

令和5年 5月 給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
1 15 29	月	クラッカー 麦茶	ミートドリア・コンソメスープ(いんげん・人参) キャベツとハムのサラダ・マスカットゼリー	シュガートースト 牛乳	豚肉・チーズ ハム・牛乳	米・マーガリン・油 砂糖・食パン・ゼリー	玉ねぎ・コーン・人参 キャベツ・きゅうり・いんげん
2	火	菓子 麦茶	ケチャップライス・コンソメスープ(きぬさや・コーン) チキンナゲット・えびフライ(※1)・ミモザサラダ	ポン菓子／菓子 牛乳	チキンナゲット・えびフライ 卵・牛乳	米・油・砂糖 マーガリン・ポン菓子	マッシュルーム・ミックスベジタブル 玉ねぎ・コーン・人参・キャベツ・きゅうり
16 30	火	菓子 麦茶	ケチャップライス・コンソメスープ(きぬさや・コーン) チキンナゲット・ミモザサラダ	ポン菓子／菓子 牛乳	チキンナゲット 卵・牛乳	米・油・砂糖 マーガリン・ポン菓子	マッシュルーム・ミックスベジタブル 玉ねぎ・コーン・人参・キャベツ・きゅうり
17 31	水	チーズ 麦茶	ごはん・みそ汁(油揚げ・もやし) 豚肉のしぐれ煮・ほうれん草のごま和え	カスタードどら焼き 牛乳	豚肉・みそ 牛乳・油揚げ	米・砂糖・ごま 油・カスタードどら焼き	もやし・白菜・大根 人参・しめじ・ほうれん草
18	木	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(白菜・小松菜) 鶏肉の照り焼き・大根ときゅうりの酢の物	肉まん 麦茶	鶏肉・みそ 肉まん	米・砂糖 油	小松菜・白菜・きゅうり 大根・人参・わかめ
19	金	ビスケット 牛乳	ごはん・中華スープ(えのき・大根の葉) 八宝菜・春雨サラダ	ひじきの混ぜおにぎり 麦茶	豚肉・いか なると・油揚げ	米・ごま油・砂糖 春雨	えのき・大根の葉・白菜・玉ねぎ 人参・きくらげ・きゅうり・ひじき
6 20	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(生揚げ・わかめ) 筑前煮・もやしと青菜の和え物	菓子 牛乳	厚揚げ・みそ 鶏肉・牛乳	米・里芋 砂糖・こんにやく	わかめ・れんこん・ごぼう・きぬさや 人参・もやし・チンゲン菜
8 22	月	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(さといも・花麩) 鶏肉の卵とじ・小松菜のおかか和え	きなこ蒸しパン 麦茶	鶏肉・みそ・卵 きな粉・かつお節・牛乳	米・里芋・砂糖・マーガリン ホットケーキミックス・花麩	玉ねぎ・人参 しめじ・小松菜
9 23	火	クラッカー 麦茶	カレーライス・大根とちくわのサラダ オレンジ(※2)	クッキー 牛乳	豚肉・あさり・卵 ちくわ・牛乳	米・じゃがいも・小麦粉 砂糖・油・マーガリン	玉ねぎ・人参 大根・きゅうり・オレンジ
10 24	水	ポーロ 麦茶	ごはん・みそ汁(ほうれん草・おふ) 肉団子の野菜あんかけ・ブロッコリーサラダ	チーズトースト 牛乳	みそ・チキンボール・チーズ 牛乳	米・おふ・砂糖 食パン	ほうれん草・白菜・玉ねぎ・人参 きぬさや・ブロッコリー・コーン
11 25	木	菓子 牛乳	ごはん・すまし汁(豆腐・ねぎ) 白身魚のみそ焼き・切干大根の煮物	塩昆布おにぎり 麦茶	豆腐・たら みそ・大豆・さつま揚げ	米・砂糖 油・ごま	ねぎ・大根・人参・いんげん 塩昆布
12 26	金	ビスケット 麦茶	枝豆ご飯・みそ汁(さつまいも・玉ねぎ) 鶏肉と野菜のうま煮・ナムル	マドレーヌ 牛乳	みそ・鶏肉 卵・牛乳	米・さつまいも・里芋・砂糖 ごま油・マドレーヌ	枝豆・玉ねぎ・人参・大根 いんげん・ほうれん草・もやし
13 27	土	菓子 牛乳	ツナチャーハン・中華スープ(チンゲン菜・しめじ) しゅうまい・カリフラワーサラダ	菓子 牛乳	ツナ・しゅうまい 牛乳	米・油 ごま油・砂糖	ミックスベジタブル・チンゲン菜 しめじ・カリフラワー・人参



クッキング
保育
(クッキー)
5月23日
さくら組

※1 ちゅうりっぷ組のみ えびフライ→チキンナゲット となります。

※2 ちゅうりっぷ組のみ オレンジ→バナナ となります。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。

* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

* 都合により、献立を変更する場合があります。

* 国内産の米を使用しています。

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー522Kcal たんぱく質18.4g 脂質15.4g カルシウム247mg 鉄3.0g 塩分1.4g

☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー610Kcal たんぱく質21.8g 脂質18.7g カルシウム276mg 鉄3.0g 塩分1.5g

令和 5年 5月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
1	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・大根の中華和え	15	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 チーズ入りスクランブルエッグ・トマトとわかめのサラダ
2	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 たらのオーロラソースかけ・枝豆サラダ	16	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 メンチカツ・カリフラワーサラダ
8	月	菓子 麦茶	千キンピラフ・コンソメスープ 大根サラダ・ピーチゼリー	17	水	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ エビの中華炒め・中華風サラダ
9	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・白菜ののり和え	18	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 煮魚・ほうれん草のおかか和え
10	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 鶏肉と根菜の煮物・キャベツサラダ	19	金	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 肉みそ野菜炒め・しょうまい
11	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・フロッコリーサラダ	22	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 あじフライ・フロッコリーのマヨネーズ和え
12	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・千ゲン菜のおひたし	23	火	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 さほの味噌マヨ焼き・コーンサラダ
				24	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 千キンピカタ・フレンチサラダ
				25	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 カレーコロッケ・もやしと千ゲン菜のごま和え
				26	金	菓子 麦茶	豚キャベツ丼・みそ汁 ホタテ風味フライ・いちごゼリー
				29	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 さわらの照り焼き・春雨ときゅうりの酢の物
				30	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・グリーンサラダ
				31	水	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁 肉みそ豆腐・キャベツサラダ



* 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。
 * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。
 * 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をする場合があります。ご了承願います。

