

5月 給食献立表

2023年

長寿院保育園3歳未満児

日	曜	朝間食	昼 食	昼間食	赤: 血や肉になる	黄: 热や力となる	緑: 調子をととのえる	(その他の食品)
1	月	ハイハイン	肉うどん [卵] ひろうすの炊いたん もやしとささみのごま和え フルーツ:オレンジ	りんごゼリー 牛乳	豚ロース・油揚げ・がんもどき ささ身・普通牛乳・[卵]卵	ハイハイン・うどん・車輪・ごま	たまねぎ・にんじん・葉ねぎ もやし・パレンシアオレンジ りんご飲料・寒天・りんご缶詰	うすくちしょうゆ みりん風調味料・だし
2	火	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん 赤魚の煮つけ 高野豆腐の卵とじ [卵] 青菜と玉ねぎのすまし汁 フルーツ:バナナ	ほろほろ焼 (しょうゆ) 牛乳	あかうお・漬り豆腐・鶏ひき肉 普通牛乳・[卵]卵	野菜せんべい・米・車輪 甘辛せんべい	大根・にんじん・グリンピース たまねぎ・葉ねぎ・バナナ チキンランチ	こいくちしょうゆ・だし うすくちしょうゆ・食塩
6	土	鉄分入りせんべい	チャーハン [卵] プロッコリーの中華和え 中華スープ フルーツ:オレンジ	黒糖コーン 牛乳	豚ひき肉・シーチキン 普通牛乳・[卵]卵	ハイハイン・米・サラダ油 車輪・ごま・コーンスナック	葉ねぎ・たまねぎ・にんじん 生姜だけ・プロッコリー スイートヨウ・カットわかめ パレンシアオレンジ	だし・食塩・こいくちしょうゆ だし・うすくちしょうゆ
8	月	ハイハイン	枝豆とひじきの炊き込みご飯 鶏肉の竜田揚げ じゃがいものそぼろあんかけ もやしと人参の味噌汁 フルーツ:オレンジ	お黏きなこ 牛乳	油揚げ・鶏もも・鶏ひき肉 淡色辛みそ・さな粉 普通牛乳	ハイハイン・米・米粉・ごま油 サラダ油・じゃがいも かたくり粉・焼きふ・車輪 無塩バター	えだまめ・ほじひじき にんじん・グリンピース・もやし 葉ねぎ・パレンシアオレンジ	だし・うすくちしょうゆ・食塩 こいくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 片栗粉・しょうが
9	火	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん さばのこうみ焼き さつまいものレモン煮 水菜と油揚げのお浸し にんじんと豆腐の味噌汁	ごませんべい 牛乳	さば・油揚げ・漬ごし豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	野菜せんべい・米・ごま さつまいも・車輪 甘辛せんべい	しょうが・レモン・みずな にんじん・葉ねぎ	こいくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 だし
10	水	鉄分入りせんべい	七分つき玄米ごはん 五目マー婆ー豆腐 春雨サラダ [卵] 中華スープ フルーツ:バナナ	ぶどうゼリー 牛乳	鶏ひき肉・太線豆腐 赤色辛みそ・普通牛乳 [卵]卵	ハイハイン・米・ごま油・車輪 かたくり粉・はるさめ	たまねぎ・生姜だけ にんじん・きゅうり カットわかめ・もやし・葉ねぎ バナナ・ぶどう飲料・寒天 ぶどう缶詰	こいくちしょうゆ みりん風調味料・だし うすくちしょうゆ
11	木	ハイハイン	チキンカレー キャベツとツナのサラダ フルーツヨーグルト	よもぎ蒸しパン 牛乳	鶏もも・シーチキン ヨーグルト・ゆで小豆缶詰 普通牛乳	ハイハイン・米・じゃがいも 車輪・薄力粉	たまねぎ・にんじん グリンピース・きゅうり キャベツ・もも缶詰 みかん缶詰・よもぎ	カレールウ・和風ドレッシング ベーキングパウダー・食塩
