



5月献立表



2026年

さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる(あか)	力や熱となる(きいろ)	体の調子をととのえる(みどり)	
1	金	チキンライス(こどもの日、ちくわの磯部揚げ、お豆と野菜のスープ、いちご)	豆乳くずもち、牛乳	鶏ひき肉、卵なし竹輪、卵、ひよこめ水煮、ベーコン(卵・乳不使用、無調整豆乳きな粉、牛乳)	白米、油、グリーンピース、小麦粉、揚げ油、タピオカ粉、三温糖、	人参、たまねぎ、黄パプリカ、青のり、白菜、にんにく、小松菜、いちご	
2	土	けんちんうどん、ひじきのツナサラダ、バナナ	13時降園	沖縄豆腐、削り節、ツナ水煮缶	ゆでうどん、こんにゃく、ごま油、マヨドレ、白いりごま	人参、大根、ごぼう、長ネギ、(乾)ひじき、黄パプリカ、バナナ	
4	月	みどりの日					
5	火	こどもの日					
6	水	振替休日					
7	木	タコライス、粉ふきいも、大根のすまし汁、あまなつ	コーンフレーククッキー、牛乳	牛ひき肉、レバー(ミンチ)、絹ごし豆腐、削り節、牛乳	白米、押麦、油、じゃがいも、コーンフレーク、HM、食塩不使用バター、三温糖	にんにく、たまねぎ、人参、レタス、トマト、小松菜、大根、あまなつ	
8	金	ご飯、ゴーヤーチャンプルー、オクラの和え物、ソーメン汁、りんご	梅おにぎり、牛乳	豚バラ肉、沖縄豆腐、卵、花かつお、削り節、牛乳	白米、油、そうめん	にがうり、オクラ、人参、えのき、カットワカメ、ネギ、りんご、梅干し、焼きのり	
9	土	ハヤシライス、カリフラワーのサラダ、オレンジ	ごまスティック、牛乳	豚肩ロース、ツナ水煮缶、牛乳	白米、押麦、小麦粉、三温糖、油、ごま油、ごまスティック	たまねぎ、人参、しめじ、カリフラワー、コーン缶、ニューサマー	
11	月	沖縄そば、ほうれん草の白和え、ごまかぼちゃ、オレンジ	じゃこひじきおにぎり、牛乳	削り節、豚肩ロース、卵、木綿豆腐、ツナ水煮缶、鰹節、じゃこ、牛乳	沖縄そば、三温糖、油、マヨドレ、すりごま白、白いりごま、白米	しょうが、ネギ、ほうれん草、うりかぼちゃ、オレンジ	
12	火	ご飯、白身魚のレモンハーフ焼き、グリーンサラダ、かぼちゃのポタージュ、ステーキチーズ	ピザトースト、牛乳	白身魚、生クリーム、牛乳、ステックチーズ、ハム、プロセスチーズ	白米、オリーブ油、ごま油、ごまいり、食塩不使用バター、食パン	レモン汁、レタス、きゅうり、トマト、かぼちゃ、たまねぎ、ピーマン、コーン缶	
13	水	ご飯、酢鶏、トマトのサラダ、春雨スープ、大学芋	シリアルヨーグルト、牛乳	鶏もも肉、ヨーグルト、きな粉、牛乳	白米、片栗粉、三温糖、ごま油、白いりごま、はるさめ乾、さつま芋、油、黒ごま、シリアル	ピーマン、人参、玉ねぎ、生しいたげ、イン缶、トマト、きゅうり、カットワカメ、チンゲンサイ、バナナ	
14	木	お弁当会		鮭マヨおにぎり、牛乳	しゃげ、牛乳	白米、マヨドレ	
15	金	きびごはん、鶏肉のさっぱり煮、人参しりしりー、キャベツのみそ汁、バナナ	とうもろこし、野菜クラッカー、牛乳	鶏もも肉、卵、油揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、もちきび、三温糖、酒、油、クラッカー	しょうが、にんにく、人参、たまねぎ、キャベツ、バナナ、とうもろこし	
16	土	麻婆冬瓜丼、大根ツナ和え、すまし汁	せんべい、オレンジ、牛乳	豚ひき肉、厚揚げ、みそ、ツナ水煮缶、削り節、牛乳	白米、押麦、三温糖、片栗粉、うずまき麺、せんべい	とうもろこし、人参、長ネギ、大根、大葉、ほうれん草、えのき、オレンジ	
18	月	もずく丼、パパイヤ炒め、小松菜のみそ汁、オレンジ	ジャムパン、牛乳	豚ひき肉、ツナ水煮缶、厚揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、ごま油、油、食パン、ブルーベリージャム	もずく、ピーマン、コーン缶、人参、しょうが、パパイヤ、ネギ、小松菜、オレンジ	
