

# 令和7年度

# 5月 こんだてひょう



年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう 月間目標：おなかがすき、給食を喜んで食べる

献立		1 (木)		2 (金)	
魚の照り焼き 青菜のごま和え 貝だくさん汁 フルーツ	魚の照り焼き 青菜のごま和え 貝だくさん汁 フルーツ	魚の照り焼き 青菜のごま和え 貝だくさん汁 フルーツ	魚の照り焼き 青菜のごま和え 貝だくさん汁 フルーツ	鯉のぼりカレー ポテトサラダ・ミニトマト 胡瓜スティック ウインナー・フルーツ 豚ひき肉、じゃが芋 玉ねぎ、人参 ウインナー、ちくわ レーズン、胡瓜 コーン缶、ミニトマト 柏餅・お茶	鯉のぼりカレー ポテトサラダ・ミニトマト 胡瓜スティック ウインナー・フルーツ 豚ひき肉、じゃが芋 玉ねぎ、人参 ウインナー、ちくわ レーズン、胡瓜 コーン缶、ミニトマト 柏餅・お茶
材料	魚の切り身、キャバツ 人参、ちくわ ほうれん草、じゃが芋 油揚げ、玉ねぎ、しめじ ねぎ フライドポテト・牛乳	魚の切り身、キャバツ 人参、ちくわ ほうれん草、じゃが芋 油揚げ、玉ねぎ、しめじ ねぎ フライドポテト・牛乳	魚の切り身、キャバツ 人参、ちくわ ほうれん草、じゃが芋 油揚げ、玉ねぎ、しめじ ねぎ フライドポテト・牛乳	魚の切り身、キャバツ 人参、ちくわ ほうれん草、じゃが芋 油揚げ、玉ねぎ、しめじ ねぎ フライドポテト・牛乳	魚の切り身、キャバツ 人参、ちくわ ほうれん草、じゃが芋 油揚げ、玉ねぎ、しめじ ねぎ フライドポテト・牛乳
献立	唐揚げ キャバツのレモン和え 中華スープ フルーツ	唐揚げ キャバツのレモン和え 中華スープ フルーツ	唐揚げ キャバツのレモン和え 中華スープ フルーツ	鶏肉の子ーズ蒸し 胡瓜スティック ひじきと大豆の煮物 もやしのみそ汁 フルーツ	鶏肉の子ーズ蒸し 胡瓜スティック ひじきと大豆の煮物 もやしのみそ汁 フルーツ
材料	鶏肉、キャバツ、人参 胡瓜、ちくわ、わかめ 卵、ねぎ、玉ねぎ ムトチーズのホットケーキ・牛乳	鶏肉、キャバツ、人参 胡瓜、ちくわ、わかめ 卵、ねぎ、玉ねぎ ムトチーズのホットケーキ・牛乳	鶏肉、キャバツ、人参 胡瓜、ちくわ、わかめ 卵、ねぎ、玉ねぎ ムトチーズのホットケーキ・牛乳	鶏肉、キャバツ、人参 ひじき、水煮大豆 干し椎茸、油揚げ 人参、ちくわ、玉ねぎ チンゲン菜 麩のラスク・牛乳	鶏肉、キャバツ、人参 ひじき、水煮大豆 干し椎茸、油揚げ 人参、ちくわ、玉ねぎ チンゲン菜 麩のラスク・牛乳
献立	じゃが芋のそぼろ煮 三度豆の白和え かき玉汁 フルーツ	じゃが芋のそぼろ煮 三度豆の白和え かき玉汁 フルーツ	じゃが芋のそぼろ煮 三度豆の白和え かき玉汁 フルーツ	鶏南蛮うどん わかめ和え物 フルーツ	鶏南蛮うどん わかめ和え物 フルーツ
材料	ちくわ、人参、玉ねぎ さつま芋、キャバツ ちりめんじゃこ、豆腐 ほうれん草、えのき わかめ、ねぎ お好み焼き・牛乳	ちくわ、人参、玉ねぎ さつま芋、キャバツ ちりめんじゃこ、豆腐 ほうれん草、えのき わかめ、ねぎ お好み焼き・牛乳	ちくわ、人参、玉ねぎ さつま芋、キャバツ ちりめんじゃこ、豆腐 ほうれん草、えのき わかめ、ねぎ お好み焼き・牛乳	うどん、鶏肉、人参 玉ねぎ、干し椎茸 ねぎ、わかめ、胡瓜 ちりめんじゃこ コーン缶、ミニトマト 葡マフィン・牛乳	うどん、鶏肉、人参 玉ねぎ、干し椎茸 ねぎ、わかめ、胡瓜 ちりめんじゃこ コーン缶、ミニトマト 葡マフィン・牛乳
