



5月 幼児用給食献立表

(ばんだ組・きりん組・らいおん組)



まつぼっくり保育園

2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	木	炊きたてごはん 大根の味噌汁 鮭の西京焼き 肉じゃが わかめの酢の物 清見オレンジ	フルーツヨーグルト 麦茶 ウエハース
2	金	らいおん組の先生メニュー: ごはん 春キャベツとハムのスープ こいのぼりハンバーグ ポテトサラダ アスパラガス トマト いちご	柏餅風蒸しパン 麦茶
3	土		
4	日		
5	月		
6	火		
7	水	丸パン 田舎スープ マカロニチキングラタン 茹でブロッコリー 人参の甘煮 いちご	たけのこごはん 麦茶
8	木	あったかい醤油ラーメン 揚げ餃子 小松菜の和え物 パナナ	ティラミス食パン 牛乳
9	金	ふりかけごはん キャベツの味噌汁 鯖の塩焼き ごぼう炒め ブロッコリーの和風マヨあえ 清見オレンジ	ほうれん草クッキー 牛乳
10	土	カレーライス 豆腐の味噌汁 マセドアンサラダ フルーツ	リッツサンド 麦茶
11	日		
12	月	ほかほかごはん 豚汁 青椒肉絲 ちくわのカレー揚げ もやしと人参のナムル みかん寒天	プチアメリカンドッグ 牛乳
13	火	手作り黒糖パン 中華スープ ささ身フライ ラタトゥイユ ほたてのコールスローサラダ パイナップル	鮭わかめおにぎり 麦茶
14	水	ハヤシライス コンソメスープ 春雨サラダ トマト チーズ ぶどうゼリー	いちごホイップパンケーキ 麦茶
15	木	焼きそば わかめスープ 鶏手羽中ハーフ煮 かぼちゃの甘煮 スティック野菜 グレープフルーツ	ちんすこう 牛乳
16	金	ビビンバ 玉葱とセロリのスープ ししゃもの唐揚げ きゅうりの土佐和え 清見オレンジ	フルーチェ ビスケット 麦茶
17	土	中華丼 ベーコンと大根スープ トマトサラダ フルーツ	お麩ラスク 牛乳
18	日		
19	月	茶飯 きのこ汁 豚肉の生姜焼き 鶏肉と根菜の煮物 トマト 茹でブロッコリー りんご	サンドイッチ オレンジジュース
20	火	炊きたてごはん ごぼう汁 鰯フライ かぼちゃサラダ トマト さつま揚げと昆布の煮物 はるみオレンジ	芋羊羹 せんべい 牛乳
21	水	バーガーパン ミネストローネスープ 照り焼きハンバーグ チーズ入りサラダ フライドさつまいも パイナップル	和風ツナスパゲッティー 麦茶
22	木	担々麺 真珠蒸し ほうれん草とコーンのナムル パナナ	焼きおにぎり 牛乳
23	金	釜炊き五目おこわ なすの味噌汁 鯉の竜田揚げ 里芋の煮っころがし 野菜の納豆和え いちご	オートミールクッキー 牛乳
24	土	カラフル丼 具だくさん味噌汁 ツナサラダ フルーツ	ジャムロール 牛乳
25	日		
26	月	郷土料理(岐阜県) ゆかりごはん 豆腐の味噌汁 鶏ちゃん 人参シリシリ ひじきの五目煮 パイナップル	焼きうどん 麦茶
27	火	ツナとトマトのスパゲッティー コンソメスープ 花野菜のマヨネーズグラタン ジャーマンポテト パナナ	オニオンフライ カルピス
28	水	大豆メニュー:ごぼうふりかけごはん じゃが芋の味噌汁 豆腐入りミートローフ ブロッコリーの胡麻味噌マヨ和え オレンジ	おからドーナツ 牛乳
29	木	手作りミートパン 白菜の豆乳スープ サクッパフはんぺんフライ マカロニサラダ いちご	胡麻スティック 牛乳
30	金	ほかほかごはん わかめの味噌汁 野菜の肉巻き ニラ玉炒め さつまいもの甘煮 トマト グレープフルーツ	どら焼き 牛乳
31	土	豚丼 豆腐の清まし汁 ブロッコリーのマヨネーズあえ フルーツ	蒸しパン 牛乳
		3~5歳児エネルギー	595Kcal
		3~5歳児たんぱく質	23.0g

※赤字の献立は行事食です。

仕入の都合により
献立を変更すること
がありますので
ご了承ください。



今月の予定

- 2日(金) 子どもの日メニュー:らいおん組の先生が考えてくれました。
- 23日(金) 釜で五目おこわを炊きます。
- 26日(月) 郷土料理:岐阜県
- 28日(水) 大豆を使った献立になっています。

今月の郷土料理は岐阜県の「鶏ちゃん」です。
味噌やしょうゆベースのタレに漬け込んだ鶏肉を、キャベツや玉葱などの野菜といっしょに
炒めた料理です。