19	火	もちきびご飯、魚のトマトソースかけ、オクラとひじきのごま和え、チンゲン菜のスープ、りんご	ひらやーちー、牛乳	白身魚、鶏ささみ、ベーコン(卵・乳不使用、削り節、ツナ水煮缶、牛乳)	白米、もちきび、小麦粉、油、食塩不使用バター、三温糖、白いりごま、ごま油、片栗粉	にんにく、しょうが、たまねぎ、ホールトマト缶、オクラ、人参、(乾)ひじき、チンゲンサイ、りんご	
20	水	みそラーメン、きゅうりと大根のナムル、インゲン炒め、とうもろこし	おかかおにぎり、牛乳	豚小間、みそ、ツナ水煮缶、花かつお、牛乳	生中華めん、油、ごま油、三温糖、とうもろこし、小麦粉、白米、白いりごま	人参、キャベツ、ホールコーン缶、ネギ、きゅうり、大根、もやし、いんげん、にら、もずく	
21	木	クワジューシー、赤魚の煮つけ、鮎チャンプルー、もずくのみそ汁、あまなつ	バナナ豆乳マフィン、牛乳	鶏もも肉、赤魚、卵、木綿豆腐、削り節、みそ、無調整豆乳、牛乳	白米、ラード、三温糖、麩、油、小麦粉、B.P、粉黒糖、食塩不使用バター	(乾)ひじき、(乾)しいたけ、人参、しょうが、キャベツ、にら、もずく、あまなつ、バナナ	
22	金	チキン南蛮丼、ハンバーグ、わかめスープ、バナナ	青菜おにぎり、牛乳	鶏むね、卵、鶏ささみ、削り節、さくらえび、牛乳	白米、小麦粉、揚げ油、三温糖、マヨドレ、はるさめ、ごま油、白いりごま	たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、きゅうり、人参、カットワカメ、長ネギ、バナナ、小松菜	
23	土	カレーうどん、きゅうりとわかめの酢の物、りんご	胚芽クラッカー、牛乳	豚肩ロース、油揚げ、削り節、牛乳	ゆでうどん、三温糖、胚芽クラッカー	人参、たまねぎ、生しいたけ、きゅうり、カットワカメ、りんご	
25	月	ご飯、肉じゃが、キャベツとツナのマヨ和え、アーサ汁、バナナ	いなり寿司、スティックきゅうり、牛乳	豚ひき肉、ツナ水煮缶、絹ごし豆腐、かつお節、いなりの皮、牛乳	白米、じゃがいも、三温糖、油、マヨドレ、白いりごま	たまねぎ、人参、キャベツ、ホールコーン缶、あおさ、バナナ、きゅうり	
26	火	雑穀ごはん、鮭のカレームニエル、かぼちゃのそぼろ煮、白菜のみそ汁、ニューサマー	チーズスコーン、牛乳	鮭、豚ひき肉、削り節、みそ、カッターチーズ、卵、牛乳	白米、押麦、もちきび、小麦粉、油、三温糖、B.P、食塩不使用バター、	かぼちゃ、たまねぎ、(冷)グリーンピース、しょうが、白菜、人参、ネギ、ニューサマー	
27	水	ホットドッグ、チリコンカン、コーンチャウダー、オレンジ	♡お誕生日会♡ 誕生日ケーキ、牛乳	ウインナーソーセージ(卵・乳不使用、卵、大豆水煮缶、レバー、牛ひき肉、あさり缶水煮、ショア)	ロールパン、干)はと麦、オリーブ油、三温糖、じゃが芋、食塩不使用バター、小麦粉、グラニュー、生クリーム	レッド・キドニー缶、玉葱にんにく、ホールトマト缶、クリームコーン缶、オレンジ、ブルーベリー、みかん缶	
28	木	じゃこ入り梅ごはん、白身魚のピカタ、もずくの酢の物、冬瓜と厚揚げのみそ汁、ハイン缶	ゆかりおにぎり、牛乳	しらす干し、白身魚、卵、粉チーズ、厚揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、白いりごま、小麦粉、食塩不使用バター、三温糖	大葉、もずく、しょうが、レモン汁、きゅうり、とうがん、小松菜、ハイン缶	
29	金	麦ごはん、鶏肉のごまバター焼き、切り干し大根の煮物、チーペラーのみそ汁、りんご	きな粉蒸しパン、牛乳	鶏もも皮なし、卵、油揚げ、木綿豆腐、削り節、みそ、きな粉、牛乳	白米、押麦、三温糖、小麦粉、白いりごま、食塩不使用バター、油、米粉、B.P	切り干しだいこん、人参、へちま、えのき、りんご	
30	土	こぎつね丼、オクラともやしのごま和え、じゃが芋のみそ汁	あんぱん、牛乳	鶏ひき肉、油揚げ、削り節、みそ、牛乳	白米、油、三温糖、すりごま白、じゃがいも、あんぱん	しょうが、オクラ、人参、もやし、たまねぎ、ネギ	

