



2025年度5月 献立予定表

ニチエキッズたひ東保育園

日付	献立名	材料名	午前おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質	
			午後おやつ		
1 15 29 (木)	ご飯 キャベツのおみそ汁 ミートローフ いんげんのソテー グレープフルーツ	牛乳/米/かつおだし汁、キャベツ、じゃがいも、みそ/鶏ひき肉、絹ごし豆腐、ひじき、たまねぎ、食塩、片栗粉、油、ケチャップ、中濃ソース/油、いんげん、にんじん、コーン(冷凍)、食塩/グレープフルーツ/牛乳/米、みそ、砂糖、みりん、すりごま、(1日)食パン、いちごジャム	牛乳	447 kcal	
			ビスケット	17.1 g	
			(1日)こいのぼりサンド 五平餅	12.0 g	
2 16 30 (金)	フルコギ丼 チンゲンサイのスープ じゃがいもとしらすのサラダ オレンジ	牛乳/米、はるさめ、豚肉(もも)、たまねぎ、にら、コーン(冷凍)、砂糖、しょうゆ、みそ、ごま油、片栗粉/水、鶏がらスープの素、チンゲンサイ、にんじん、しょうゆ/じゃがいも、グリーンアスパラガス、しらす干し、砂糖、酢、食塩、油/オレンジ/牛乳/魚肉ソーセージ、小麦粉、ホットケーキ粉、牛乳、卵、油	牛乳	451 kcal	
			ぱりんこ	20.5 g	
			牛乳	15.8 g	
17 31 (土)	たけのご飯 たまねぎのおみそ汁 かれいとごぼうの煮付け こまつなの土佐酢和え いちご	牛乳/米、こんぶ(だし用)、たけのこ、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、みりん、食塩/かつおだし汁、たまねぎ、しめじ、油揚げ、みそ/かれい、ごぼう、おろししょうが、砂糖、しょうゆ、みりん、水/こまつな、だいごん、にんじん、砂糖、食塩、酢、しょうゆ、かつお節/いちご/牛乳/きゅうり、ごま油、おろししょうが、おろしにんにく、たまねぎ、豚ひき肉、すりごま、砂糖、酢、みそ、みりん、水、鶏がらスープの素、ゆで中華めん	牛乳	403 kcal	
			ウエハース	20.7 g	
			牛乳	11.5 g	
19 (月)	大豆のドライカレー キャベツの塩スープ ポイルアスパラガス グレープフルーツ	牛乳/米、油、たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚ひき肉、だしず水蒸缶詰、かつお・昆布だし汁、ホールトマト缶詰、りんご、ウスターソース、食塩、カレー粉、米粉、水/水、鶏がらスープの素、キャベツ、もやし、えのきだけ、食塩/グリーンアスパラガス、コーン(冷凍)、ノンエッグマヨネーズ/グレープフルーツ/牛乳/無塩バター、砂糖、焼酎	牛乳	418 kcal	
			クラッカー	16.5 g	
			牛乳	14.8 g	
20 (火)	ご飯 えんどうのおみそ汁 かれいの若草焼き かぼちゃのくす煮 バナナ	牛乳/米/かつおだし汁、スナップえんどう、にんじん、たまねぎ、みそ/かれい、食塩、ブロッコリー、ノンエッグマヨネーズ/かぼちゃ、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、グリーンピース(冷凍)、片栗粉/バナナ/牛乳/さつまいも、砂糖、無塩バター、牛乳	牛乳	431 kcal	
			ビスケット	17.8 g	
			牛乳	9.3 g	
7 (水)	ご飯 切干大根のおみそ汁 高野豆腐のひじき煮 磯辺じゃが みかん缶	牛乳/米/かつおだし汁、わかめ、切干大根、みそ/油、大豆水煮、高野豆腐、ひじき、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょうゆ、みりん、片栗粉、いんげん/じゃがいも、米粉、あおのり、食塩、水、油/みかん缶/牛乳/無塩バター、砂糖、焼酎	牛乳	482 kcal	
			新潟仕込みせんべい	18.3 g	
			牛乳	11.8 g	
