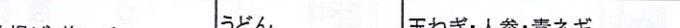


# 令和5年 5月 献立表

たいようこども園

日	曜	献立名	主な食材			おやつ
			(赤)	(黄)	(緑)	
			血や肉を作る	力や熱になる	体の調子を整える	
1	月	イワシアングレース・かぼちゃサラダ かいわれたくあん・きやべつのみそ汁・果物	イワシ・卵 油揚げ・味噌	片栗粉・胡麻 マヨネーズ	パセリ・かぼちゃ・玉ねぎ・人参 きゅうり・レーズン・たくあん 貝割れ・きやべつ・青ネギ・しめじ	みかんケーキ 小麦粉・卵・砂糖・バター みかん缶・みかんジュース
2	火	竹の子ご飯・チキンカツ・ツナの酢の物 ほうれん草ソテー・豆腐のみそ汁・果物	油揚げ・鶏胸肉・卵 シーチキン・ベーコン 豆腐・味噌	小麦粉・パン粉 バター・油	竹の子・人参・グリンピース きゅうり・玉ねぎ・コーン・しめじ ほうれん草・えのき・青ネギ	柏餅
3	水	国民の休日				
4	木	憲法記念日				
5	金	みどりの日				
6	土	きつねうどん・昆布和え じゃが芋甘辛煮・果物	油揚げ・塩っぺ	うどん じゃが芋	玉ねぎ・人参・青ネギ きゅうり・きやべつ	おかき
8	月	鰯の木の芽焼き・胡麻和え 五目豆・若竹汁・果物	サワラ・油揚げ 大豆 わかめ・焼板	胡麻 板こんにゃく	木の芽・人参・ほうれん草 もやし・ごぼう・干しいたけ インゲン・竹の子・青ネギ・玉ねぎ	パンプキンドーナツ 蒸しパン粉・かぼちゃ・油
9	火	ちくわバーグ・こんにゃくとえのきの和え物 ブロッコリー・ソテー・小松菜のみそ汁・果物	ちくわ・鶏ミンチ カニカマ・ベーコン 味噌・厚揚げ	胡麻油・バター 糸こんにゃく	玉ねぎ・人参・えのき・きゅうり コーン・ブロッコリー・小松菜 しめじ	きな粉クリームサンド 食パン・きな粉・砂糖・マーガリン
10	水	だし巻き卵・ひじきベーコン煮 きやべつ浅漬け・麻婆豆腐・果物	卵・ベーコン ひじき・豚ミンチ 味噌・豆腐	油・胡麻 片栗粉・胡麻油 板こんにゃく	人参・コーン・きやべつ・きゅうり 玉ねぎ・ニラ・生姜・ニンニク 竹の子・干しいたけ	バナナクレープ バナナ・卵・砂糖・小麦粉・牛乳 バター・バニラエッセンス
11	木	タンドリーチキン・シーザーサラダ ブチトマト・ブロッコリー・大根スープ・果物	鶏肉・ヨーグルト 牛乳・ベーコン 粉チーズ・ウインナー	マヨネーズ	ニンニク・玉ねぎ・きゅうり・人参 レタス・ブチトマト・ブロッコリー コーン・大根・しめじ・パセリ・GP	アーモンドチュイール 小麦粉・砂糖・卵・バター スライスアーモンド・バニラエッセンス
12	金	赤魚の唐揚げ・春雨の酢の物 牛肉ごぼう煮・じゃが芋のみそ汁・果物	赤魚・カニカマ わかめ・牛肉 味噌・油揚げ	片栗粉・油 唐揚げ粉・胡麻 春雨・じゃが芋	玉ねぎ・きゅうり・コーン ごぼう・エリンギ・青ネギ えのき・人参	人参ゼリー 人参・ゼリーの素・ホイップ
13	土	そばめし・目玉焼き ニラスープ・果物	豚肉・卵・豆腐	焼きそば麺 油	人参・ピーマン・キャベツ 玉ねぎ・ニラ・しめじ	おかき
15	月	サバケチャップ・千切りじゃが芋サラダ 小松菜和え・なめこ汁・果物	サバ・ハム・豆腐 味噌・油揚げ	マヨネーズ 胡麻・じゃが芋 胡麻油	きゅうり・人参・コーン 小松菜・エリンギ 玉ねぎ・青ネギ・なめこ	かりんとう 小麦粉・砂糖・卵・油 ベーキングパウダー
16	火	ベーコンエッグ・切り干し洋風煮 ちりめんほうれん草・チャンポンスープ	ベーコン・卵 ウインナー・ちりめん 豚バラ肉・牛乳・赤板	胡麻油	切り干し・ピーマン・エリンギ 人参・ほうれん草・玉ねぎ・しめじ きやべつ・もやし・青ネギ・コーン	クッキー 卵・バター・小麦粉・砂糖 ベーキングパウダー・バニラエッセンス
17	水	手作り弁当				
18	木	春巻き・ポン酢和え おかかブロッコリー・中華スープ・果物	豚肉・カニカマ かつお節・わかめ 豆腐	春巻きの皮・油	人参・玉ねぎ・ニラ・干しいたけ 竹の子・きゅうり・レタス・コーン ブロッコリー・青ネギ・えのき	みたらしたんご 白玉粉・砂糖・濃口・片栗粉