12	金	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん 和風オムレツ [卵] キャベツとじゃこの酢の物 たまねぎと麸の味噌汁 フルーツ:バナナ	ほろほろ焼き 牛乳	鶏ひき肉・ちりめんじゃこ 淡色辛みそ・普通牛乳 [卵]卵	野菜せんべい・米・じゃがいも かたくり粉・ごま・車輪・焼きふ 甘辛せんべい	にんじん・ほじひじき・葉ねぎ キャベツ・カットわかめ たまねぎ・バナナ	うすくちしょうゆ みりん風調味料・だし こいくちしょうゆ・穀物餅 食塩
13	土	鉄分入りせんべい	親子丼 [卵] きゅうりとしらすの酢の物 白菜とにんじんの味噌汁 フルーツ:オレンジ	醤油かき揚げ 牛乳	鶏もも・ちりめんじゃこ 淡色辛みそ・普通牛乳 [卵]卵	ハイハイン・米・車輪 かたくり粉・ごま 甘辛せんべい	たまねぎ・グリンピース きゅうり・カットわかめ はくさい・にんじん・葉ねぎ パレンシアオレンジ	こいくちしょうゆ みりん風調味料・だし 穀物餅・食塩
15	月	ハイハイン	七分つき玄米ごはん 鶏肉の照り焼き 切干大根煮 豆腐とわかめの味噌汁 フルーツオレンジ	豆花 (トウファ) 牛乳	鶏もも・油揚げ・漬ごし豆腐 淡色辛みそ・豆乳・さな粉 普通牛乳	ハイハイン・米・車輪・黒豆	いんげん・切干だいこん にんじん・きぬさや カットわかめ・葉ねぎ パレンシアオレンジ・寒天	みりん風調味料 こいくちしょうゆ・料理酒・だし
16	火	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん さわらの西京焼き 青菜と油揚げのお浸し 冬瓜の油老あんかけ えのきと麸のすまし汁	ラスク 牛乳	さわら・淡色辛みそ・油揚げ ムキエビ・普通牛乳	野菜せんべい・米・車輪 かたくり粉・焼きふ フランズパン・無塩バター	こまつな・にんじん・とうがん えのき・葉ねぎ	みりん風調味料・料理酒 こいくちしょうゆ・だし うすくちしょうゆ・食塩
17	水	鉄分入りせんべい	ロールパン マカロニエビグラタン 卵サラダ [卵] コンソメスープ フルーツ:バナナ	藻塩せんべい 牛乳	ムキエビ・プロセスチーズ バルメザンチーズ ホワイトソース・普通牛乳 [卵]卵	ハイハイン・ロールパン マカロニ・薄力粉 塩せんべい	たまねぎ・赤ピーマン キャベツ・にんじん・きゅうり ぶなしめじ・大根・バナナ	食塩・フレッシュドレッシング・パセリ だし
18	木	ハイハイン	★郷土料理～滋賀～ 近江ちゃんぽん しゅうまい こんにゃく入り白和え フルーツ:バナナ	焼き立てミニアップルデニッシュ 牛乳	豚肉スライス・しゅうまい 木綿豆腐・普通牛乳	ハイハイン・中華めん・車輪 アップルデニッシュ	キャベツ・もやし・にんじん たまねぎ・葉ねぎ ほうれんそう・生姜だけ バナナ	だし・うすくちしょうゆ みりん風調味料 つまりにんじん・ねりごま
19	金	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん 豆腐のふんわり揚げ 彩り野菜の金平 小松菜とお麸のすまし汁 フルーツ:バナナ	ホットドック 牛乳	木綿豆腐・鶏ひき肉 焼き竹輪・ワインナー 普通牛乳	野菜せんべい・米・サラダ油 ごま・ごま油・車輪 ロールパン・焼き麸	たまねぎ・れんこん・にんじん 葉ねぎ・いんげん・こまつな バナナ・キャベツ	こいくちしょうゆ・片栗粉 ささがきごぼう うすくちしょうゆ・食塩・だし ケチャップ・カレー粉
20	土	鉄分入りせんべい	チキンライス マリネサラダ コンソメスープ フルーツ:オレンジ	ポンこめ棒 牛乳	鶏もも・普通牛乳	ハイハイン・米	たまねぎ・賞ピーマン グリンピース・トマト・みずな かぼちゃ・パレンシアオレンジ	だし・ケチャップ・食塩 マリネ液・パセリ・お菓子

