



令和6年度 5月給食よていこんだて(年中みどり幼稚園)1号



日付	こんだて名			おやつ	ちからがでる たべもの きいろ	おおきくなる たべもの あか	げんきになる たべもの みどり	その他
	主食	主菜	副菜・汁物・デザート					
1日 水曜日	お弁当日			ほしたべよ (重たべよ)				
2日 木曜日	わかめご飯	デミカツ	花野菜サラダ ツナと大根の煮物 里手とねぎのすまし汁、りんご	野菜類シパン (牛乳、野菜ジュース、油)	米、油、砂糖、里手	豚カツ、ツナ	カリフラワー、ブロッコリー、人参、コーン、大根、インゲン、ねぎ、りんご	炊き込みわかめ、デミグラスソース、ケチャップ、和風ドレッシング、醤油、みりん、だし、塩
3日 金曜日	憲法記念日							
4日 土曜日	みどりの日							
6日 月曜日	振替休日							
7日 火曜日	きつねご飯 こどもの日メニュー	かぶと型ハンバーグ	切干大根とひじきの煮物 キャベツとオクラのサラダ 麺とわかめのすまし汁、白桃缶	のり塩ポテト (ポテト、油、塩、青のり粉)	米、砂糖、切麩	油揚げ、かぶと型ハンバーグ、ひじき、わかめ	人参、生姜、コーン、絹さや、切干大根、キャベツ、オクラ、白桃缶	酒、みりん、醤油、ケチャップ、ウスターソース、だし、和風ドレッシング、塩
8日 水曜日	お弁当日			源氏ハイ(源氏ハイ) ぼりんこ(ぼりんこ)				
9日 木曜日	わかめご飯	厚揚げとキャベツのそぼろ炒め	さつま芋のレモン煮 絹さやと玉ねぎのみそ汁 切干大根のサラダ、オレンジ	黒糖煎シパン (牛乳、黒砂糖、豆乳、油)	米、砂糖、油、さつま芋	厚揚げ、合挽ミンチ肉、味噌、ツナ	玉ねぎ、キャベツ、人参、レモン汁、絹さや、切干大根、胡瓜、オレンジ	炊き込みわかめ、だし、醤油、みりん、ポン酢
10日 金曜日	菜飯	さばの塩焼き	高野豆腐の含め煮 大根とツナのサラダ 茗竹汁、りんご	かぼちゃのきなこ団子 (かぼちゃ、きな粉、砂糖、塩)	米、砂糖	さば、高野豆腐、ツナ、わかめ	人参、椎茸、グリーンピース、大根、竹の子、りんご	菜めし、塩、みりん、醤油、だし、和風ドレッシング
13日 月曜日	醤油ラーメン			春巻き インゲンとコーンの和え物 オレンジ	中華麺、油	豚肉、春巻き	キャベツ、ねぎ、人参、インゲン、コーン、オレンジ	醤油ラーメンスープの素、醤油、みりん、だし
14日 火曜日	きなこご飯	豚肉とアスパラの塩炒め	スパゲティサラダ ハムステーキ わかめスープ、みかん缶	マーメレード煎シパン (マーメレード、牛乳、豆乳、油)	米、砂糖、じゃがいも、油、スパゲティ、ごま油	きな粉、豚肉、ハムステーキ、わかめ	玉ねぎ、アスパラガス、しめじ、人参、胡瓜、ねぎ、みかん缶	塩だれ、エッグケア、塩、こしょう、中華味、醤油
15日 水曜日	お弁当日			きなこ餅 (きなこ餅) ぼりんこ				
16日 木曜日	わかめご飯	あじの竜田揚げ	ブロッコリーのなめ煮和え 麺と玉ねぎのみそ汁 厚揚げと根菜の煮物、りんご	いちごケーキ (牛乳、豆乳、いちごジャム、砂糖、油)	米、片栗粉、油、砂糖、切麩	あじ、厚揚げ、味噌	生姜、ブロッコリー、人参、コーン、えのき、大根、絹さや、みかん缶	炊き込みわかめ、醤油、酒、みりん、だし
17日 金曜日	ゆかりご飯	豚のマーメレード焼き	もやしと豚肉の煮物 豆腐とわかめのみそ汁 大根の煮物、みかん缶	お好み焼き(おやつ) (キャベツ、小麦粉、ねぎ、ソース、卵、カツオ、タマネギ)	米、油、マーメレード、砂糖	豚肉、豆腐、味噌	玉ねぎ、生姜、もやし、人参、大根、りんご、えのき、大根、絹さや、みかん缶	ゆかり粉、こしょう、ポン酢、だし、醤油、みりん
