2026年 5月 つどいの森もみの木こども園　行事カレンダー

日	曜	行事	日	曜	行事
1	金		16	土	
2	土		17	日	[redacted]
3	日	[redacted]	18	月	2～5歳児クラス誕生会 実習生（→30日）
4	月	[redacted]	19	火	YYファミリーキッチン
5	火	[redacted]	20	水	
6	水	[redacted]	21	木	サーキット開放 もみの木ランチ
7	木	お話会 なかよしランチ	22	金	
8	金		23	土	
9	土	乳児クラス懇談会	24	日	[redacted]
10	日	[redacted]	25	月	保育参観（→29日）
11	月		26	火	
12	火		27	水	
13	水		28	木	
14	木		29	金	
15	金	春の遠足（2～5歳　お弁当）	30	土	
			31	日	[redacted]

＜お願いとお知らせ＞

- 乳児クラス懇談会の、懇談会中のみの保育はありません。
- 15日（金）ふじ組～さくら組はお弁当の用意をお願いします。
- 18日～30日の期間、実習生が来ます
- 避難訓練が毎月一度行われます

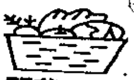
5月のこんだて

つどいの森もみの木こども園

令和8年　　3歳未満児

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	(その他の食品)
1	金	ごはん　みそ汁 鰆のごま照り焼き 切干大根の煮物	牛乳 あずきマフィン 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ さわら・焼き竹輪・鶏卵 ゆで小豆缶詰・脱脂粉乳	米・焼きふ・ごま・車糖 かたくり粉・じゃがいも 薄力粉・無塩バター	キャベツ・切干しだいこん にんじん・さやいんげん	こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒・だし ベーキングパウダー
2	土	ごはん　すまし汁 鶏肉の味噌マヨ焼き ブロッコリーのサラダ	ハイハイン 麦茶 マンナウェファー 麦茶	煮干し・かつお節・鶏もも 淡色辛みそ	ハイハイン・米・じゃがいも マヨネーズ・ごま・なたね油 車糖・マンナウェファー	こまつな・ブロッコリー・にんじん きゅうり・スイートコーン	麦茶・うすくちしょうゆ・食塩 穀物酢・こいくちしょうゆ
7	木	チキンカレー コールスローサラダ フルーツヨーグルト	牛乳 おつゆ麩の黒糖がら 牛乳	普通牛乳・鶏もも ヨーグルト	米・なたね油・じゃがいも マヨネーズ・車糖・粉糖 焼きふ・黒砂糖	たまねぎ・にんじん・スイートコーン ほうれんそう・キャベツ・きゅうり もも缶詰・パインアップル缶詰 バナナ・みかん缶詰・りんご	カレールウ・穀物酢・こしょう 食塩
8	金	ごはん　洋風スープ 豚肉のチーズピカタ トマトとそら豆のサラダ	牛乳 ひじきのおにぎり 牛乳	普通牛乳・ベーコン・豚もも 鶏卵・パルメザンチーズ	米・薄力粉・車糖・なたね油	レタス・キャベツ・きゅうり にんじん・トマト・そらまめ・レモン ほしひじき	だし・うすくちしょうゆ・食塩 ケチャップ・パセリ・穀物酢 こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒
9・23	土	ごはん　みそ汁 親子煮 きゅうりとひじきの中華サラダ	ハイハイン 麦茶 ふんわりコーン 麦茶	木綿豆腐・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・鶏卵	ハイハイン・米・じゃがいも 車糖・ごま油 ふんわりこーん	わかめ・根深ねぎ・にんじん たまねぎ・さやいんげん・きゅうり りょくとうもやし・スイートコーン ほしひじき	麦茶・だし・みりん風調味料 こいくちしょうゆ・穀物酢
11・25	月	ごはん　中華スープ 麻婆豆腐 中華春雨サラダ	牛乳 スイートパンプキン 牛乳	普通牛乳・木綿豆腐 豚ひき肉・淡色辛みそ ロースハム	米・じゃがいも・なたね油 車糖・かたくり粉・ごま油 緑豆はるさめ・ごま・薄力粉 有塩バター	チンゲンサイ・えのきたけ・こねぎ にんじん・きゅうり・西洋かぼちゃ	だし・うすくちしょうゆ しょうが・にんにくおろし こいくちしょうゆ・ケチャップ 穀物酢
12	火	ごはん　洋風スープ 鮭のコーンマヨネーズ焼き やさい炒め	牛乳 マンナビスケット 牛乳	普通牛乳・しろさけ パルメザンチーズ	米・さつまいも・薄力粉 マヨネーズ・なたね油 マンナビスケット	たまねぎ・こねぎ・スイートコーン 赤ピーマン・黄ピーマン こまつな・キャベツ・ほんしめじ にんじん・りょくとうもやし	だし・うすくちしょうゆ・食塩 こしょう
13	水	うどん 雑魚と野菜のかき揚げ カミカミサラダ いちご	牛乳 ハムチーズトースト 牛乳	普通牛乳・鶏もも しらす干し かに風味かまぼこ プロセスチーズ・ロースハム	干しうどん・じゃがいも 薄力粉・なたね油・車糖 ごま油・食パン	根深ねぎ・にんじん・ごぼう たまねぎ・切干しだいこん きゅうり・キャベツ・いちご	だし・うすくちしょうゆ みりん風調味料・食塩 穀物酢・こいくちしょうゆ
14・28	木	ごはん　すまし汁 鶏のねぎ味噌焼き 高野豆腐の含め煮	牛乳 オートミールクッキー 牛乳	普通牛乳・はんぺん 煮干し・かつお節・鶏もも 淡色辛みそ・凍り豆腐・鶏卵 脱脂粉乳	米・車糖・じゃがいも 無塩バター・薄力粉 オートミール	こまつな・こねぎ・ごぼう さやいんげん・にんじん 生しいたけ	うすくちしょうゆ・本みりん だし・こいくちしょうゆ ベーキングパウダー
15	金	ごはん みそ汁 肉じゃが キャベツの甘酢あえ	牛乳 あずきマフィン 牛乳	普通牛乳・油揚げ・煮干し かつお節・淡色辛みそ 豚もも・鶏卵・ゆで小豆缶詰 脱脂粉乳	米・じゃがいも・なたね油 車糖・薄力粉・無塩バター	はくさい・にんじん・たまねぎ キャベツ・きゅうり	しらたき・だし みりん風調味料 こいくちしょうゆ・料理酒 穀物酢・うすくちしょうゆ ベーキングパウダー
16・30	土	ごはん　すまし汁 鰆のしょうが味噌焼き さつまあげと根菜の煮物	ハイハイン 麦茶 マンナウェファー 麦茶	煮干し・かつお節・さわら 淡色辛みそ・さつま揚げ	ハイハイン・米・車糖 じゃがいも マンナウェファー	たまねぎ・ほうれんそう・ごぼう にんじん・生しいたけ	麦茶・うすくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 しょうが・だし こいくちしょうゆ・本みりん
18	月	ごはん　洋風スープ ハンバーグ コーンサラダ	牛乳 季節のおやつ 牛乳	普通牛乳・豚ひき肉・鶏卵 脱脂粉乳・ホイップクリーム	米・パン粉・車糖・なたね油 ホットケーキミックス・無塩バター ソーダクラッカー ミルクチョコレート	ほんしめじ・きょうな・たまねぎ にんじん・キャベツ・きゅうり わかめ・スイートコーン缶詰・もも缶詰	だし・うすくちしょうゆ・食塩 こしょう・ケチャップ ウスターソース・穀物酢 こいくちしょうゆ
