

2024年

5月 給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
1	水	ぶどうパン(未満児用) チキンクリームシチュー フレンチサラダ	牛乳(未満児) ゼンベい7g(未満児) スキムミルク 黒糖豆乳ゼリー	牛乳・鶏もも・脱脂粉乳・まぐろ油漬缶・粉寒天・豆乳・きな粉	せんべい・ぶどうパン・じゃがいも・植物油・マーガリン・小麦粉・三温糖・黒砂糖	たまねぎ・にんじん・冷凍がりびー・キャベツ・きゅうり	鳥がらだし・ローエ・食塩・食塩(塩もみ用)・食酢
2	木	麦ごはん(未満児用) うま煮 若竹汁(えのきたけ入り) 若竹汁	牛乳(未満児) バナナ75g(未満児) スキムミルク ジャムサンド	牛乳・鶏もも・厚揚げ・塩わかめ・脱脂粉乳・鶏肉・鶏卵	精白米・押麦・じゃがいも・植物油・三温糖・食パン・いちごジャム	パナ・糸こんにやく・にんじん・さやいんげん・ゆでたけのこ・えのきたけ・青ねぎ	煮干しだし・みりん・濃口しょうゆ・かつお昆布だし・食塩
7	火	十六穀米ごはん 魚の新緑揚げ トマト(32g) 季節の具たくさんみそ汁	牛乳(未満児) りんご40g(未満児) スキムミルク そらまめ クラッカー(15g)	牛乳・白身魚・鶏卵・厚揚げ・脱脂粉乳	精白米・赤米・小麦粉・揚げ油・クッキー	りんご・パセリ・トマト・キャベツ・たまねぎ・にんじん・青ねぎ・そらまめ(さや入り)	食塩・白ワイン・煮干しだし・米みそ・麦みそ
8	水	麦ごはん(未満児用) 鶏のマリネ焼き にんじんの甘煮 中華スープ	牛乳(未満児) オレンジ50g(未満児) スキムミルク レーズンスコーン	牛乳・鶏肉・ロースハム・鶏卵・脱脂粉乳	精白米・押麦・三温糖・植物油・ホットケーキミックス・無塩バター	レタス・たまねぎ・しょうが・にんじん・ゆでたけのこ・こまつな・干しぶどう	濃口しょうゆ・清酒・食塩・鳥がらだし
9	木	チキンライス 魚のクリームコーン焼き ゆでブロッコリー(20g) 春雨サラダ コンソメスープ(誕生会) オレンジ(30g)	牛乳(未満児) スキムミルク フルーツミルクかん	牛乳・鶏肉・白身魚・ピザチーズ・脱脂粉乳・粉寒天	精白米・バター・小麦粉・パン粉・ごま油・三温糖・ごま油	たまねぎ・グリーンピース・クリームコーン缶・ブロッコリー・もやし・きゅうり・にんじん・ホールコーン缶・パセリ・レタス・ノン・バナナ・黄桃缶・パイナップル缶・みかん缶	食塩・清酒・コンソメ・トマトケチャップ・白ワイン・食塩(塩もみ用)・みりん・食酢・濃口しょうゆ・鳥がらだし
10	金	ピースごはん(未満児用) 豆腐のハンバーグ レタス(10g) ベーコンスープ 麦ごはん(未満児用)	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) 豆乳 大学いも	牛乳・プロセスチーズ・牛ひき肉・鶏卵・木綿豆腐・ベーコン・調整豆乳	精白米・押麦・植物油・パン粉・ごま油・さつまいも・揚げ油・三温糖・黒ごま	グリーンピース・たまねぎ・レタス・キャベツ・にんじん・パセリ	食塩・清酒・ツマゲ・米みそ・鳥がらだし・濃口しょうゆ
11	土	チャンポン ヨーグルト(固形)	キウイフルーツ50g(未満児) 豆乳 バナナ(75g) パイ	豚肉・あさり水煮缶・かまぼこ・加糖ヨーグルト・調整豆乳	中華めん・ごま油・パイ菓子	カブ・たまねぎ・キャベツ・もやし・にんじん・乾しいたけ・青ねぎ・しょうが・バナナ	食塩・ガーリックパウダー・濃口しょうゆ・清酒・中華スープの素・鳥がらだし
13	月	麦ごはん(未満児用) 豚肉と春野菜の赤みそ炒め 清汁(豆腐)	牛乳(未満児) オレンジ50g(未満児) 豆乳 ベジタクッキー	牛乳・豚肉・木綿豆腐・塩わかめ・豆乳・鶏卵	精白米・押麦・植物油・三温糖・片栗粉・ごま油・小麦粉・バター	レタス・ゆでたけのこ・たまねぎ・黄ピーマ・グリーンアスパラガス・にんじん・にんにく・しょうが・えのきたけ	赤色辛みそ・清酒・濃口しょうゆ・中華スープの素・かつお昆布だし・食塩・ビュウコア・ベーキングパウダー
