



令和8年5月分献立表



大府市公私立保育園
令和8年3月12日

日 曜	献立名	使用材料名				午前のおやつ	午後のおやつ	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未満児
		黄色の食品 熱や力となるもの	赤色の食品 血や肉や骨になるもの	緑色の食品 体の調子をよくするもの	調味料・その他			
1 金 ○	菜飯 豚汁 マスカットゼリー	米、じゃが芋、サラダ油	豚平、赤味噌	大根、玉ねぎ、人参、ねぎ、ごぼう、マスカットゼリー	菜飯の素	牛乳 菓子(がんばれ野菜 家族)	野菜ジュース(アップ ルキャロット) 菓子(ハッピーター ン)	476.9(207.7) 9.5(4.4) 8.0(6.1) 1.4(0.2)
2 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(りんご)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(りんご)		ヨーグルト		
7 木 ○	シーチキンごはん 豆腐と人参の味噌汁 黄桃缶	米	豆腐、ツナ、味噌、わかめ	黄桃缶、人参、ほうれん草、 コーンホール缶	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 菓子(おこさませんべ い)	牛乳 菓子(ほしたべよ)	542.9(229.7) 20.2(8.5) 13.6(7.9) 2.7(0.5)
8 金 ○	カレーライス マカロニサラダ	米、じゃが芋、マカロニ(グルテ ンフリー)、ノンエッグマヨネー ズドレッシング、サラダ油	豚平、ツナ	玉ねぎ、人参、きゅうり	カレールー、ソース、コンソメ スープの素、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 菓子(えびちび)	637.7(195.4) 18.5(7.5) 24.0(7.7) 2.4(0.3)
9 土	いなり寿司 フルーツゼリー(ぶどう)	いなり寿司		フルーツゼリー(ぶどう)		ヨーグルト		
11 月 ○	ごはん はんぺんと野菜の旨煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、じゃが芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平、味噌、 わかめ	大根、人参、糸こんにゃく、玉ね ぎ、えのきたけ	醤油、削り節、酒、だし昆布	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(古代米せんべ い)(2枚)	571.5(240.6) 25.1(8.0) 16.4(11.1) 3.1(0.4)
12 火 ○	ごはん キャベツと豚肉の味噌炒め 豆腐とねぎのすまし汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油	豚平、豆腐、味噌、わかめ	キャベツ、人参、ピーマン、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 菓子(がんばれ野菜 家族)	◆豆乳ヨーグルトのフ ルーツ和え(豆乳のヨー グルト、砂糖、黄桃缶、パ ナナ、みかん缶、パイン 缶)	457.7(161.8) 18.8(4.8) 10.5(4.1) 1.7(0.2)
13 水 ○	スパゲティミートソース 野菜サラダ	スパゲティ、ノンエッグマヨ ネーズドレッシング、サラダ油、 砂糖	豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、ピーマ ン、きゅうり、コーンホール缶	トマトケチャップ、ソース、コン ソメスープの素、塩	牛乳 バナナ	野菜ジュース(白ぶど う&ほうれん草) 菓子(おにぎりせんべ い・塩)	454.2(197.7) 12.7(9.3) 15.4(4.0) 1.9(0.2)
14 木 ○	ごはん 三色青椒肉絲 玉ねぎと人参の味噌汁	米、サラダ油、砂糖、ごま油、片 栗粉	豚平、味噌	玉ねぎ、人参、赤ピーマン、黄 ピーマン、ピーマン、たけのこ、 ねぎ、生姜	醤油、酒、削り節、だし昆布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆ドーナツ(小 麦粉、砂糖、サラダ 油、牛乳、卵、パーキ ングパウダー)	641.7(268.7) 25.6(8.9) 23.2(12.6) 2.2(0.3)
15 金 ○	ごはん さけの味噌焼き 酢和え わかめとえのきのすまし汁	米、砂糖、春雨、ごま油、サラダ 油	さけ、チキンハム、味噌、わか め	きゅうり、人参、もやし、ねぎ、 えのきたけ、白ごま	酢、削り節、醤油、みりん、だし 昆布、酒、塩	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実パ ウダー)(プレーン)	565.1(264.1) 27.6(13.0) 16.8(12.7) 1.4(0.2)
16 土	おにぎり(鮭・鮭) やさいゼリー	おにぎり(鮭・鮭)		やさいゼリー		ヨーグルト		
