



# 5月 給食献立表



2026年

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	ディスプレイ
1	金	米飯 鶏肉と新じゃが芋の旨煮 もやしの胡麻和え かぼちゃの味噌汁	牛乳 こいのぼりクッキー	鶏もも・甘みそ・油揚げ・普通牛乳 鶏卵・鶏卵	米・じゃがいも・砂糖・かたくり粉 なたね油・ごま・薄力粉・無塩バター	グリーンピース・にんじん・りょくとうもやし きゅうり・西洋かぼちゃ・たまねぎ・キャベツ レモン	幼児
2	土	ビビンバ 切り干し大根の煮物 キャベツの味噌汁	牛乳 カリポテ	普通牛乳・牛かた・油揚げ・焼き竹輪 甘みそ	米・砂糖・なたね油・ごま油・ごま せんべい	だいずもやし・ほうれんそう・にんじん 切干しだいこん・キャベツ・たまねぎ えのきたけ	幼児
7	木	米飯 鯖の照り焼き さつま芋とブロッコリーのサラダ そうめんの味噌汁	牛乳 マーブル蒸しパン	まさば・油揚げ・甘みそ・普通牛乳 鶏卵・スキムミルク	米・さつまいも・砂糖・なたね油 そうめん・ひやむぎ・ホトケキックス	ブロッコリー・きゅうり・にんじん・たまねぎ にんじん・キャベツ	幼児
8	金	米飯 赤魚の塩麹焼き スナックえんどうのおかか和え 豆腐とわかめの味噌汁 バナナ	牛乳 胡麻クッキー	あこうだい・かつお節・木綿豆腐 甘みそ・普通牛乳・鶏卵	米・塩麹・マヨネーズ・薄力粉・砂糖 無塩バター・ごま	スナックえんどう・にんじん・大根 ほしひじき・たまねぎ・にんじん・わかめ バナナ	幼児
9	土	ハヤシライス 豆腐サラダ オレンジ	牛乳 野菜スティック	普通牛乳・牛もも・木綿豆腐	米・なたね油・かたくり粉・砂糖 ビスケット	たまねぎ・にんじん・きゅうり・ほうれんそう パレンシアオレンジ	幼児
11	月	米飯 厚揚げとミンチの中華煮 もずくえのきの酢の物 じゃがいもの味噌汁	牛乳 ホットケーキ	生揚げ・牛ひき肉・豚ひき肉・油揚げ 甘みそ・普通牛乳・鶏卵・スキムミルク	米・ごま油・なたね油・かたくり粉 車糖・じゃがいも・ホトケキックス 有塩バター・メープルシロップ	たまねぎ・にんじん・生しいたけ グリーンピース・もずく・えのきたけ・きゅうり レモン・わかめ	幼児
12	火	ポトジェ・スパゲティ 野菜サラダ 春野菜のポタージュ バナナ	牛乳 スイートブルー	豚ひき肉・牛ひき肉・低脂肪牛乳 スキムミルク・普通牛乳・鶏卵	マカロニスバゲティ乾・有塩バター オリーブ油・砂糖・なたね油 じゃがいも・ロールパン・薄力粉	たまねぎ・にんじん・セロリー・にんにく トマト缶詰・レタス・きゅうり・トマト ブロッコリー・グリーンピース・パセリ・バナナ	幼児
13	水	米飯 鮭のポテト焼き ひじきとほうれん草の納豆和え 豆乳みそ汁 オレンジ	牛乳 ポテトチップ	ベにぎげ・挽きわり納豆・しらす干し かつお節・生揚げ・淡色辛みそ・豆乳 普通牛乳	米・じゃがいも・マヨネーズ さつまいも・ポテトチップス	パセリ・ほうれんそう・にんじん・ほしひじき 大根・ごぼう・たまねぎ・ぶなしめじ パレンシアオレンジ	離乳食