19	金	白身魚のマヨネーズ焼き・ゆば和え コロコロ味噌ポテト・豚汁・果物	メルルーサ ゆば・ハム・味噌 豚肉・油揚げ	フレンチドレッシング マヨ・じゃが芋 板こんにゃく	玉ねぎ・パセリ・キャベツ きゅうり・青ネギ・大根 もやし・人参・ごぼう	もちもちチーズパン 粉チーズ・白玉粉・牛乳・プロセスチーズ 蒸しパンMix
20	土	ミートソーススパゲティー・炒り卵 コーンスープ・果物	合挽きミンチ 卵	小麦粉	人参・ピーマン・玉ねぎ トマトホール缶・ほうれん草 コーン・しめじ・GP	おかき
22	月	サケのエスカベッシュ・大豆サラダ 昆布きやべつ・沢煮椀・果物	サケ・大豆・ハム 塩っぺ・ベーコン	小麦粉・胡麻油 オリーブオイル マヨネーズ・胡麻	レモン汁・玉ねぎ・ピーマン・コーン 人参・きゅうり・きやべつ・レタス ごぼう・青ネギ・生しいたけ・もやし	ミルクわらび餅 牛乳・わらび餅粉・砂糖・きな粉
23	火	豆腐お焼き・栄養きんぴら 小松菜炒め・もずくみそ汁・果物	豆腐・平天 味噌 油揚げ・もずく	片栗粉・バター 胡麻・板こんにゃく	切り干し・人参・干しいたけ・ごぼう いんげん・小松菜・生しいたけ コーン・玉ねぎ・青ネギ・えのき	レーズンカッパーケーキ 蒸しパンミックス・油・砂糖 レーズン・牛乳・卵
24	水	サワラのかば焼き・レタスサラダ わかめえのき煮・けんちん汁・果物	サワラ・ベーコン わかめ・豆腐	片栗粉・油 胡麻・板こんにゃく	生姜・レタス・人参・かいわれ しめじ・えのき・大根・ごぼう 青ネギ・生しいたけ	マシュマロサンド クラッカー・マシュマロ
25	木	ベーコンチーズコロッケ・ハンサンジー 胡麻ブロッコリー・茎わかめスープ・果物	ベーコン・チーズ 卵・ハム 茎わかめ	小麦粉・パン粉 じゃが芋・油・春雨 胡麻油・胡麻	人参・玉ねぎ・きゅうり ブロッコリー・しめじ コーン・青ネギ・えのき	バームクーヘン 卵・はちみつ・バター・牛乳 蒸しパンミックス
26	金	えんどうご飯・ヤンニヤムチキン・ちりめんきやべつ しば漬け和え・卵とじみそ汁・果物	鶏肉・ちりめん 豆腐・卵 味噌・油揚げ	片栗粉・油	えんどう・ニンニク・きやべつ・コーン 水菜・しば漬け・大根・きゅうり 玉ねぎ・青ネギ・えのき・人参	プリン プリンエル・ホイップ・牛乳 みかん缶・バナナ
27	土	オムライス・チーズ コンソメスープ・果物	ワインナー・卵 チーズ・豆腐	油・バター	人参・ピーマン・玉ねぎ ほうれん草・コーン	おかき
29	月	チンジャオロース・マカロニサラダ ごぼうこんにゃく・チングン菜スープ・果物	牛肉・ハム・卵 豆腐	片栗粉・油 マヨネーズ・胡麻 マカロニ・板こんにゃく	竹の子・ピーマン・人参 玉ねぎ・きゅうり・コーン・ごぼう チングン菜・もやし・しめじ	チーズクラッカー 卵・粉チーズ・バター 蒸しパンミックス
30	火	ししゃもカレー揚げ・和風和え 高野含め煮・吳汁・果物	ししゃも・卵・わかめ カニカマ・高野・ちくわ 味噌・油揚げ・大豆	小麦粉・油 青じそドレッシング 板こんにゃく	人参・きゅうり・コーン・レタス インゲン・青ネギ 大根・しめじ・ごぼう	小倉サンド 食パン・小豆・砂糖・マーガリン
31	水	卵の袋煮・ひじきサラダ きやべつおかか和え・ほうれん草のみそ汁・果物	卵・油揚げ・ひじき シーチキン・かつお節 味噌・豆腐	マヨネーズ・胡麻	人参・コーン・きゅうり きやべつ・しめじ・えのき ほうれん草・玉ねぎ	フルーツヨーグルト ヨーグルト・バナナ・みかん缶 パイナップル

献立作成者 小林

食材の都合により献立を変更することがあります。

はし・はし箱・おしほり・水筒は、毎日点検してきれいに洗って下さい。

☆今月のご飯日は、2日と26日です。すみれ・れんげ・ひまわり組は、白ご飯弁当いりません。

☆17日は、手作り弁当日です。忘れないようにお願ひします。

