

5月 給食献立表

令和元年

長寿院保育園3歳未満

日 曜	星 食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
7	火 七分つき玄米ごはん ●むやの卵和え【粥】 ●むやの味噌汁 ブルーツボレソシ	ハイハイパン 白玉あずきのせ 牛乳	緑：淡色辛みそ・ゆで小豆缶詰 普通牛乳●【粥】	ハイハイパン・米・焼きふろ・白玉粉 さつまいも●【粥】 マヨネーズ	たまねぎ・にんじん・かつわかめ・葉ねぎ パルツボレソシ
8	水 七分つき玄米ごはん ●コールスローサラダ【粥】 コンソメスープ フルーツバナナ	野菜チップ ごろごろさつまいも蒸しパ ン乳	豚ロース・普通牛乳●【粥】 ローズハム	やさいチップ・米・わかち・きな粉・車糖 さつまいも●【粥】 マヨネーズ	たまねぎ・にんじん・青ピーマン キャベツ・きゅうり・トマト・コーン・もやし かいわれだいこん・バナナ
9	木 七分つき玄米ごはん ●鶏肉の照り焼き 新じゃがの煮物 ●水菜とわかめの和え物【粥】 豆腐と油揚げの味噌汁	野菜せんべい オシロシ風味のドーナツ 牛乳	鶏もも・絹ごし豆腐・油揚げ・淡色辛みそ 普通牛乳●【粥】 かまぼこ風味かまぼこ 普通牛乳	野菜せんべい・米・じゃがいも・車糖・ごま わかち・きな粉 薄力粉	にんじん・たまねぎ・グリーンピース・きゅうり かつわかめ・あおのり・えのきたけ 葉ねぎ・りんご飲料・寒天・りんご缶詰 パルツボレソシ
10	金 七分つき玄米ごはん ●新じゃがの煮物 竹輪のいそへ揚げ えのきた人参の味噌汁	野菜チップ りんごピストロのせりー 牛乳	牛肉スライス・焼き竹輪・淡色辛みそ 普通牛乳	ハイハイパン・米・サラダ油・車糖・ごま ●【粥】 マヨネーズ	たまねぎ・りんご・しょうが・にんじん グリーンピース・かぼちゃ・もやし・葉ねぎ バナナ・寒天・もも缶詰
11	土 ●チーフパン【粥】 フロックリー フルーツりんご 中華スープ フルーツバナナ	ハイハイパン ●ソーコロール【粥】 牛乳	豚ひき肉・ソーキチン・普通牛乳 ●【粥】	ハイハイパン・米・サラダ油・車糖・ごま ●【粥】 マヨネーズ	たまねぎ・たまねぎ・にんじん・生しいたけ フロックリー・りんご・かつわかめ かいわれだいこん・りんご
13	月 七分つき玄米ごはん ●さわらの味噌でコ焼き【粥】 切干大根煮 さつまいものシモン煮 豆腐と玉ねぎのすまし汁	野菜チップ わらひもち 牛乳	さわら・淡色辛みそ・油揚げ・絹ごし豆腐 きな粉・普通牛乳	やさいチップ・米・車糖・さつまいも わらひもち●【粥】 マヨネーズ	たまねぎ・にんじん・いんげん 切干だいこん・きぬさや・レモン 三つ葉
14	火 七分つき玄米ごはん ●鶏肉から揚げ なめと玉ねぎの味噌汁 豆腐とわかちチーフパン	ハイハイパン ●ジャムサンド 牛乳	鶏もも・ウインナー・だいず水煮缶詰 さつまいも・淡色辛みそ・普通牛乳	ハイハイパン・米・薄力粉・サラダ油・車糖 食パン・ブルーベリージャム	しょうが・酢の玉・みずな・にんじん 大根・葉ねぎ・バナナ・ぶどう飲料・寒天
15	水 七分つき玄米ごはん さわらのこみ焼き 水菜と油揚げのお浸し 大根と玉ねぎの味噌汁 ブルーツボレソシ	野菜チップ ぶどうせりー 牛乳	さわら・油揚げ・淡色辛みそ・普通牛乳	やさいチップ・米・ごま・車糖	たまねぎ・にんじん・グリーンピース・きゅうり キャベツ・もも缶詰
16	木 カレールーイース クリーンサラダ ブルーツボレソシ	野菜せんべい きなごらスタク 牛乳	牛肉スライス・ソーキチン・ソーコロール きな粉・普通牛乳	野菜せんべい・米・じゃがいも・車糖 マヨネーズ	たまねぎ・にんじん・グリーンピース・きゅうり キャベツ・もも缶詰
17	金 ●豚肉とオリーブの卵炒め【粥】 キャベツと焼き玉ねぎのお浸し 手まり麺とにんじんのすまし汁 ブルーツボレソシ	野菜チップ ●コーンスープ【粥】 牛乳	豚もも・さくらえび・マロセチーズ 普通牛乳●【粥】	やさいチップ・米・サラダ油・焼きふ ろ●【粥】 マヨネーズ	アズナラ・たまねぎ・にんじん キャベツ・三つ葉・りんご・トマト あおのり
18	土 ビビンバ 春雨サラダ【粥】 中華スープ フルーツオシロシ	ハイハイパン ●カスターロール【粥】 牛乳	豚ひき肉・普通牛乳●【粥】 ローズハム	ハイハイパン・米・ごま・サラダ油・はるさめ 車糖●【粥】 マヨネーズ	にんじん・もやし・ほうれん草・きゅうり たまねぎ・かいわれだいこん パルツボレソシ