14	木	米飯 鶏肉のみそ焼き 春雨サラダ 豆腐と野菜のすまし汁	牛乳 ぶどうゼリー	鶏もも・甘みそ・ロースハム・鶏卵 木綿豆腐・普通牛乳	米・砂糖・ごま・普通はるさめ マヨネーズ	葉ねぎ・きゅうり・にんじん・ほうれんそう たまねぎ・えのきたけ・寒天・ぶどう飲料	幼児
15	金	米飯 焼き鯖の煮付け きゅうりとごぼうの酢の物 卵とかんぴょうの味噌汁	牛乳 ふのラスク	まさば・しらす干し・鶏卵・油揚げ 甘みそ・普通牛乳・クリーム	米・砂糖・焼きふ・有塩バター	たまねぎ・しょうが・きゅうり・わかめ かんぴょう・えのきたけ	幼児
16	土	マーボー丼 小松菜のお浸し たまねぎの味噌汁	牛乳 野菜スナック	普通牛乳・木綿豆腐・牛ひき肉 豚ひき肉・かつお節・油揚げ・甘みそ	米・なたね油・かたくり粉・ごま油 コーンスナック	たまねぎ・にんじん・にら・生しいたけ こまつな・えのきたけ・キャベツ	幼児
18	月	米飯 鮭の南蛮漬け チンゲン菜の胡麻和え もずくスープ オレンジ	牛乳 豆腐ナゲット	まあじ・鶏卵・普通牛乳・木綿豆腐 鶏ひき肉	米・砂糖・ごま油・かたくり粉・ごま マヨネーズ	たまねぎ・にんじん・青ピーマン チンゲンサイ・りょくとうもやし・もずく 生しいたけ・えのきたけ パレンシアオレンジ・スイートコーン	幼児
19	火	米飯 鶏の照り焼き かぼちゃサラダ きのこの味噌汁	牛乳 誕生日ケーキ	鶏もも・ロースハム・油揚げ・甘みそ 普通牛乳・鶏卵・ホイップクリーム	米・マヨネーズ・ホトケキックス・砂糖 マーガリン	しょうが・西洋かぼちゃ・きゅうり・レタス なめこ・えのきたけ・ぶなしめじ・たまねぎ 乾しいたけ・にんじん・パインアップル缶詰	幼児
20	水	お弁当	牛乳 カリポテ	普通牛乳	せんべい		幼児
21	木	米飯 酢豚 小松菜と焼き海苔のサラダ えのきとわかめのすまし汁	牛乳 カップゼリー	豚ばら・普通牛乳	米・かたくり粉・なたね油・砂糖 ごま油・ごま・焼きふ・ゼリー	しょうが・たまねぎ・にんじん・生しいたけ 青ピーマン・たけのこ・こまつな りょくとうもやし・焼きのり・えのきたけ わかめ	幼児
22	金	米飯 鮭のゴマフライ ささみのカレーサラダ キャベツの味噌汁 バナナ	牛乳 カルシウムヨーグルト	ベにぎげ・鶏卵・甘みそ・ささ身 油揚げ・普通牛乳・ヨーグルト	米・薄力粉・パン粉・ごま・砂糖 なたね油・マヨネーズ	キャベツ・きゅうり・にんじん・スイートコーン たまねぎ・えのきたけ・バナナ	幼児
23	土	中華どんぶり ひじきの煮物 ふとわかめの味噌汁	牛乳 畑のクラッカー	普通牛乳・豚かた・油揚げ・甘みそ	米・かたくり粉・ごま油・砂糖・焼きふ オイルクッキー	はくさい・だいずもやし・生しいたけ にんじん・たけのこ・ほしひじき・にんじん たまねぎ・わかめ	幼児
25	月	ちゃんぽん ちくわの酢の物 大豆と昆布の煮物 オレンジ	牛乳 たまごサンド	豚もも・しばえび・蒸しかまぼこ・豆乳 焼き竹輪・だいず・普通牛乳・鶏卵	中華めん・ごま油・砂糖・ロールパン マヨネーズ	りょくとうもやし・キャベツ・ほうれんそう にんじん・スイートコーン・きゅうり・わかめ にんじん・みついいち昆布 パレンシアオレンジ	幼児