19	火	ごはん　みそ汁 鰆のごま照り焼き 切干大根の煮物	牛乳 いちごミルク蒸しパン 牛乳	普通牛乳・煮干し かつお節・淡色辛みそ さわら・焼き竹輪・脱脂粉乳	米・焼きふ・ごま・車糖 かたくり粉・じゃがいも 薄力粉・いちごジャム なたね油	キャベツ・切干しだいこん にんじん・さやいんげん	こいくちしょうゆ・本みりん 料理酒・だし ベーキングパウダー
20	水	ごはん けんちん汁 鶏肉の味噌マヨ焼き パプリカサラダ	牛乳 ドーナツ 牛乳	普通牛乳・木綿豆腐 煮干し・かつお節・鶏もも 淡色辛みそ・鶏卵 脱脂粉乳	米・じゃがいも・マヨネーズ ごま・車糖・なたね油 ホットケーキミックス・粉糖	大根・ごぼう・にんじん えのきたけ・ぶなしめじ・まいたけ 生しいたけ・こねぎ・キャベツ きゅうり・赤ピーマン・黄ピーマン ブロッコリー・たまねぎ・レモン	料理酒・うすくちしょうゆ 本みりん・食塩・穀物酢
21	木	ロールパン かぼちゃのシチュー ケチャップウインナー オレンジ	牛乳 ひじきのおにぎり 牛乳	普通牛乳・鶏もも ウインナー	ロールパン・米・車糖	にんじん・たまねぎ・ほうれんそう スイートコーン・西洋かぼちゃ バレンシアオレンジ・ほしひじき	こしょう・シチュー　ルゥ ケチャップ・だし・本みりん 料理酒・こいくちしょうゆ
22	金	ごはん　洋風スープ 豚肉のチーズピカタ トマトとそら豆のサラダ	牛乳 マカロニきなこ 牛乳	普通牛乳・ベーコン・豚もも 鶏卵・パルメザンチーズ きな粉	米・薄力粉・車糖・なたね油 マカロニ・スパゲッティ	レタス・キャベツ・きゅうり にんじん・トマト・そらまめ・レモン	だし・うすくちしょうゆ・食塩 ケチャップ・パセリ・穀物酢 こいくちしょうゆ
26	火	麦ごはん　みそ汁 鶏肉の塩だれ焼き 五目納豆	牛乳 マンナビスケット 牛乳	普通牛乳・凍り豆腐・煮干し かつお節・淡色辛みそ 鶏もも・糸引き納豆 ロースハム・プロセスチーズ	米・押麦・ごま油・かたくり粉 マンナビスケット	こまつな・にんにく・レモン ほうれんそう・にんじん・きゅうり 根深ねぎ	料理酒・だし・食塩・こしょう こいくちしょうゆ
27	水	ごはん　洋風スープ 鮭のコーンマヨネーズ焼き やさい炒め	牛乳 おつゆ麩の黒糖がら 牛乳	普通牛乳・しろさけ パルメザンチーズ	米・さつまいも・薄力粉 マヨネーズ・なたね油 焼きふ・黒砂糖・車糖	たまねぎ・こねぎ・スイートコーン 赤ピーマン・黄ピーマン こまつな・キャベツ・ほんしめじ にんじん・りょくとうもやし	だし・うすくちしょうゆ・食塩 こしょう
29	金	ごはん 大平 呉の肉じゃが キャベツの甘酢あえ	牛乳 ハムチーズトースト 牛乳	普通牛乳・鶏もも・生揚げ 煮干し・かつお節・豚もも プロセスチーズ・ロースハム	米・なたね油・じゃがいも 車糖・食パン	にんじん・ごぼう・さやいんげん れんこん・大根・生しいたけ たまねぎ・キャベツ・きゅうり	板こんにゃく・料理酒 うすくちしょうゆ・本みりん しらたき・だし みりん風調味料 こいくちしょうゆ・穀物酢

かみかみの日


野菜の日

鉄人の日

郷土料理

「広島県」

☆今月の平均給与栄養量☆									
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
475 kcal	21.4 g	14.5 g	68.8 g	340 mg	2.2 mg	210 μg	0.39 mg	0.51 mg	22 mg

☆　食材の納品の都合によりメニューを多少変更する場合があります。
☆　ふじ組以降に提供する食品（除去：もち・こんにゃく・しらたき/変更：雑穀・押麦→ごはん）