

令和6年度5月の献立表

岡垣ほしのほいくえん

日 ／ 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ
		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 ～ 水	白飯 炒めビーフン 野菜スープ	バナナ 米 ビーフン 油 菓子	牛乳、豚肉 かまぼこ キャベツ、ピーマン 干しいたけ	バナナ、たまねぎ にんじん、こまつな 麦茶	しょうゆ、塩 がらスープ素 牛乳	お茶 がんばれ野菜家族 源氏パイ
2 ～ 木	白飯 ピーマン入りチャンプルー じゃがいものスープ	オレンジ 米、小麦粉 じゃがいも 砂糖 油	豆腐、脱脂粉乳 牛乳、卵 ツナ缶、みそ かつお節	オレンジ、たまねぎ ピーマン、こまつな 干しうどり	酒、塩、麦茶 しょうゆ ベーキングパウダー がらスープ素	アップル果汁 ぶどう蒸しパン ミルク
7 ～ 火	白飯 鶏むね肉のごまみそ焼き 粉ふきいも 野菜のとろみスープ	バナナ 米、じゃがいも 小麦粉、砂糖 片栗粉、油 ココア	鶏肉、脱脂粉乳 豆腐、無塩バター 卵、みそ ごま	バナナ、たまねぎ もやし、にんじん	しょうゆ、みりん ベーキングパウダー がらスープ素 塩、パセリ粉、麦茶	アップル果汁 こいのぼりクッキー ミルク
8 ～ 水	白飯 おからの炒り煮 キャベツのゆかり和え じゃが芋のみぞ汁	オレンジ 米、じゃがいも 油 砂糖 菓子	牛乳、おから 豆腐、鶏肉 さつまあげ、みそ 煮干し	たまねぎ、オレンジ キャベツ、にんじん ねぎ、わかめ 干しいたけ、こんぶ	しょうゆ みりん 麦茶 ゆかり	お茶 がんばれ野菜家族 ぼたぼた焼き 牛乳
9 ～ 木	白飯 イタリアンオムレツ こまつのクリームスープ	バナナ 米 片栗粉 じゃがいも 油	卵、脱脂粉乳 牛乳、鶏肉 シュレッドチーズ	たまねぎ、バナナ トマト缶、にんじん こまつな、グリンピース	しょうゆ、塩 がらスープ素 ケチャップ 麦茶	アップル果汁 芋もち ミルク
10 ～ 金	白飯 八宝菜風 わかめスープ	オレンジ 米、片栗粉 油、砂糖 菓子	牛乳、豚肉 豆腐、かまぼこ 生クリーム 卵不使用プリン	たまねぎ、オレンジ キャベツ、にんじん ピーマン、わかめ 干しいたけ	しょうゆ、塩 がらスープ素 麦茶	お茶 マンナ プリンアラモード 牛乳
11 ～ 土	スペゲティーナポリタン 牛乳	バナナ スペゲティ 油 菓子	牛乳、卵 豚肉、粉チーズ	バナナ、たまねぎ にんじん、ピーマン	ケチャップ ウスターソース 麦茶	アップル果汁 ミニサラダ お茶
13 ～ 月	白飯 にらじやこ卵あんかけ風 わかめのみぞ汁	オレンジ 米 ごま油 片栗粉	卵、みそ しらす干し、脱脂粉乳 煮干し、かつお節	たまねぎ、オレンジ にんじん、えのきだけ にら、わかめ 干しいたけ、こんぶ	しょうゆ 麦茶	お茶 ハイハイン 焼きおにぎり お茶
14 ～ 火	白飯 マー婆ー豆腐 もやしのかき玉汁	バナナ 米、小麦粉 砂糖 片栗粉 油	豆腐、脱脂粉乳 卵、豚肉 みそ、赤みそ 煮干し	バナナ、たまねぎ、もやし こまつな、コーン、ピーマン にんじん、干しいたけ しょうが、にんにく、こんぶ	しょうゆ、酒 ベーキングパウダー 塩、パセリ粉 麦茶	アップル果汁 コーン蒸しパン ミルク
15 ～ 水	白飯 レバニラ炒め 豆腐のみぞ汁	オレンジ 米、油 砂糖 ごま油 菓子	牛乳、鶏レバー 豆腐、卵 みそ、煮干し	オレンジ、こんぶ たまねぎ、にんじん にら、しょうが	しょうゆ 酒 麦茶	お茶 がんばれ野菜家族 ビスコ 牛乳
16 ～ 木	麦飯 焼きししゃも きんぴらごぼう たまねぎのみぞ汁	バナナ 米、押麦 小麦粉、砂糖 ごま油 マーガリン	ししゃも、脱脂粉乳 おから、卵 みそ、さつまあげ ごま、煮干し	バナナ、たまねぎ にんじん、ごぼう グリンピース、えのきだけ ねぎ、こんぶ	しょうゆ 酒 ベーキングパウダー 麦茶	アップル果汁 おからスコーン ミルク
17 ～ 金	コーンご飯 ハンバーグ スペゲティサラダ オニオンスープ	ゼリー 米、食パン、油 じゃがいも スペゲティ マヨネーズ、パン粉	牛乳、豚肉 卵、脱脂粉乳	たまねぎ、にんじん きゅうり、コーン いちごジャム	ケチャップ、麦茶 がらスープ素、塩 しょうゆ、酒、麦茶 ウスターソース、パセリ粉	お茶 マンナ ジャムパン 牛乳



新しい環境にも慣れ、給食やおやつを友だちと仲良く食べている姿も見られるようになってきました。給食を通して、食事は楽しいものであり、体にはもちろん心にもおいしいものであると感じてもらえたたらと思います。