22	月	ハイハイイン	七分つき玄米ごはん 鶏肉から揚げ ポテトサラダ〔卵〕 なめこと玉ねぎの味噌汁 フルーツ:オレンジ	お餅ココア 牛乳	鶏もも・淡色辛みそ 普通牛乳	ハイハイイン・米・米粉・ごま油 サラダ油・じゃがいも・焼き豆 革麩・無塩バター 〔卵〕マミネーズ	にんじん・たまねぎ・きゅうり なめこ・葉ねぎ パレンシアオレンジ	こいくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 片栗粉・だし・しょうが・食塩 だし・ビショアココア
23	火	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん あったかボトル キャベツとコーンのサラダ フルーツ:バナナ	台湾カステラ〔卵〕 牛乳	ワインナー・普通牛乳・〔卵〕卵	野菜せんべい・米・じゃがいも 革麩・サラダ油・薄力粉 無塩バター	たまねぎ・にんじん・キャベツ きゅうり・ズイコーン・バナナ	バセリ・だし・うすくちしょうゆ 食塩・穀物酢
24	水	鉄分入りせんべい	七分つき玄米ごはん 照り焼きハンバーグ〔卵〕 ピーンズサラダ コンソメスープ〔卵〕 フルーツ:バナナ	ごま団子 牛乳	豚ひき肉・牛ひき肉 木綿豆腐・普通牛乳 だいず水煮缶詰・〔卵〕卵	ハイハイイン・米・焼き豆 サラダ油	たまねぎ・にんじん ほしひき・きゅうり・キャベツ バナナ	食塩・ナツメグ・こしょう こいくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 片栗粉・マリネ液・バセリ・だし ごま団子
25	木	ハイハイイン	七分つき玄米ごはん 肉じゃが キャベツの土佐和え えのきと人参の味噌汁 フルーツ:バナナ	いちごジャムサンド 牛乳	牛肉スライス・かつお節 淡色辛みそ・普通牛乳	ハイハイイン・米・じゃがいも 革麩・食パン・いちごジャム	にんじん・たまねぎ グリンピース・きゅうり キャベツ・えのきたけ・葉ねぎ バナナ	こいくちしょうゆ みりん風調味料・だし 穀物酢・うすくちしょうゆ
26	金	野菜せんべい	★料理長おまかせメニュー 新生姜ごはん あゆの南蛮漬け 蓮麩田楽〔卵〕 つみれ汁 水ようかん	ほろほろ焼き(塩) 牛乳	油揚げ・あゆ・赤色辛みそ 鶏ひき肉・淡色辛みそ こしあん・普通牛乳・〔卵〕卵	野菜せんべい・米・薄力粉 革麩・あわ餅・サラダ油 塩せんべい	新しょうが・たまねぎ にんじん・青ビーマン・白ねぎ 寒天	うすくちしょうゆ みりん風調味料・料理酒 だし・穀物酢・こいくちしょうゆ だし・ささがきごぼう・食塩
27	土	ハイハイイン	あさりと小松菜のスパゲティ ブロッコリーと卵のサラダ〔卵〕 コンソメスープ フルーツ:オレンジ	野菜かりんとう 牛乳	あさり・普通牛乳	ハイハイイン・スパゲッティ・乾 有塩バター・かりんとう	こまつな・たまねぎ ブロッコリー・にんじん キャベツ・パレンシアオレンジ 〔卵〕鶴糸玉子	だし・うすくちしょうゆ マリネ液・バセリ
29	月	ハイハイイン	七分つき玄米ごはん アジのフライ スパゲティサラダ 豆腐と若布の味噌汁 フルーツ:オレンジ	みかんゼリー 牛乳	あじ・シーチキン・納豆・豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	ハイハイイン・米・薄力粉 パン粉・サラダ油 スパゲッティ・乾・革麩 オレンジ飲料・寒天 みかん缶詰	にんじん・ズイコーン・みずな カットわかめ・葉ねぎ パレンシアオレンジ オレンジ飲料・寒天	食塩・とんかつソース 青じそドレッシング・だし
30	火	野菜せんべい	七分つき玄米ごはん 肉団子の甘酢あんかけ もやしと卵の和え物〔卵〕 さといもとあげの味噌汁 フルーツ:バナナ	玄米ごませんべい 牛乳	肉団子・油揚げ・淡色辛みそ 普通牛乳・〔卵〕卵	野菜せんべい・米・サラダ油 革麩・さといも・塩せんべい	青ビーマン・にんじん たまねぎ・黄ビーマン・もやし きゅうり・葉ねぎ・バナナ	うすくちしょうゆ・穀物酢 片栗粉・みりん風調味料 こいくちしょうゆ・だし
31	水	鉄分入りせんべい	洋風炊き込みピラフ 水菜とツナのサラダ コンソメスープ フルーツ:バナナ	いもかりんとう 牛乳	鶏もも・シーチキン・普通牛乳	ハイハイイン・米・芋かりんとう	たまねぎ・赤ビーマン 青ビーマン・ズイコーン みずな・トマト・きゅうり・もやし にんじん・バナナ	食塩・だし・和風ドレッシング バセリ

(〔卵〕:アレルギー食品)

☆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
411 kcal	16.4 g	14.0 g	200 mg	1.6 mg	116 μg	0.18 mg	0.23 mg	13 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。