

2025年度5月 予定献立表

ののかぜ保育園

	12.26日(月)	13.27日(火)	14.28日(水)	1.15.29日(木)	2.16.30(金)	17.31日(土)
昼食	<u>ゆうやげごはん</u> 米 45 にんじん 10 醤油、塩、だし から揚げ 鶏もも肉 50 しょうが 醤油、塩、米粉 米油 ゆかり和え キャベツ 25 にんじん 5 ゆかり 0.1 味噌汁 新玉ねぎ 10 えのき 5 油揚げ 5 わかめ 1 味噌、だし	<u>ごはん</u> 米 40 <u>ポークチャップ</u> 豚肉 35 玉ねぎ 20 にんじん 10 グリンピース 2 ケチャップ 醤油、砂糖、だし <u>おかか和え</u> ブロッコリー 30 にんじん 5 鰹節、醤油 塩 <u>すまし汁</u> 大根 7 豆腐 10 わかめ 1 醤油、塩、だし	<u>黄飯(14日)</u> 米 40 黒豆 3 くちなし、塩、砂糖 <u>かじきの磯辺揚げ</u> かじき 35 青のり 醤油、塩、片栗粉 <u>塩昆布和え</u> キャベツ 25 にんじん 5 塩昆布 0.1 塩 <u>のっぺい汁</u> 大根 10 さといも 7 にんじん 7 鶏もも肉 5 こんにゃく 5 青菜 2 醤油、塩、だし 片栗粉	<u>あんかけ丼</u> 米 50 豚肉 30 白菜 15 キャベツ 15 玉ねぎ 10 にんじん 15 しめじ 3 だし、醤油、塩 片栗粉 <u>オープン焼き</u> じゃがいも 30 そら豆 10 塩、油 <u>スープ</u> 豆腐 10 もやし 5 ねぎ 2 醤油、塩、だし	<u>ごはん</u> 米 40 <u>みそ漬け焼き</u> さわら 35 ごま みそ 砂糖、醤油、だし <u>のり和え</u> ほうれん草 20 にんじん 5 のり 0.1 醤油 <u>春雨スープ</u> 鶏ひき肉 5 春雨 1 にんじん 7 新玉ねぎ 7 にら 2 醤油、塩、だし 片栗粉	<u>塩おにぎり</u> 米 40 塩 <u>鮭の塩焼き</u> 鮭 35 塩 片栗粉 <u>おかかあえ</u> キャベツ 25 にんじん 5 かつお節 醤油 <u>味噌汁</u> 大根 10 えのき 7 みそ、だし
おやつ	<u>かぼちゃスコーン</u> かぼちゃ 15 米粉 10 大豆粉 5 BP 1 砂糖 4 油 4 果物 25 牛乳 100	<u>やきおにぎり</u> 米 30 醤油、油 果物 25 牛乳 100	<u>ちまき(14日)</u> <u>こま蒸しパン</u> 米粉 20 黒ごま 0.5 砂糖 5 BP 0.9 油 0.5 豆乳 25 果物 25 牛乳 100	<u>おからドーナツ</u> 米粉 15 大豆粉 5 おから 5 きなこ 1 砂糖 5 BP 0.9 油 果物 25 牛乳 100	<u>フライドポテト</u> じゃがいも 60 青のり、油、塩 果物 25 牛乳 100	<u>きなこむしパン</u> 米粉 20 きなこ 1 砂糖 3 BP 0.9 油 0.5 豆乳 25 果物 25

	19日(月)	20日(火)	7.21日(水)	8.22日(木)	9.23日(金)	10.24日(土)
昼食	<u>ごはん</u> 米 40 <u>メンチカツ</u> 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 キャベツ 20 玉ねぎ 5 醤油、片栗粉 塩、パン粉、油 <u>しらす和え</u> ブロッコリー 25 にんじん 5 しらす 1 醤油、塩、だし ごま油 味噌汁 なめこ 8 白菜 8 みつば 2 味噌、だし	<u>しょうゆラーメン</u> 米麺 30 豚肉 10 ねぎ 2 醤油、砂糖、だし (鰹、煮干し、昆布 干椎茸、玉ねぎ、ねぎ 手羽中、豚肩ロース 、生姜) <u>手羽中中華煮</u> 手羽中 30 醤油、酢、砂糖 だし、生姜 <u>ナムル</u> 小松菜 15 にんじん 5 もやし 10 干椎茸 ごま、ごま油、醤油	<u>ごはん</u> 米 40 <u>かれい甘酢あんかけ</u> かれい 35 にんじん 5 玉ねぎ 5 ピーマン 2 醤油、砂糖、酢 米粉、油、塩 <u>オープン焼き</u> じゃがいも 30 アスパラ 5 塩、油 <u>豚汁</u> 大根 10 にんじん 5 玉ねぎ 5 豚肉 5 しめじ 3 ねぎ 2 味噌、だし	<u>ハヤシライス</u> 米 50 豚肉 35 玉ねぎ 30 にんじん 15 じゃがいも 20 味噌、醤油、砂糖 ケチャップ、塩 片栗粉、米油 <u>おからサラダ</u> おから 8 ツナ 2 きゅうり 8 にんじん 10 コーン 5 マヨドレ、塩 <u>スープ</u> キャベツ 7 えのき 5 醤油、塩、だし	<u>ゆかりごはん</u> 米 45 ゆかり <u>鮭の塩焼き</u> 鮭 35 塩、片栗粉 だし、醤油 <u>きんぴらごぼう</u> ごぼう 20 にんじん 7 いんげん 2 醤油、砂糖、だし 油 味噌汁 大根 10 新玉ねぎ 5 わかめ 1 みそ、だし	<u>チャーハン</u> 米 50 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 ねぎ 3 にら 3 醤油、塩 <u>おかかあえ</u> ブロッコリー 20 にんじん 5 鰹節 3 醤油、塩 <u>スープ</u> なめこ 7 わかめ 1 醤油、塩
おやつ	<u>よもぎうらう</u> 米粉 18 白玉粉 3 グラニュー糖 5 よもぎ 0.2 水 20 果物 25 牛乳 100	<u>五平餅</u> 米 25 豆味噌 3 砂糖 3 ごま 醤油 果物 25 牛乳 100	<u>コーン蒸しパン</u> 米粉 20 コーンクリーム 7 砂糖 5 BP 1 油 1 豆乳 25 塩 果物 25 牛乳 100	<u>かぼちゃもち</u> かぼちゃ 10 米粉 15 砂糖 4 油 0.5 きなこ 塩 果物 25 牛乳 100	<u>お好み焼き</u> 米粉 15 キャベツ 30 にんじん 7 豚ひき肉 5 だし、醤油 鰹節、ソース マヨドレ、青のり 果物 25 牛乳 100	<u>ホットケーキ</u> 米粉 20 砂糖 5 BP 0.9 豆乳 25 油 1 果物 25

※仕入れ状況によって献立に変更がある場合があります。

14日はこどもまつり(子どもの日)メニューです。