21 (水)	ご飯 もやしのおみそ汁 炒り豆腐 磯辺じゃが オレンジ	牛乳/米/かつおだし汁、もやし、なす、みそ/油、豚肉(もも)、木綿豆腐、ひじき、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょうゆ、みりん、片栗粉、いんげん/じゃがいも、米粉、あおのり、食塩、水、油/オレンジ/牛乳/りんご、砂糖、油/クラッカー	牛乳	428 kcal	
			ぱりんこ	15.4 g	
			牛乳	14.1 g	
8 22 (木)	ご飯 わかめスープ かれいのコーンマヨ焼き ブロッコリーゆかりサラダ バナナ	牛乳/米/かつお・昆布だし汁、カットわかめ、たまねぎ、にんじん、ごま、しょうゆ、食塩/かれい、食塩、ノンエッグマヨネーズ、コーン(冷凍)/ブロッコリー、きゅうり、もやし、カルシウムふりかけ ゆかり/バナナ/牛乳/油、砂糖、食塩、小麦粉、ごま、牛乳	牛乳	426 kcal	
			クラッカー	18.3 g	
			牛乳	11.8 g	
9 23 (金)	ご飯 ほうれんそうのスープ さけのクリームソース かぼちゃのソテー グレープフルーツ	牛乳/米/かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、だいごん、えのきだけ、しょうゆ、食塩/さけ、食塩、米粉、油、たまねぎ、米粉、豆乳、鶏がらスープの素、食塩、パセリ粉/油、かぼちゃ、にんじん、グリーンアスパラガス、食塩/グレープフルーツ/牛乳/米粉、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳、油、チーズ	牛乳	443 kcal	
			ビスケット	20.7 g	
			牛乳	14.2 g	
10 24 (土)	ご飯 さつまいものおみそ汁 鶏肉のゆかり焼き こまつなの納豆和え バナナ	牛乳/米/かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ、みそ/鶏むね肉、カルシウムふりかけ ゆかり、みりん、米粉/こまつな、にんじん、もやし、コーン(冷凍)、挽きわり納豆、しょうゆ、みりん、ごま油/バナナ/牛乳/食パン、無塩バター、砂糖、小麦粉	牛乳	474 kcal	
			ウエハース	21.2 g	
			牛乳	12.5 g	
12 26 (月)	ご飯 アスパラのスープ 豚肉のカレーソテー キャベツのサラダ オレンジ	牛乳/米/かつお・昆布だし汁、グリーンアスパラガス、にんじん、しょうゆ、食塩/油、豚肉(もも)、たまねぎ、おろしにんにく、砂糖、しょうゆ、みりん、カレー粉/キャベツ、だいごん、きゅうり、ノンエッグマヨネーズ、ケチャップ/オレンジ/牛乳/米、鶏ひき肉、砂糖、しょうゆ、みりん、あおのり	牛乳	447 kcal	
			ぱりんこ	19.3 g	
			牛乳	13.1 g	
13 27 (火)	ご飯 かぼちゃのおみそ汁 ゼリーフライ ブロッコリーののり和え グレープフルーツ	牛乳/米/かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、みそ/油、じゃがいも、おから、ねぎ、米粉、水、ウスターソース/ブロッコリー、にんじん、コーン(冷凍)、鶏ささ身、ごま油、食塩、のり/グレープフルーツ/牛乳/水、かんでん(粉)、砂糖、もも缶、レモン果汁/カルテツウエハース	牛乳	439 kcal	
			クラッカー	14.7 g	
			牛乳	11.0 g	
14 28 (水)	ご飯 ごぼうのおみそ汁 さけの塩焼き チンゲンサイのごま和え りんご	牛乳/米/かつおだし汁、ごぼう、たまねぎ、にんじん、みそ/さけ、食塩/チンゲンサイ、きゅうり、コーン(冷凍)、しょうゆ、ごま/りんご/牛乳/絹ごし豆腐、砂糖、きな粉、片栗粉	牛乳	406 kcal	
			ビスケット	20.6 g	
			牛乳	11.3 g	
				きなこもち	

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎幼児クラスでは、喫食確認を行っていません。

献立の中で食べたことのない食材がありましたら、ご家庭で事前にお試し下さい。



5月平均栄養量	
439 kcal	
18.9 g	
13.0 g	