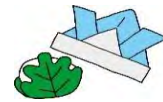
*献立は都合により変更することがあります

*毎月第2木曜日はお弁当会です。愛情いっぱいのお弁当よろしく願います。





5月離乳食献立表 (中期・後期)



2026年

さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる (あか)	カや熱となる (きいろ)	体の調子をととのえる (みどり)
1	金	5~7分粥, 鶏ひき肉と玉ねぎのくたくた煮, お豆と野菜のスープ, いちご	人参豆乳粥	鶏ひき肉, ひよこまめ水煮	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	たまねぎ, 黄パプリカ, 白菜, 人参, 小松菜, いちご
2	土	けんちん風うどん, パナナ	13時降園	沖縄豆腐	ゆでうどん	人参, 大根, 長ネギ, パナナ
4	月	 憲法記念日				
5	火	 こどもの日				
6	水	 振替休日				
7	木	5~7分粥, レバーとじゃが芋のやわらか煮, 大根と豆腐のスープ, あまなつ	トマト粥	レバー (ミンチ), 絹ごし豆腐	7倍粥~5倍粥, じゃがいも, 片栗粉	たまねぎ, 小松菜, 大根, あまなつ
8	金	5~7分粥, 豆腐と人参のやわらか煮, ソーメン汁, りんご煮	オクラのおかか粥	沖縄豆腐	7倍粥~5倍粥, そうめん	人参, りんご
9	土	5~7分粥, ささみとカリフラワーのやわらか煮, 人参とコーンのスープ, オレソ	ツナと玉ねぎのおじや	鶏ささみ	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	カリフラワー, コーン缶, 人参, オレソ
11	月	5~7分粥, 豆腐とほうれん草のやわらか煮, かぼちゃのマッシュ, オレソ	しらすのひじき粥	木綿豆腐, 調製粉乳	7倍粥~5倍粥	ほうれんそう, かぼちゃ, オレソ
12	火	5~7分粥, 白身魚とトマトのやわらか煮, かぼちゃのポタージュ	野菜のおじや	白身魚, 調製粉乳	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	トマト, かぼちゃ, たまねぎ
13	水	5~7分粥, ささみと野菜のくたくた煮, 春雨スープ, さつま芋のマッシュ	じゃこトマト粥, パナナヨーグルト	鶏ささみ, 調製粉乳	7倍粥~5倍粥, 片栗粉, はるさめ 普通はるさめ 乾	人参, たまねぎ, ビーマン, チンゲンサイ, かぼちゃ
14	木	5~7分粥, ひき肉と冬瓜の柔らか煮, 野菜スープ	ツナとオクラのおじや	鶏ひき肉	7倍粥~5倍粥, 片栗粉, じゃがいも	とうがん, たまねぎ
15	金	5~7分粥, ささみと人参のやわらか煮, キャベツのスープ, パナナ	ツナと玉ねぎのおじや	鶏ささみ	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	人参, たまねぎ, キャベツ, パナナ
16	土	しらす粥, ひき肉と冬瓜のやわらか煮, すまし汁	ツナと大根のおじや, オレソ	しらす干し, 鶏ひき肉	7倍粥~5倍粥, 片栗粉, うすまぎ麩	とうがん, ほうれんそう
