

令和7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 (木)	ハムカツ きゅうりとしらすの酢の物 みそ汁(キャベツ・もやし)	米、うどん、小麦粉、パン粉、油、砂糖	ロースハム、卵、油揚げ、ちくわ、しらすぼし、かつお節(だし)、いわし(煮干し)、わかめ	きゅうり、キャベツ、もやし、万能ねぎ	白みそ、しょうゆ、中濃ソース、酢、みりん、食塩	ごはん	かぼちゃポーロ 麦茶 きつねうどん
2・16 (金)	クリームシチュー 小松菜とツナのソテー ミートボール(ケチャップ味)	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、ショートニング、油	牛乳、ミートボール(乳・たら不使用)、鶏むね肉、ツナ、スキムミルク、卵、生クリーム、白すりごま、白いりごま、黒いりごま	小松菜、たまねぎ、にんじん	ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、食塩、ベーキングパウダー、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 ごまクッキー
7・21 (水)	ポークカレー ブロッコリーとコーンのソテー ポイルウインナー	米、じゃがいも、あずきロール(乳・たら不使用)、油	牛乳、ウインナー(乳・たら不使用)、豚もも肉	ブロッコリー、コーン、たまねぎ、にんじん	カレールー(アレルギーフリー)、食塩、こしょう	ごはん	バナナ 牛乳 あずきロール(乳・たら不使用)
8 (木)	鶏肉のパーベキューソース わかめとコーンのサラダ みそ汁(青梗菜・大根)	米、いちごゼリー(乳・たら不使用)、カルテツ玄米せんべい(乳・たら不使用)、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、わかめ	きゅうり、大根、コーン、チンゲンサイ、にんじん	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	野菜ジュース 麦茶 いちごゼリー カルテツ玄米せんべい
9・23 (金)	鮭の照り焼き 五目豆 みそ汁(キャベツ・玉ねぎ)	米、ホットケーキミックス(乳・たら不使用)、板こんにゃく、油、砂糖	大豆飲料、鮭、無調整豆乳、鶏ひな肉、ウインナー(乳・たら不使用)、大豆、いわし(煮干し)、こんぶ	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ごぼう、しょうが	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、みりん	ごはん	野菜せんべい 大豆飲料 アメリカンドックボール(乳・たら不使用)
10・24 (土)	チキンソテー 青梗菜としめじの煮浸し みそ汁(じゃが芋・わかめ)	米、じゃがいも、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、わかめ	チンゲンサイ、きゅうり、たまねぎ、しめじ	白みそ、ごま塩、しょうゆ、食塩、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(ごま塩) スティックきゅうり
12・26 (月)	和風玉子焼き グリーンアスパラとベーコンのソテー みそ汁(えのきたけ・万能ねぎ)	米、油、砂糖、片栗粉	ヨーグルト(加糖)、卵、鶏ひき肉、ベーコン(乳・たら不使用)、いわし(煮干し)	バナナ、コーン、アスパラガス、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、万能ねぎ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、わかめごはんの素、食塩、こしょう	わかめ ごはん	うさぎのしっぽせんべい 麦茶 ヨーグルト バナナ
13・27 (火)	豆腐のつくね焼き 酢じょうゆ和え みそ汁(じゃが芋・水菜)	米、じゃがいも、スパゲティ、片栗粉、油、砂糖	絞豆腐、鶏ひき肉、ベーコン(乳・たら不使用)、いわし(煮干し)	キャベツ、たまねぎ、小松菜、エリンギ、ピーマン、にんじん、みずな	白みそ、しょうゆ、みりん、酢、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 和風スパゲティ
14・28 (水)	鮭の塩焼き(0, 1歳児クラス) さばの塩焼き(2歳児クラス以上) 三色のりサラダ 若竹汁	米、小麦粉、砂糖、油	大豆飲料、さば、無調整豆乳、油揚げ、いわし(煮干し)、わかめ、焼のり、鮭	ほうれん草、バナナ、コーン、たけのこ、にんじん、レモン	白みそ、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー、食塩	ごはん	ミニわかめちゃん 大豆飲料 バナナケーキ(乳・たら不使用)
17・31 (土)	豚肉の旨煮 二色ナムル みそ汁(わかめ・麩)	米、じゃがいも、系こんにゃく、砂糖、焼麩、ごま油、油	豚小間肉、いわし(煮干し)、ひじき、わかめ	もやし、にら、たまねぎ、にんじん	白みそ、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 ひじきと人参のごはん
19 (月)	スタミナ焼肉 ゆでじゃがいも みそ汁(豆腐・なめこ)	じゃがいも、米、食パン、バター、グラニュー糖、砂糖、油	牛乳、豚肩ロース肉、木綿豆腐、いわし(煮干し)、あおのり	にんじん、なめこ、たまねぎ、にら	白みそ、しょうゆ、食塩	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 シュガートースト
20 (火)	鶏肉と青梗菜の炒めもの 南瓜旨煮 みそ汁(麩・万能ねぎ)	米、今川焼(カスタード)、焼麩、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、いわし(煮干し)	かぼちゃ、チンゲンサイ、にんじん、万能ねぎ、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	クラッカー 牛乳 今川焼(カスタード)
22 (木)	鶏肉のパーベキューソース わかめとコーンのサラダ みそ汁(青梗菜・大根)	米、動物型ビスケット、砂糖、油	飲むヨーグルト(マスカット)、鶏もも肉、いわし(煮干し)、わかめ	きゅうり、大根、コーン、チンゲンサイ、にんじん	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩	ごはん	うさぎのしっぽせんべい 飲むヨーグルト(マスカット) 動物型ビスケット
29 (木)	ポークみそ焼き じゃが芋と人参のきんぴら お吸い物(わかめ・しめじ)	米、じゃがいも、系こんにゃく、小麦粉、油、砂糖	牛乳、豚肉(ロース)、卵、木綿豆腐、豚肉(ばら)、かつお節(だし)、白いりごま、わかめ、削り節、あおのり	キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、コーン、しょうが	中濃ソース、みりん、しょうゆ、ケチャップ、赤みそ、食塩	ごはん	バナナ 牛乳 お好み焼き
30 (金)	鶏肉のカレーソテー キャベツのおかか和え みそ汁(ニラ・もやし)	米、豆乳ラスク(乳・たら不使用)、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、削り節	そらまめ、キャベツ、もやし、たまねぎ、にんじん、にら、ピーマン	白みそ、しょうゆ、カレー粉	ごはん	野菜ジュース 麦茶 そらまめ【皮むき体験】 豆乳ラスク

◎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。

5月の食材
そらまめ・
玉ねぎ・じゃが芋
キャベツ・
グリーンアスパラ



～ 旬の食材を食べて楽しもう♪ ～

5月30日に【そらまめ】の皮むき体験を行います。そらまめは、体をつくるたんぱく質や便秘解消に役立つ食物繊維などを含む春が旬の食材です。皮むき体験をとおして、そらまめの形や大きさに触れ、子どもたちの食への興味を深めます。



給与栄養量
3歳未満児 エネルギー492kcal
たんぱく質20.5g 脂質15.1g 食塩2.0g
3歳以上児 エネルギー 534kcal
たんぱく質22.1g 脂質16.6g 食塩2.2g