20日 月曜日	三色丼			玉ねぎとねぎのすまし汁 小松菜とツナの和え物 黄桃缶	ひじきおにぎり (米、ひじき、油揚げ、人参、砂糖、醤油、だし)	鶏ミンチ肉、ツナ、味噌	ほうれん草、もやし、生姜、小松菜、人参、ねぎ、玉ねぎ、黄桃缶	だし、醤油
21日 火曜日	きなこご飯 世界の料理 韓国	ヤンニョムチキン	切干大根の中華和え のり塩ポテト わかめスープ、オレンジ	マスカットゼリー (マスカットゼリーの素、水)	米、砂糖、ごま、油、ごま油、じゃが芋	きな粉、味噌、ツナ、青のり粉、わかめ、鶏肉	しょうが、にんにく、切干大根、人参、胡瓜、ねぎ、オレンジ	酒、ケチャップ、醤油、酢、塩、中華あじ
22日 水曜日	お弁当日			ぼたぼた焼き (ぼたぼた焼き)	ぼたぼた焼き (ぼたぼた焼き)			
23日 木曜日	ゆかりご飯	鶏の照焼き	春雨のマヨサラダ 生揚げと大根の煮物 切干大根とわかめの味噌汁、りんご	お昼ドラッグ(砂糖) (切麩、油、砂糖)	米、砂糖、油、春雨	ツナ、厚揚げ、わかめ、味噌、鶏肉	胡瓜、コーン、大根、人参、絹さや、切干大根、りんご	ゆかり粉、醤油、みりん、エッグケア、塩、こしょう、だし
24日 金曜日	菜飯	ポークチャップ	ビーフンサラダ 白菜としめじのスープ ポイルブロッコリー、黄桃缶	究はんじゅう (牛乳、さつま芋、砂糖、豆乳、塩)	米、油、ビーフン	豚肉、ツナ	玉ねぎ、ピーマン、胡瓜、人参、白菜、しめじ、ブロッコリー、黄桃缶	菜めし、ケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう、エッグケア、コンソメ
27日 月曜日	カレーライス			菜の花のごま和え ミニ野菜コロッケ 青りんごゼリー	マカロニみたらし (マカロニ、砂糖、醤油、片栗粉)	合挽ミンチ肉	人参、玉ねぎ、菜の花、コーン	カレールー、だし、醤油
28日 火曜日	ゆかりご飯	焼き肉チキン	海藻サラダ 生揚げと大根の煮物 玉ねぎと葱のすまし汁、白桃缶	きな粉クッキー(H-M) (H-M、きな粉、砂糖、油、豆乳)	米、砂糖、ごま、切麩	味噌、海藻サラダ、絹厚揚げ、鶏肉	にんにく、大根、胡瓜、玉ねぎ、人参、白桃缶	ゆかり粉、みりん、醤油、酒、和風ドレッシング、だし、塩
29日 水曜日	お弁当日			源氏ハイ(源氏ハイ)				
30日 木曜日	わかめご飯 おたんじょうひ会	鶏肉のトマト煮	アスパラポテト キャベツとチンゲン菜のスープ ポイルブロッコリー、みかんゼリー	あずき煎シパン (ゆで豆、牛乳、豆乳、油)	米、油、じゃがいも、オレンジゼリーの素	鶏肉	玉ねぎ、人参、ダイズマト缶、アスパラガス、キャベツ、チンゲン菜、ブロッコリー、みかん缶	炊き込みわかめ、塩、パセリ粉、ケチャップ、コンソメ、こしょう
31日 金曜日	菜飯	白身魚の味噌焼き	ほうれん草のサラダ こんにゃくと蓮根の金平 大根とねぎのすまし汁、バナナ	きなこおぼろ (米、きな粉、砂糖)	米、砂糖、油、こんにゃく、ごま、ごま油	ホキ、味噌	ほうれん草、もやし、人参、大根、ねぎ、レンコン、ほうしめじ、バナナ	菜めし、みりん、和風ドレッシング、だし、塩、醤油

※材料の都合により献立を変更する場合があります。



令和6年度 5月給食よといこんだて(量中みどり幼稚園)2号



日付	こんだて名			おやつ	ちからがでる たべもの きいろ	おおきくなる たべもの あか	げんきになる たべもの みどり	その他
	主食	主菜	副菜・汁物・デザート					
1日 水曜日	お弁当日			ほしたべよ (皇たべよ)				