18 月 ○	たけのごはん キャベツとツナの和え物 豆腐と人参の味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豆腐、若鶏、ツナ、味噌、油揚 げ、わかめ	人参、たけのこ、キャベツ、きゅ うり、ねぎ、さやえんどう、白ご ま	酢、薄口醤油、削り節、酒、みり ん、だし昆布、塩	牛乳 みかん缶	牛乳 菓子(アスパラガスビ スケット)	541.9(216.2) 22.5(7.9) 16.9(9.1) 2.5(0.3)
19 火 ○	ごはん 鶏肉のケチャップ炒め 野菜スープ	米、砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、人参、赤ピーマン、黄 ピーマン、ピーマン、パセリ	トマトケチャップ、醤油、コンソ メスープの素、カレー粉、酒、 塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆野菜マフィン (米粉パウダー(パンケ ーキ用)、じゃが芋、砂糖、 サラダ油、豆乳、人参)	528.5(240.7) 24.6(13.6) 13.4(8.5) 2.0(0.4)
20 水 ○	天ぷらうどん ごま和え	白玉うどん、さつまいも、片栗 粉、上新粉、サラダ油、砂糖	若鶏	もやし、きゅうり、人参、玉ね ぎ、ねぎ、白ごま	醤油、削り節、みりん、だし昆 布、塩	牛乳 菓子(おこさませんべ い)	牛乳 菓子(あげせんべい)	517.6(259.5) 17.8(8.0) 20.4(14.0) 2.4(0.7)
21 木 ○	ごはん 麻婆豆腐 酢和え	米、砂糖、春雨、サラダ油、片栗 粉、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	人参、きゅうり、もやし、ねぎ、 生姜	酢、醤油、酒、中華スープの素、 塩	牛乳 オレンジ	牛乳 ◆フレンチトースト (食パン、砂糖、卵、牛 乳)	630.5(265.5) 26.6(11.9) 21.7(10.8) 1.7(0.7)
22 金 ○	ごはん すき焼き風煮 玉ねぎとえのきの味噌汁	米、砂糖、サラダ油	豚平、焼き豆腐、味噌、わかめ	白菜、人参、ねぎ、糸こんにゃ く、玉ねぎ、えのきたけ、干し いたけ	醤油、削り節、だし昆布、酒	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(源氏パイ)	581.7(234.1) 25.0(12.7) 20.1(11.2) 3.1(0.3)
23 土	いなり寿司 フルーツゼリー(りんご)	いなり寿司		フルーツゼリー(りんご)		ヨーグルト		
25 月 ○	なす味噌丼 ごまだれサラダ 人参とわかめのすまし汁	米、砂糖、サラダ油	豚挽、赤味噌、わかめ	なす、人参、玉ねぎ、もやし、 きゅうり、キャベツ、ねぎ、生 姜、白ごま	醤油、削り節、酢、酒、だし昆 布、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 菓子(味しらべ)	563.3(224.6) 22.1(8.4) 15.7(7.8) 2.7(0.5)
26 火 ○	ごはん 肉じゃが ほうれん草と油揚げの味噌汁	米、じゃが芋、サラダ油、砂糖	豚平、味噌、油揚げ	玉ねぎ、人参、ほうれん草、糸 こんにゃく、えのきたけ、干し いたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 バナナ	牛乳 ◆豆腐のもちもち きな粉ケーキ(上新粉、 砂糖、サラダ油、片栗粉、 豆腐、きな粉、パーキン グパウダー)	612.1(266.2) 24.9(13.9) 19.5(11.3) 2.4(0.3)
27 水 ○	野菜たっぷりキーマカレー 野菜サラダ	米、ノンエッグマヨネーズドレッ シング、サラダ油	豚挽	玉ねぎ、キャベツ、人参、ホー ルトマト缶、ピーマン、なす、 きゅうり	カレールー、ソース、コンソメ スープの素、塩	牛乳 オレンジ	牛乳 洋菓子(クレープ(い ちご))	598.6(237.5) 18.6(8.1) 26.6(12.6) 1.6(0.2)
28 木 ○	ごはん 卵のふわふわ焼き トマト かぼちゃと油揚げの味噌汁	米、砂糖、片栗粉、サラダ油	卵、豚挽、味噌、油揚げ、わか め、ひじき	かぼちゃ、トマト、人参、ねぎ、 干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布、塩	牛乳 黄桃缶	牛乳 ◆ふ菓子(焼 麩、ミルクキャラ メル味、サラダ油、砂 糖)	606.5(221.9) 25.8(8.3) 20.6(10.2) 2.2(0.2)
29 金 ○	ごはん あじの香味焼き 切干大根の中華和え 豆腐となすの味噌汁	米、片栗粉、サラダ油、砂糖、ご ま油	あじ、豆腐、味噌、わかめ	なす、きゅうり、切干大根、人 参、ねぎ、コーンホール缶、に んにく	醤油、削り節、酢、酒、だし昆 布	牛乳 バナナ	牛乳 菓子(あけびの実ク ッキー)(プレーン)	586.1(255.3) 26.3(13.1) 19.1(11.7) 2.4(0.2)
30 土	おにぎり(鮭・鮭) フルーツゼリー(みかん)	おにぎり(鮭・鮭)		フルーツゼリー(みかん)		ヨーグルト		

◆は手作りおやつです。
※日にちの欄に○印がついている日は箸を持ってきてください。 ※材料の納品状況などにより、献立が変更する場合があります。ご了承ください。 ※太枠の日は、卵・乳アレルギーに対応した別メニューを用意していま
す。