



2025年度5月 献立予定表（後期食）

ニチイキッズ高松天神前保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (木)	5倍粥 キャベツのおみそ汁 鶏肉と豆腐のケチャップ煮 いんげんのだし煮	米、水／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、ケチャップ／いんげん、にんじん、コーン（冷凍）、かつおだし汁／米、水、みそ	みそおじや
2 16 30 (金)	豚肉とやさいのみそ粥 チンゲンサイのスープ じゃがいもとしらすの塩煮	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／かつおだし汁、チンゲンサイ、にんじん、しょうゆ、食塩／じゃがいも、グリーンアスパラガス、しらす干し、食塩／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、コーン（冷凍）、牛乳	コーンのおやき
17 31 (土)	だし粥 たまねぎのおみそ汁 かれの煮付け こまつなの土佐煮	米、こんぶ（だし用）、水／かつおだし汁、たまねぎ、しめじ、みそ／かれい、砂糖、しょうゆ／こまつな、だいこん、にんじん、砂糖、しょうゆ、かつお節／ゆでうどん、豚ひき肉、たまねぎ、きゅうり、砂糖、しょうゆ	うどん
19 (月)	やさい粥 キャベツの塩スープ アスパラガスのだし煮	米、かつお・昆布だし汁、たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚ひき肉、だいす水煮缶詰、食塩／かつお・昆布だし汁、キャベツ、もやし、えのきたけ、食塩／グリーンアスパラガス、コーン（冷凍）、かつお・昆布だし汁／焼ふ、牛乳、砂糖	お麩のミルク煮
20 (火)	5倍粥 にんじんのおみそ汁 かれの若草煮 かぼちゃのくす煮	米、水／かつおだし汁、にんじん、たまねぎ、みそ／かれい、ブロッコリー、食塩／かぼちゃ、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉／さつまいも、砂糖、牛乳	スイートポテト
7 (水)	5倍粥 切干大根のおみそ汁 高野豆腐の甘辛煮 じゃがいものあおのり煮	米、水／かつおだし汁、わかめ、切干大根、みそ／高野豆腐、ひじき、たまねぎ、にんじん、いんげん、砂糖、しょうゆ／じゃがいも、あおのり、食塩／焼ふ、牛乳、砂糖	お麩のミルク煮
21 (水)	5倍粥 もやしのおみそ汁 豚肉と豆腐の甘辛煮 じゃがいものあおのり煮	米、水／かつおだし汁、もやし、なす、みそ／豚肉(もも)、木綿豆腐、ひじき、たまねぎ、にんじん、いんげん、砂糖、しょうゆ／じゃがいも、あおのり、食塩／りんご、砂糖	煮りんご
8 22 (木)	5倍粥 わかめスープ かれの煮付け ブロッコリーの塩煮	米、水／かつお・昆布だし汁、カットわかめ、たまねぎ、にんじん、しょうゆ、食塩／かれい、砂糖、しょうゆ／ブロッコリー、きゅうり、もやし、食塩／小麦粉、ツナ水煮缶、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	おやき
9 23 (金)	5倍粥 ほうれんそうのスープ さけの塩煮 かぼちゃのカラフル煮	米、水／かつお・昆布だし汁、ほうれんそう、だいこん、えのきたけ、しょうゆ、食塩／さけ、たまねぎ、食塩／かぼちゃ、にんじん、グリーンアスパラガス、食塩／米粉、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳、油	米粉蒸しパン
10 24 (土)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 鶏肉のうま塩煮 こまつなの納豆煮	米、水／かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ、みそ／鶏むね肉、かつおだし汁、食塩／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／食パン、牛乳、砂糖	パン粥
12 26 (月)	5倍粥 アスパラのスープ 豚肉の甘辛煮 キャベツのケチャップ煮	米、水／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／豚肉(もも)、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／キャベツ、だいこん、きゅうり、ケチャップ／米、鶏ひき肉、砂糖、しょうゆ、あおのり	そばろ粥
13 27 (火)	5倍粥 かぼちゃのおみそ汁 おからのおやき ブロッコリーののり煮	米、水／かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、みそ／じゃがいも、おから、ねぎ、米粉、水、しょうゆ／ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、鶏ささ身、のり、食塩／牛乳、かんてん（粉）、砂糖	牛乳かん
14 28 (水)	5倍粥 たまねぎのおみそ汁 さけの塩煮 チンゲンサイの煮物	米、水／かつおだし汁、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／絹ごし豆腐、砂糖、きな粉、片栗粉	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。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上
喫食しましたらお知らせ下さい。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