18	月	5~7分粥, ひき肉と野菜のくたくた煮, 小松菜のスープ, オレソ	ツナと人参のおじや	鶏ひき肉	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	ビーマン, コーン缶, 人参, 小松菜, オレソ
19	火	5~7分粥, 白身魚と玉ねぎのトマト煮, チンゲン菜のスープ, りんご煮	ささみとオクラのおじや	白身魚	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	たまねぎ, トマト, チンゲンサイ, 人参, りんご
20	水	5~7分粥, ツナとキャベツのやわらか煮, 大根スープ	野菜とおかかのおじや	ツナ水煮缶	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	キャベツ, コーン缶, 大根, もやし
21	木	5~7分粥, 鮭とキャベツのくたくた煮, ゆし豆腐, あまなつ	人参豆乳粥, パナナ	鮭, ゆし豆腐	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	キャベツ, ビーマン, あまなつ
22	金	チキンと野菜のあんかけ丼, 春雨スープ, パナナ	青菜おかか粥	鶏むね	7倍粥~5倍粥, 片栗粉, はるさめ 普通はるさめ 乾	たまねぎ, 赤パプリカ, キャベツ, 人参, パナナ
23	土	煮込みうどん, りんご煮	人参粥	鶏ささ身 (挽肉)	ゆでうどん, 片栗粉	人参, たまねぎ, りんご
25	月	5~7分粥, ささみとじゃが芋のくたくた煮, アーサ汁, パナナ	ツナとキャベツのおじや	鶏ささみ, 絹ごし豆腐	7倍粥~5倍粥, じゃがいも, 片栗粉	人参, あおさ, パナナ
26	火	5~7分粥, 鮭とかぼちゃのくたくた煮, 白菜のスープ, ニューサマー	玉ねぎとグリーンピースのおじや	鮭	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	かぼちゃ, 白菜, 人参, ニューサマー
27	水	5~7分粥, 大豆と玉ねぎのやわらか煮, コーンスープ, オレソ	じゃが芋おかか粥	大豆水煮缶, レバー (ミンチ), 調製粉乳	7倍粥~5倍粥, 片栗粉, じゃがいも	たまねぎ, ホールトマト缶, クリームコーン缶, オレソ
28	木	5~7分粥, 白身魚のやわらか煮, 冬瓜と青菜のスープ	しらすの磯風味粥	白身魚	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	きゅうり, とうがん, 小松菜
29	金	5~7分粥, ささみと人参のくたくた煮, ナンバーのスープ, りんご煮	きなこ粥	鶏ささみ, 木綿豆腐	7倍粥~5倍粥, 片栗粉	人参, へちま, りんご
30	土	5~7分粥, 鶏とオクラのトロトロ煮, じゃが芋のスープ	人参ともやしのおじや	鶏ひき肉	7倍粥~5倍粥, 片栗粉, じゃがいも	オクラ, たまねぎ

*献立は都合により変更することがあります。

*基本的には中期→だし汁、後期→だし汁と醤油で味付けをしています。