※10時のおやつは未満児さんのみの提供です

4月分の主食・副食費の引き落とは
5/20(月)です

令和6年度5月の献立表

岡垣ほしのほいくえん

日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)				10時おやつ 3時おやつ	
		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		
18 （土）	きつねうどん ゆで卵 牛乳	オレンジ	うどん 砂糖 菓子	牛乳、卵 かまぼこ、鶏肉 油揚げ、煮干し	オレンジ、たまねぎ にんじん、ねぎ こんぶ	しょうゆ 塩 麦茶	アップル果汁 雪の宿 お茶
20 （月）	白飯 ひき肉カレー キャベツとコーンのサラダ	バナナ	米、じゃがいも 小麦粉、砂糖 マーガリン 油	牛乳、鶏肉	たまねぎ、バナナ キャベツ、にんじん コーン、グリンピース	カレールー (卵・乳不使用) 酢、ベーキングパウダー 塩、麦茶	お茶 ハイハイン 野菜マフィン 牛乳
21 （火）	無農薬米ご飯 酢鶏風煮 大豆スープ	オレンジ	米 片栗粉 砂糖 油	豆乳、鶏肉 脱脂粉乳、だいいず かまぼこ、きな粉	たまねぎ、オレンジ にんじん、ピーマン ねぎ、干しいたけ	しょうゆ、酢 酒、塩 がらスープ素 麦茶	アップル果汁 豆乳もち ミルク
22 （水）	麦飯 つみれ汁 青菜の洋風白和え	バナナ	米、押麦、菓子 片栗粉、砂糖 糸こんにゃく マヨネーズ	鉄強化飲むヨーグルト 豆腐、白身魚すり身 みそ、煮干し ごま	バナナ、こまつな たまねぎ、しょうが にんじん、ねぎ こんぶ	しょうゆ 麦茶	お茶 がんばれ野菜家族 まがりせんべい 飲むヨーグルト
23 （木）	人参ご飯 肉豆腐 きやべつのみそ汁	オレンジ	米 砂糖、油 片栗粉 糸こんにゃく	豆腐、豚肉 脱脂粉乳、いわし みそ	たまねぎ、オレンジ、ねぎ キャベツ、にんじん、こんぶ えのきたけ、干しいたけ グリンピース、あおのり	しょうゆ 酒 麦茶	アップル果汁 かむかむ小魚 ミルク
24 （金）	白飯 卵と野菜の五目炒め 野菜のみそ汁	バナナ ふりかけ作り (つき・ひかり)	米、食パン 砂糖 マーガリン 油、ごま油	牛乳、卵、しらす干し 鶏肉、豆腐、ごま きな粉、みそ 脱脂粉乳、煮干し	バナナ、にんじん たまねぎ、こまつな しめじ、わかめ こんぶ、あおのり	しょうゆ 酒 麦茶	お茶 マンナ きな粉トースト 牛乳
25 （土）	焼きそば ゆで卵 牛乳	オレンジ	中華めん 油 菓子	牛乳、卵 豚肉、かつお節 かまぼこ	オレンジ、たまねぎ キャベツ、もやし にんじん、ねぎ あおのり	焼きそばソース お好みソース 麦茶	アップル果汁 ハーベスト お茶
27 （月）	白飯 ホイコウロウ 豆腐のすまし汁	バナナ	米、油 片栗粉 ごま油 砂糖	牛乳、豆腐 豚肉、赤みそ 油揚げ、煮干し	オレンジ果汁、バナナ キャベツ、たまねぎ にんじん、ピーマン こんぶ、ねぎ、にんにく	粉ゼラチン 酒、塩 しょうゆ 麦茶	お茶 ハイハイン オレンジゼリー 牛乳
28 （火）	麦飯 親子煮 たまねぎのみそ汁	オレンジ	米、食パン、油 じゃがいも、マーガリン グラニュー糖 砂糖、押麦	卵、脱脂粉乳 豆腐、鶏肉 みそ、さつまあげ 煮干し	たまねぎ、オレンジ にんじん、えのきたけ グリンピース、ねぎ こんぶ	しょうゆ 酒 麦茶	アップル果汁 ラスク ミルク
29 （水）	白飯 きやべつココット 野菜スープ	バナナ	米 油 菓子	牛乳、卵、鶏肉 シュレッドチーズ	バナナ、たまねぎ キャベツ、にんじん こまつな	しょうゆ、塩 がらスープ素 麦茶	お茶 がんばれ野菜家族 きな粉餅せんべい 牛乳
30 （木）	白飯 魚の味噌ごまマヨネーズ焼き すまし汁	オレンジ	米、マカロニ マヨネーズ 砂糖 油	ホキ、脱脂粉乳 豆腐、きな粉 みそ、ごま 煮干し	たまねぎ、オレンジ こまつな、にんじん えのきたけ、ピーマン こんぶ	酒、塩 しょうゆ 麦茶	アップル果汁 マカロニあべかわ ミルク
31 （金）	白飯 春雨の和え物 肉団子のスープ	バナナ おにぎり作り (以上児)	米、はるさめ 油、砂糖 片栗粉	鶏肉、ごま	バナナ、こまつな、コーン キャベツ、にんじん、しょうが たまねぎ、きゅうり 塩こんぶ、干しいたけ	酢、しょうゆ がらスープ素 塩 麦茶	お茶 マンナ 塩こんぶおにぎり お茶

※10時のおやつは未満児さんのみの提供です

たけのこ 春に旬を迎えるタケノコ。半年もすると立派な竹に育ちます。春以外に夏と秋に旬を迎える種類もあります。たけのこはエネルギーが少なく、食物繊維やたんぱく質を多く含みます。たけのこごはんや煮物、すまし汁など、旬の味をぜひご家庭でも味わってみてください。

4月分の主食・副食費の引き落としは
5月20日(月)です

