



令和8年5月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日 / 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
1・15 (金)	鮭のムニエル きゅうりと人参のおかか和え みそ汁(青梗菜・大根)	米、小麦粉、油、砂糖、ごま油	鮭、鶏ひき肉、いわし(煮干し)、削り節	きゅうり、大根、にんじん、チンゲンサイ、たけのこ、しいたけ	白みそ、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	うさぎのしっぽ 麦茶 ♪ちまき風おにぎり
2・16 (土)	ポークみそ焼き キャベツのごま和え お吸い物(わかめ・しめじ)	米、砂糖、油	豚肉(ロース)、油揚げ、白すりごま、かつお節(だし)、ひじき、わかめ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、しょうが	しょうゆ、みりん、赤みそ、酢、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 ひじきと人参のごはん(炊き込み)
7 (木)	ポークカレー ほうれん草とえのきの煮浸し ポイルウインナー	米、じゃがいも、あずきロール(卵・乳・大豆不使用)、洋風せんべい(卵・乳不使用)、油	牛乳、ウインナー(卵・乳・大豆不使用)、豚もも肉	ほうれん草、にんじん、たまねぎ、えのきたけ	カレールー(アレルゲンフリー)、しょうゆ	ごはん	野菜せんべい 牛乳 あずきロール 洋風せんべい(以上児)
8・22 (金)	ツナ団子のケチャップ和え もやしのごま酢和え みそ汁(油揚げ・長ねぎ)	米、食パン、バター、油、片栗粉、パン粉、グラニュー糖、砂糖	牛乳、ツナ、卵、油揚げ、いわし(煮干し)、白すりごま、わかめ	もやし、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、酢	ごはん	おこめせんべい 牛乳 シュガートースト
9・23 (土)	鶏肉の照り焼き じゃが芋と人参のきんぴら みそ汁(たまねぎ・麩)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、焼麩、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、白いりごま	きゅうり、たまねぎ、にんじん、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、鮭ごはんの素、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(鮭) スティックきゅうり
11・25 (月)	洋風厚焼き玉子 コールスローサラダ みそ汁(えのき・長ねぎ)	米、ホットケーキミックス(卵・乳・大豆不使用)、油、砂糖	卵、無調整豆乳、ウインナー(卵・乳・大豆不使用)、鶏ひき肉、スキムミルク、いわし(煮干し)	キャベツ、にんじん、たまねぎ、コーン、えのきたけ、きゅうり、長ねぎ、干しいたけ	白みそ、ケチャップ、酢、食塩、しそごはんの素	ゆかり ごはん	バナナ 大豆飲料 アメリカンドックボール(豆乳)
12・26 (火)	中華風ローストチキン グリーンアスパラとベーコンのソテー みそ汁(もやし・たまねぎ)	じゃがいも、米、油、ごま油	牛乳、鶏もも肉、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)、白いりごま、あおのり	たまねぎ、コーン、アスパラガス、もやし、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩、こしょう	ごはん	ソフト塩せんべい 牛乳 のりポテト
13・27 (水)	豆腐ハンバーグ ブロッコリーのごまあえ みそ汁(水菜・玉ねぎ)	米、マカロニ、パン粉、砂糖、油	豚ひき肉、絞豆腐、卵、きなこ、スキムミルク、いわし(煮干し)、白いりごま	ブロッコリー、たまねぎ、みずな	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、食塩	ごはん	野菜ジュース 麦茶 マカロニきな粉
14・28 (木)	スタミナ焼肉 わかめとコーンのサラダ みそ汁(大根・油揚げ)	米、ビーフン、油、砂糖、ごま油	豚肩ロース肉、豚小間肉、油揚げ、いわし(煮干し)、わかめ	たまねぎ、きゅうり、大根、コーン、にんじん、赤パプリカ、にら、しいたけ	白みそ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	かぼちゃポーロ 麦茶 焼きビーフン
18 (月)	豆腐と豚肉の中華炒め 小松菜のしらす和え みそ汁(キャベツ・もやし)	米、いちごゼリー、カルテツ玄米せんべい(卵・乳不使用)、砂糖、油	絞豆腐、豚肉(ロース)、しらすばし、いわし(煮干し)	小松菜、キャベツ、にんじん、もやし、たまねぎ、しいたけ、しょうが	白みそ、しょうゆ、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 いちごゼリー カルテツ玄米せんべい
19 (火)	鶏肉と青梗菜の炒めもの 南瓜旨煮 みそ汁(豆腐・なめこ)	米、あずきロール(卵・乳・大豆不使用)、洋風せんべい(卵・乳不使用)、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、木綿豆腐、いわし(煮干し)	かぼちゃ、チンゲンサイ、なめこ、にんじん、にんにく	白みそ、しょうゆ、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 あずきロール 洋風せんべい(以上児)
20 (水)	さばの塩焼き 三色のりサラダ 若竹汁	米、油、砂糖	ヨーグルト(加糖)、さば、油揚げ、いわし(煮干し)、焼のり、わかめ	バナナ、ほうれん草、コーン、たけのこ、にんじん	白みそ、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 ヨーグルト バナナ
21 (木)	ポークカレー ほうれん草とえのきの煮浸し ポイルウインナー	米、じゃがいも、動物型ビスケット、バター、揚げせんべい(卵・乳不使用)、油	飲むヨーグルト(プレーン)、ウインナー(卵・乳・大豆不使用)、豚もも肉	ほうれん草、にんじん、たまねぎ、えのきたけ	カレールー(アレルゲンフリー)、しょうゆ	ごはん	野菜せんべい 飲むヨーグルト(プレーン) 動物型ビスケット 揚げせんべい(以上児)
29 (金)	豚肉の旨煮 小松菜とツナのソテー みそ汁(たまねぎ・しめじ)	米、じゃがいも、小麦粉、糸こんにゃく、砂糖、油	豚小間肉、ツナ、無調整豆乳、いわし(煮干し)	小松菜、たまねぎ、バナナ、しめじ、レモン	白みそ、しょうゆ、ベーキングパウダー、こしょう	ごはん	うさぎのしっぽ 大豆飲料 バナナケーキ(卵・乳不使用)
30 (土)	鶏肉のバーベキューソース 三色ナムル みそ汁(じゃが芋・わかめ)	米、じゃがいも、砂糖、ごま油、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、わかめ	もやし、きゅうり、にら、にんじん	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、わかめごはんの素、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(わかめ) スティックきゅうり

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
♪…新メニュー

● 5月の食材 ●
玉ねぎ・じゃがいも・たけのこ・キャベツ・グリーンアスパラ



5月5日は「こどもの日」

こどもの日は元気に育つことを願う大切な日。
こどもの日に食べられるちまきや柏餅は強い体になるようにという成長への思いが込められています。ご家庭でも行事食を食べたり、由来を伝えたりして楽しい食育の時間を過ごしましょう。

5月1・15日(金)の午後おやつに「ちまき風おにぎり」を提供します。

【給与栄養量】

・3歳未満児					
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	
488	19.8	15.8	71.1	1.9	

・3歳以上児					
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)	
533	22.1	17.5	77.0	2.0	