26	火	赤飯 ひじき入りハンバーグ 彩りサラダ ほうれん草のポタージュ	牛乳 誕生日ケーキ	あずき・牛ひき肉・豚ひき肉・鶏卵 プロセスチーズ・ロースハム 低脂肪牛乳・スキムミルク・普通牛乳 ホイップクリーム	米・なたね油・パン粉・砂糖 かたくり粉・ホトケキックス・マーガリン	たまねぎ・ほしひじき・ブロッコリー にんじん・きゅうり・ほうれんそう パレンシアオレンジ	幼児
27	水	米飯 鶏つくねの照り煮 小松菜のごましらす和え ぶた汁	牛乳 フルーツヨーグルト	鶏ひき肉・木綿豆腐・しらす干し 豚もも・油揚げ・甘みそ・普通牛乳 ヨーグルト	米・パン粉・なたね油・砂糖 かたくり粉・ごま	しょうが・根深ねぎ・にんじん・たまねぎ 青ピーマン・こまつな・キャベツ・大根 ごぼう・はくさい・りょくとうもやし・バナナ みかん缶詰・パインアップル缶詰 ネクタリン	おひさま
28	木	もぶり飯 鯛の塩焼き 煮菜 だんご汁 バナナ	牛乳 タコボール	油揚げ・いり大豆・まだい・煮干し・鶏もも 木綿豆腐・甘みそ・普通牛乳・まだこ	米・なたね油・砂糖・白玉粉・薄力粉	にんじん・生しいたけ・ごぼう 切干しだいこん・にんじん・こまつな・大根 根深ねぎ・キャベツ・あおのり・バナナ	幼児
29	金	米飯 鯖の青のり焼き ポテトサラダ 小松菜と豆腐の味噌汁	牛乳 野菜スナック	さわら・ロースハム・木綿豆腐・甘みそ 普通牛乳	米・じゃがいも・マヨネーズ コーンスナック	あおのり・にんじん・きゅうり・こまつな たまねぎ	幼児
30	土	牛肉の混ぜご飯 ほうれん草のごまあえ ふとなめこの味噌汁	牛乳 ポテトチップ	普通牛乳・牛ひき肉・甘みそ	米・砂糖・なたね油・ごま・焼きふ ポテトチップス	グリーンピース・にんじん・ほうれんそう なめこ・たまねぎ	幼児
1	月	米飯 シュウマイ 切り干し大根と昆布の煮物 そうめんのすまし汁	牛乳 メロンパンクッキー	豚ひき肉・豚もも・焼き竹輪 普通牛乳・鶏卵	米・ごま油・かたくり粉・しゅうまいの皮 砂糖・そうめん・ひやむぎ ホトケキックス・なたね油	しょうが・はくさい・乾しいたけ ほうれんそう・刻み昆布・切干しだいこん にんじん・たまねぎ	幼児
2	火	米飯 鮭のレモン和え ひじきの和風マリネ えのきとわかめの味噌汁	牛乳 チーズケーキ	ベにぎげ・ツナ缶詰・甘みそ 普通牛乳・クリームチーズ・鶏卵	米・砂糖・なたね油・かたくり粉・塩麹 オリーブ油・焼きふ・薄力粉	西洋かぼちゃ・青ピーマン・レモン にんじん・ほしひじき・ミニトマト 黄ピーマン・赤ピーマン・きゅうり えのきたけ・わかめ・たまねぎ	幼児
3	水	米飯 鶏のチーズパン粉焼き 野菜サラダ じゃがいもの味噌汁 オレンジ	牛乳 台湾カステラ	鶏もも・バルメザンチーズ・油揚げ 甘みそ・普通牛乳・鶏卵	米・薄力粉・パン粉・なたね油・砂糖 じゃがいも	しょうが・レタス・きゅうり・トマト・ブロッコリー たまねぎ・えのきたけ・わかめ パレンシアオレンジ	なぎさ

※献立は、都合により変更することがあります。

※延長保育のおやつは、基本は市販のおやつを使用しています。

※早迎えの際の市販のおやつをご希望の方は、給食室に取りに来てください。

※おひさま組は食べやすさによって食材を変更する場合があります。

※おひさま組はお弁当にりんごを入れる場合は、給食と同様に加熱して、

喉に詰まりにくい柔らかさにしてください。