20	月 七分つき玄米ごはん ●カレールーイース ●マカロニサラダ【粥】 水菜とツチの和え物 コンソメスープ	野菜チップ みたらし団子 牛乳	かれい・ソーキチン・普通牛乳	やさいチップ・米・薄力粉・ソーガリン マロニ・白玉粉・車糖・かやくり粉 ●【粥】 マヨネーズ	きゅうり・たまねぎ・トマト・コーン・みずな にんじん・もやし・スイトコーン かいわれだいこん
21	火 ●郷土料理～滋賀～ おにぎり(菜めし) 赤こんにやく入り白和え ブルーツボレソシ	ハイハイパン オシロシせりー 牛乳	ちりめんじゅん・豚肉スライス・木綿豆腐 普通牛乳	ハイハイパン・米・中華めん・車糖	キャベツ・もやし・にんじん・たまねぎ 葉ねぎ・ほうれん草・生しいたけ・バナナ オシロシ飲料・寒天
22	水 七分つき玄米ごはん ●鶏胸肉の親子煮【粥】 もやしと竹輪のごま和え しいたけと玉ねぎの味噌汁 ブルーツボレソシ	野菜チップ 野菜チップス 牛乳	鶏もも・焼き竹輪・淡色辛みそ・普通牛乳 ●【粥】	やさいチップ・米・車糖・さつまいも じゃがいも・サラダ油	たまねぎ・グリーンピース・もやし・にんじん 生しいたけ・葉ねぎ・りんご・かぼちゃ
23	木 七分つき玄米ごはん 肉豆腐 ●さつまいもサラダ【粥】 大根と葱の味噌汁 ブルーツボレソシ	野菜せんべい ココアバナナケーキ 牛乳	豚ひき肉・牛ひき肉・ソーキチン 普通牛乳	野菜せんべい・米・車糖・さつまいも 焼きふろ・わかち・きな粉●【粥】 マヨネーズ	たまねぎ・たらまめ・トマト・キャベツ パルツボレソシ
24	金 七分つき玄米ごはん ●春野菜のコンソメ ブルーツボレソシ	野菜チップ 焼き立てミニツナアルデ ニッシュ 牛乳	豚ひき肉・牛ひき肉・ソーキチン 普通牛乳	たまねぎ・たらまめ・トマト・キャベツ にんじん・生しいたけ・三つ葉・キャベツ 大根・りんご・青ピーマン	
27	月 七分つき玄米ごはん 赤魚の生煮煮 青魚と油揚げのお浸し 新じゃがいものおぼろあんかけ 糠と玉ねぎの味噌汁	野菜チップ きなこもち 牛乳	あかうお・木綿豆腐・油揚げ・鶏ひき肉 淡色辛みそ・きな粉・普通牛乳	やさいチップ・米・車糖・ごま・じゃがいも かやくり粉・焼きふろ・白玉粉	しょうが・にんじん・ごま・グリーンピース たまねぎ・葉ねぎ
28	火 七分つき玄米ごはん ●和風ツナレソシ【粥】 キャベツとさつまいもの煮浸し 根菜のすまし汁 フルーツりんご	ハイハイパン ●ピザトースト【粥】 牛乳	鶏ひき肉・木綿豆腐・淡色辛みそ 普通牛乳●【粥】 ●【粥】 ローズハム	ハイハイパン・米・じゃがいも・かやくり粉 車糖・食パン	たまねぎ・れんこん・しょうが・にんじん グリーンピース・かぼちゃ・もやし・葉ねぎ バナナ・寒天・もも缶詰
29	水 七分つき玄米ごはん かぼちゃの炊いたん もやしと人参の味噌汁 ブルーツボレソシ	野菜チップ 桃せりー 牛乳	豚ひき肉・木綿豆腐・淡色辛みそ 普通牛乳	やさいチップ・米・サラダ油・車糖 かやくり粉	しょうが・大根・にんじん・いんげん ぶなめし・キャベツ・葉ねぎ パルツボレソシ
30	木 七十分つき玄米ごはん たちのみそれ煮 いろいろ野菜の金平 キャベツとせりの味噌汁 ブルーツボレソシ	野菜せんべい コーンとツチの蒸しパン 牛乳	豚ひき肉・木綿豆腐・淡色辛みそ 普通牛乳	野菜せんべい・米・車糖・じゃがいも・ごま ごま油・わかち・きな粉	しょうが・大根・にんじん・いんげん ぶなめし・キャベツ・葉ねぎ パルツボレソシ
31	金 ●世界の料理～ドイツ～ 麦ロールパン アイントプフ ●ジャーマンポテト【粥】 ブルーツボレソシ	野菜チップ クッキー 牛乳	ウインナー・だいず水煮缶詰・普通牛乳 ●【粥】 ベークン	やさいチップ・ロールパン・じゃがいも 有塩バター・わかち・きな粉・車糖 サラダ油	たまねぎ・キャベツ・にんじん・バナナ

☆今月の平均給与栄養量☆

エネルギー	たんぱく質	脂 肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
482 kcal	17.9 g	14.9 g	204 mg	1.8 mg	166 μg	0.32 mg	0.33 mg	23 mg

※材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承ください。※そば、落花生の入った食材は使用しておりません。

(【粥】)70gキッズ食品 ●特定原材料▲準(他原材料)