2日 木曜日	わかめご飯	デミカツ	花野菜サラダ ツナと大根の煮物 里芋とねぎのすまし汁、りんご	野菜蒸しパン (H.M. 野菜ジュース、油)	米、油、砂糖、里芋	豚カツ、ツナ	カリフラワー、ブロッコリー、人参、コーン、大根、インゲン、ねぎ、りんご	炊き込みわかめ、デミグラスソース、ケチャップ、和風ドレッシング、醤油、みりん、だし、塩
3日 金曜日	憲法記念日							
4日 土曜日	みどりの日							
6日 月曜日	振替休日							
7日 火曜日	きつねご飯 こどもの日メニュー	かぶと型ハンバーグ	切干大根とひじきの煮物 キャベツとオクラのサラダ 麩とわかめのすまし汁、白桃缶	のり塩ポテト (ポテト、塩、油、青のり粉)	米、砂糖、切麩	油揚げ、かぶと型ハンバーグ、ひじき、わかめ	人参、生姜、コーン、絹さや、切干大根、キャベツ、オクラ、白桃缶	酒、みりん、醤油、ケチャップ、ウスターソース、だし、和風ドレッシング、塩
8日 水曜日	お弁当日			源氏パイ(源氏パイ) ばりんこ(ばりんこ)				
9日 木曜日	わかめご飯	厚揚げとキャベツのそぼろ炒め	さつまいものレモン煮 絹さやと玉ねぎのみそ汁 切干大根のサラダ、オレンジ	黒糖蒸しパン (H.M. 黒砂糖、豆乳、油)	米、砂糖、油、さつまい	厚揚げ、合挽ミンチ肉、味噌、ツナ	玉ねぎ、キャベツ、人参、レモン汁、絹さや、切干大根、胡瓜、オレンジ	炊き込みわかめ、だし、醤油、みりん、ポン酢
10日 金曜日	菜飯	さばの塩焼き	高野豆腐の含め煮 大根とツナのサラダ 若竹汁、りんご	かぼちゃのきなこ団子 (かぼちゃ、きな粉、砂糖、塩)	米、砂糖	さば、高野豆腐、ツナ、わかめ	人参、椎茸、グリーンピース、大根、竹の子、りんご	菜めし、塩、みりん、醤油、だし、和風ドレッシング
11日 土曜日	お弁当日			ぼたぼた焼き (ぼたぼた焼き)				
13日 月曜日	醤油ラーメン		春巻き インゲンとコーンの和え物 オレンジ	おかかおにぎり (米、かつお節、砂糖、醤油)	中華麺、油	豚肉、春巻き	キャベツ、ねぎ、人参、インゲン、コーン、オレンジ	醤油ラーメンスープの素、醤油、みりん、だし
14日 火曜日	きなこごはん	豚肉とアスパラの塩炒め	スパゲティサラダ ハムステーキ わかめスープ、みかん缶	マーメレード蒸しパン (マーメレード、H.M. 豆乳、油)	米、砂糖、じゃがいも、油、スパゲティ、ごま油	きな粉、豚肉、ハムステーキ、わかめ	玉ねぎ、アスパラガス、しめじ、人参、胡瓜、ねぎ、みかん缶	塩だれ、エッグケア、塩、こしょう、中華味、醤油
15日 水曜日	お弁当日			きなこ餅 ばりんこ				
16日 木曜日	わかめご飯	あじの竜田揚げ	ブロッコリーのなめ煮和え 麩と玉ねぎのみそ汁 厚揚げと根菜の煮物、りんご	いちごケーキ (H.M. 豆乳、いちごジャム、砂糖、油)	米、片栗粉、油、砂糖、切麩	あじ、厚揚げ、味噌	生姜、ブロッコリー、人参、大根、りんご、なめたけ、玉ねぎ	炊き込みわかめ、醤油、酒、みりん、だし
17日 金曜日	ゆかりご飯	豚のマーメレード焼き	もやしのボン酢和え 豆腐とわかめのみそ汁 大根の煮物、みかん缶	お好み焼き (キャベツ、小麦粉、ねぎ、ソース、卵、おろし、マッシュ、クミン)	米、油、マーメレード、砂糖	豚肉、豆腐、味噌	玉ねぎ、生姜、もやし、人参、コーン、えのき、大根、絹さや、みかん缶	ゆかり粉、こしょう、ポン酢、だし、醤油、みりん
18日 土曜日	肉うどん		さつまいもサラダ パイン缶	きなこ餅(きなこ餅) ばりんこ(ばりんこ) 牛乳	うどん、さつまい	豚肉	ほうれん草、玉ねぎ、ねぎ、人参、胡瓜、パイン缶	だし、醤油、みりん、酒、塩、エッグケア