14	火	麦ごはん(未満児用) カレー煮 ハワイアンサラダ	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) スキムミルク フルーツヨーグルト	牛乳・牛肉・脱脂粉乳・プレーンヨーグルト	カレー・精白米・押麦・じゃがいも・植物油・カレールー・三温糖	たまねぎ・にんじん・さやいんげん・キャベツ・パイナップル缶・きゅうり・パセリ・みかん缶・黄桃缶	食塩・カレー粉・トマトケチャップ・濃口しょうゆ・鳥がらだし・食塩(塩もみ用)・食酢
15	水	和風スパゲティ バナナ(150g)	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) 豆乳 オレンジゼリー	牛乳・プロセスチーズ・鶏肉・調整豆乳・粉寒天	パゲティ・植物油・三温糖	たまねぎ・にんじん・生しいたけ・しめじ・にんにく・青ねぎ・バナナ・みかんジュース・みかん缶	食塩・濃口しょうゆ
16	木	麦ごはん(未満児用) 清汁(白玉ふ・えのきたけ) 高野豆腐の八目煮 切干大根のみそマヨネーズ和え	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) スキムミルク バスプーサ	牛乳・鶏肉・高野豆腐・脱脂粉乳・鶏卵・プレーンヨーグルト	カレー・精白米・押麦・白玉ふ・植物油・三温糖・マヨネーズ・すりごま・小麦粉・グラニュー糖・無塩バター	たまねぎ・青ねぎ・にんじん・乾しいたけ・冷凍グリーンピース・切干だいこん・きゅうり・レモン果汁	煮干しだし・食塩・濃口しょうゆ・清酒・かつおだし・みりん・食塩(塩もみ用)・米みそ・ベーキングパウダー・重曹・パネラッセ
17	金	ロールパン(未満児用) 魚のトマトソース焼き ポテトミルクスープ	牛乳(未満児) せんべい7g(未満児) スキムミルク みそ万十 野菜こんぶ	牛乳・魚・脱脂粉乳・野菜昆布	せんべい・ロールパン・植物油・三温糖・じゃがいも・バター・片栗粉・小麦粉・三温糖・甘納豆(あずき)	しょうが・たまねぎ・トマト缶・にんじん・パセリ	食塩・濃口しょうゆ・ガーリックパウダー・鳥がらだし・ベーキングパウダー・米みそ
18	土	肉うどん メロン(85g)	みかん(缶)(未満児) 豆乳 バームクーヘン	牛肉・調整豆乳	干しうどん・植物油・三温糖・バームクーヘン	みかん缶・たまねぎ・にんじん・青ねぎ・レタス	濃口しょうゆ・かつお昆布だし・食塩・みりん

区分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(レチノール当量:RE)(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)
今月の平均栄養量	465	17.9	13.8	271	2.3	184	0.29	0.44	25	4.8	1.8
保育所(園)における給与栄養量の目標	470	15~23	10~15	220	2.3(~10)	200(~300)	0.25	0.30	20	3.5以上	1.9未満

2024年

5月 給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
24	金	麦ごはん(未満児用) カレー コールスロー	牛乳(未満児) パン(缶)30g(未満児) 豆乳 オレンジゼリー クッキー(15g)	牛乳・牛肉・調整豆乳・粉寒天	精白米・押麦・じゃがいも・カレー粉・なたね油・マヨネーズ・三温糖・クッキー	パン(缶)・缶詰・たまねぎ・にんじん・冷凍グリーンピース・キャベツ・ホールコーン缶・みかんジュース・みかん缶	鳥がらだし・食塩

【食材納入業者様】※敬称略

野菜・果物……………岩崎青果、松村商店
魚……………マキイ
肉類……………肉の山形屋

牛乳……………渡辺乳販
パン……………サイラー
缶詰・乾物・調味料ほか……………生野食品