献立	魚のコーンマヨネーズ焼き スパゲティソース コンソメスープ フルーツ	魚のコーンマヨネーズ焼き スパゲティソース コンソメスープ フルーツ	魚のコーンマヨネーズ焼き スパゲティソース コンソメスープ フルーツ	鶏のさっぱり煮 ごまマヨ焼き 豆腐のみそ汁 フルーツ	鶏のさっぱり煮 ごまマヨ焼き 豆腐のみそ汁 フルーツ
材料	魚の切り身、パセリ クリームコーン缶、しめじ スパゲティ、キャバツ 玉ねぎ、ピーマン、人参 ベーコン、チンゲン菜 豆腐ドーナツ・牛乳	魚の切り身、パセリ クリームコーン缶、しめじ スパゲティ、キャバツ 玉ねぎ、ピーマン、人参 ベーコン、チンゲン菜 豆腐ドーナツ・牛乳	魚の切り身、パセリ クリームコーン缶、しめじ スパゲティ、キャバツ 玉ねぎ、ピーマン、人参 ベーコン、チンゲン菜 豆腐ドーナツ・牛乳	鶏肉、ごぼう ほうれん草、キャバツ 人参、豆腐、玉ねぎ わかめ、ねぎ 人参ポッキー・牛乳	鶏肉、ごぼう ほうれん草、キャバツ 人参、豆腐、玉ねぎ わかめ、ねぎ 人参ポッキー・牛乳
献立	魚のムニエル 胡瓜ともやしのサラダ 貝だくさんカレー フルーツ	魚のムニエル 胡瓜ともやしのサラダ 貝だくさんカレー フルーツ	魚のムニエル 胡瓜ともやしのサラダ 貝だくさんカレー フルーツ	蒸し鶏の和風ソースかけ 人参しりしり 大豆のスープ フルーツ	蒸し鶏の和風ソースかけ 人参しりしり 大豆のスープ フルーツ
材料	魚の切り身、胡瓜 もやし、キャバツ、人参 コーン缶、しめじ 玉ねぎ、水煮大豆 ブロッコリー 野菜サンドイッチ・牛乳	魚の切り身、胡瓜 もやし、キャバツ、人参 コーン缶、しめじ 玉ねぎ、水煮大豆 ブロッコリー 野菜サンドイッチ・牛乳	魚の切り身、胡瓜 もやし、キャバツ、人参 コーン缶、しめじ 玉ねぎ、水煮大豆 ブロッコリー 野菜サンドイッチ・牛乳	鶏肉、人参、卵、ツナ缶 キャバツ、玉ねぎ 水煮大豆	鶏肉、人参、卵、ツナ缶 キャバツ、玉ねぎ 水煮大豆
献立	唐揚げ キャバツのレモン和え 中華スープ フルーツ	唐揚げ キャバツのレモン和え 中華スープ フルーツ	唐揚げ キャバツのレモン和え 中華スープ フルーツ	春の炊き込み御飯 焼魚 和風サラダ 豆腐のすまし汁 フルーツ	春の炊き込み御飯 焼魚 和風サラダ 豆腐のすまし汁 フルーツ
材料	魚の切り身、人参、玉ねぎ コーン缶、しめじ じゃが芋、キャバツ 胡瓜 アルツヨウグルト りんごジュース	魚の切り身、人参、玉ねぎ コーン缶、しめじ じゃが芋、キャバツ 胡瓜 アルツヨウグルト りんごジュース	魚の切り身、人参、玉ねぎ コーン缶、しめじ じゃが芋、キャバツ 胡瓜 アルツヨウグルト りんごジュース	魚の切り身、人参、玉ねぎ グリーンピース、油揚げ キャバツ、人参、胡瓜 ツナ缶、コーン缶、豆腐 小松菜、わかめ、玉ねぎ 黒糖煮しパン・牛乳	魚の切り身、人参、玉ねぎ グリーンピース、油揚げ キャバツ、人参、胡瓜 ツナ缶、コーン缶、豆腐 小松菜、わかめ、玉ねぎ 黒糖煮しパン・牛乳

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。  
3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。  
15日(木)は、クッキング(葡マフィン)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾・マスクの準備をお願いします。

都合により献立を変更する場合がありますが、あらかじめご了承下さい。

