

< 2026年5月 予定献立表 >



★お弁当の日は20日(水)です。おやつは、こいのぼりクッキーです。

たかつかさ保育園給食室(2026年4月24日発行)

きりん・ぞう組
箸・スプーンの日

くま組
スプーンの日

(単位:g)

	1(金)・19(火)	2・16・30(土)	7・21(木)	8・22(金)	9・23(土)	11・25(月)	12・26(火)	13・27(水)	14・28(木)	15・29(金)	18(月)
昼食	<p>ご飯 七分つき米30~35 白ごま 1</p> <p>じゃが芋のそぼろ煮 鶏ミンチ 30 玉ネギ 20 じゃが芋 50 グリーンピース 3 炒め油 1 酒 少々 しょうが 1 醤油 3 三温糖 1.5 みりん 1 片栗粉 1</p> <p>梅酢和え 切り干し大根 4 人参 10 ツナ缶 5 醤油 1 三温糖 1.5 梅酢 1</p> <p>澄まし汁 とろろ昆布 1.5 きぬさや 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁</p>	<p>鶏と油揚げのうどん 乾麺 40~50 油揚げ 20 鶏肉 40 人参 10 玉ネギ 20 小松菜 10 出し汁 みりん 4 醤油 5</p> <p>果物 しらぬい又は清見オレンジ</p>	<p>塩麹丼 七分つき米 40~55 豚肉 40 人参 15 玉ネギ 30 キャベツ 30 ネギ 2</p> <p>炒め油 2 しょうが 少々 にんにく 少々 塩麹 2</p> <p>味噌汁 切り干し大根 1 じゃが芋 20 味噌 6 出し汁</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~45</p> <p>竜田揚げ風 カツオ 40~50 しょうが汁 酒 1 醤油 1.5 みりん 1 油 1.5 片栗粉 3</p> <p>若竹煮 筍 20 干しワカメ 0.3 出し汁 三温糖 1 みりん 2 醤油 2</p> <p>茹で野菜 スナップエンドウ 10 (乳児のみ)さつま芋 20</p> <p>味噌汁 高野豆腐 3 キャベツ 10 味噌 6 出し汁</p>	<p>ちゃんぽん麺 中華麺 80 (ひよこ・やぎ・うさぎ組) 乾麺 30 豚肉 30 キャベツ 30 人参 10 玉ネギ 15 ニラ 3</p> <p>炒め油(ごま油)1 塩 0.2 こしょう 少々 醤油(薄・濃) 4 みりん 2 中華スープ 1</p> <p>果物 いちご又はしらぬい</p>	<p>パン 玄米パン 50</p> <p>照り焼き 鶏肉 40 醤油 2 みりん 1 酒 1 しょうが汁</p> <p>ポテトサラダ じゃが芋 30 スナップエンドウ 8 グリーンアスパラ 8 人参 5 マヨネーズ 4 塩 0.1</p> <p>スープ 玉ネギ 10 ソーセージ 10 ほうれん草 2 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2</p> <p>ひよこ・やぎ・うさぎ組 ソーセージ・麺 澄まし汁</p>	<p>焼き魚 サワラ しょうが汁 酒 醤油 みりん</p> <p>煮物 人参 20 じゃが芋 40 ブロッコリー 15 出し汁 三温糖 1 みりん 1 醤油 2.5</p> <p>焼れんこん れんこん 10 オリーブオイル 塩</p> <p>味噌汁 油揚げ 10 小松菜 5 味噌 6 出し汁</p>	<p>ご飯 七分つき米30~35</p> <p>納豆ご飯 七分つき米 35~45 ひきわり納豆 15</p> <p>キャベツの卵とじ 鶏肉 35 キャベツ 40 人参 15 玉ネギ 20 グリーンピース 8 みつ葉 3 卵 25 出し汁 酒 少々 三温糖 2.5 醤油(濃・薄)5 みりん 2</p> <p>味噌汁 干しワカメ 0.2 豆腐 30 味噌 6 出し汁</p>	<p>キーマカレー 七分つき米 40~45 豚ミンチ 50 玉ネギ 30 人参 20 じゃが芋 30 ブロッコリー 15 グリーンピース 3 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 1 ローリエ 塩 0.2 醤油0.5 トマトP 5 ケチャップ 5 ソース 2 酒 少々 カレー粉 0.3 米粉 1</p> <p>ひよこ・やぎ・うさぎ組 カレー粉抜き</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>ご飯 七分つき米 35~45 ちりめんじゃこ 1</p> <p>あらめの煮物 あらめ 4 豚肉 20 人参 10 油揚げ 10 炒め油 1 しょうが 1 三温糖 2 醤油(濃・薄) 4 みりん 0.5 出し汁 酒 少々</p> <p>ごま和え 小松菜 15 グリーンアスパラ 5 人参 10 スモークチキン 5 白ごま 2 醤油 2 三温糖 2 出し汁</p> <p>澄まし汁 麩 2 ネギ 2 塩 0.2 醤油 2 出し汁</p>	<p>春のちらし寿司 白米 40~50 塩0.3 酒 少々 昆布 米酢 7 三温糖 3 塩0.2</p> <p>しらす干し 2 筍 10 落 2 高野豆腐 3 炒り卵 20 のり 0.5</p> <p>果物 いちご</p> <p>赤だし汁 油揚げ 8 大根 10 人参 10 さつま芋 15 八丁味噌 4 味噌 3 出し汁</p>
	おやつ	<p>じゃこトースト 食パン ちりめんじゃこ 1 とろけるチーズ</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>星せんべい 小麦粉、三温糖、卵 無塩バター、ココア</p> <p>(乳児) 野菜スティック</p> <p>芋けんぴ さな粉せんべい</p> <p>棒チーズ</p> <p>(乳児) 果物 (幼児) ゼリー お茶</p>	<p>7日 ココアクッキー 小麦粉、三温糖、卵 無塩バター、ココア</p> <p>(乳児) 星せんべい</p> <p>棒チーズ</p> <p>21日 星せんべい 又は さな粉せんべい</p> <p>棒チーズ</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>8日 人参ケーキ 小麦粉15、三温糖5、卵6 無塩バター3、人参10 B.P.O. 5 オレンジジュース10</p> <p>22日 リクエストメニュー いちごサンド 食パン、生クリーム いちご</p> <p>(乳児) いなかパン</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>ボン菓子</p> <p>ミレービスケット</p> <p>(乳児) かぼちゃポーロ</p> <p>(乳児) 果物 (幼児) ゼリー お茶</p>	<p>茹で野菜 空豆 15 さつま芋 30</p> <p>ヨーグルト</p> <p>お茶</p>	<p>パンの日 いなかパン ロールパン クリームロール</p> <p>果物 牛乳</p>	<p>リンゴジュースゼリー リンゴジュース パールアガー 三温糖</p> <p>牛乳</p>	<p>14日 落クッキー 小麦粉、三温糖 卵、無塩バター、B.P. 落の甘煮</p> <p>28日 おにぎり屋さん (乳児) ゆかりおにぎり 七分つき米、塩、ゆかり</p> <p>果物 牛乳又はお茶</p>	<p>15日 茹でご飯のおにぎり 七分つき米 35 筍 5 油揚げ 2 醤油 みりん 出し汁</p> <p>29日 リクエストメニュー ごんがりポテト じゃが芋 80 油、塩</p> <p>果物 お茶又は牛乳</p>
延長	クラッカー		パン	野菜スティック		かぼちゃポーロ	クラッカー	パン	野菜スティック	おじりん棒	かぼちゃポーロ

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。
☆乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。