20日 月曜日	三色丼		玉ねぎとねぎのすまし汁 小松菜とツナの和え物 黄桃缶	ひじきおにぎり (米、ひじき、油揚げ、人参、砂糖、醤油、だし)	米、砂糖	鶏ミンチ肉、ツナ、味噌	ほうれん草、もやし、生姜、小松菜、人参、ねぎ、玉ねぎ、黄桃缶	だし、醤油
21日 火曜日	きなこご飯	ヤンニョムチキン	切干大根の中華和え わかめスープ のり塩ポテト、オレンジ	マスカットゼリー (マスカットゼリーの素、水)	米、砂糖、ごま油、ごま油、じゃが芋	きな粉、味噌、ツナ、青のり粉、わかめ、鶏肉	しょうが、にんにく、切干大根、人参、胡瓜、ねぎ、オレンジ	酒、ケチャップ、醤油、酢、塩、中華あじ
22日 水曜日	お弁当日			ぼたぼた焼き (ぼたぼた焼き) ベジタベ(ベジタベ)				
23日 木曜日	ゆかりご飯	鶏の照焼き	春雨のマヨサラダ 生揚げと大根の煮物 切干大根とわかめの味噌汁、りんご	お麩ラスク(砂糖) (切麩、油、砂糖)	米、砂糖、油、春雨	ツナ、厚揚げ、わかめ、味噌、鶏肉	胡瓜、コーン、大根、人参、絹さや、切干大根、りんご	ゆかり粉、醤油、みりん、エッグケア、塩、こしょう、だし
24日 金曜日	菜飯	ポークチャップ	ビーフンサラダ 白菜としめじのスープ ポイルブロッコリー、黄桃缶	鬼まんじゅう (H.M. さつまい、砂糖、豆乳、塩)	米、油、ビーフン	豚肉、ツナ	玉ねぎ、ピーマン、胡瓜、人参、白菜、しめじ、ブロッコリー、黄桃缶	菜めし、ケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう、エッグケア、コンソメ
25日 土曜日	ウイナーピラフ		コーンサラダ みかん缶	サッポロポテト (1オからのサッポロポテト) 牛乳	米、油	ウイナー	人参、玉ねぎ、キャベツ、胡瓜、コーン、みかん缶	コンソメ、塩、こしょう、青シソドレッシング
27日 月曜日	カレーライス		菜の花のごま和え ミニ野菜コロッケ 青りんごゼリー	マカロニみたらし (マカロニ、砂糖、醤油、片栗粉)	じゃが芋、油、米、ごま、砂糖、青りんごゼリーの素、ミニ野菜コロッケ	合挽ミンチ肉	人参、玉ねぎ、菜の花、コーン	カレーウ、だし、醤油
28日 火曜日	ゆかりごはん	焼き肉チキン	海藻サラダ 生揚げと大根の煮物 玉ねぎと麩のすまし汁、白桃缶	きな粉クッキー(H.M.) (H.M. きな粉、砂糖、油、豆乳)	米、砂糖、ごま、切麩	味噌、海藻サラダ、絹厚揚げ、鶏肉	にんにく、大根、胡瓜、玉ねぎ、人参、白桃缶	ゆかり粉、みりん、醤油、酒、和風ドレッシング、だし、塩
29日 水曜日	お弁当日			源氏パイ(源氏パイ)				
30日 木曜日	わかめご飯	鶏肉のトマト煮	アスパラポテト キャベツとチンゲン菜のスープ ポイルブロッコリー、みかんゼリー	あずき蒸しパン (ゆで小豆、H.M. 豆乳、油)	米、油、じゃがいも、オレンジゼリーの素	鶏肉	玉ねぎ、人参、ダイスタマト缶、アスパラガス、キャベツ、チンゲン菜、ブロッコリー、みかん缶	炊き込みわかめ、塩、パセリ粉、ケチャップ、コンソメ、こしょう
31日 金曜日	菜飯	白身魚の味噌焼き	ほうれん草のサラダ こんにゃくと蓮根の金平 大根とねぎのすまし汁、バナナ	きなこおぼろ (米、きな粉、砂糖)	米、砂糖、油、こんにゃく、ごま、ごま油	ホキ、味噌	ほうれん草、もやし、人参、大根、ねぎ、レンコン、ほんしめじ、バナナ	菜めし、みりん、和風ドレッシング、だし、塩、醤油

※材料の都合により献立を変更する場合があります。