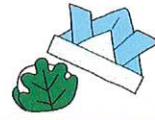




5月献立表



2025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	木	スパゲッティナポリタン、おからサラダ、コーンスープ、ふかし芋	納豆みそおにぎり、牛乳	ウインナーソーセージ (卵・乳不使用、粉チーズ、生おから、ツナ水煮缶、牛乳)	スパゲッティ、オリーブ油、マヨドレ、油、片栗粉、さつまいも	人参、たまねぎ、トマト、ピーマン、きゅうり、コーン缶、クリームコーン缶
2	金	☆こどもの日メニュー☆ チキンライス、ちくわの磯部揚げ、お豆と野菜のスープ、バナナ	こどもの日ゼリー、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)	胚芽米、油、グリーンピース、小麦粉、揚げ油	人参、たまねぎ、黄パプリカ、青のり、白菜、にんにく、小松菜、バナナ
3	土	憲法記念日				
5	月	こどもの日				
6	火	振替休日				
7	水	タコライス、粉ふきいも、大根のすまし汁、あまなつ	黒糖くすもち、牛乳	牛ひき肉、レバー (ミンチ)、絹ごし豆腐、削り節	胚芽米、押麦、油、じゃがいも	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	木	お弁当会	ひらやーちー、牛乳			
9	金	ご飯、魚のオランダ揚げ、もやしのこま和え、じゃが芋のみそ汁、ステックチーズ	梅おにぎり、牛乳	白身魚、粉チーズ、無調整豆乳、削り節、みそ、ステックチーズ	胚芽米、小麦粉、油、すりごま白、三温糖、じゃがいも	人参、パセリ、もやし、いんげん、たまねぎ、ネギ
10	土	ハヤシライス、カリフラワーのサラダ、オレンジ	13時降園	豚肩ロース、ツナ水煮缶	胚芽米、押麦、小麦粉、三温糖、油、ごま油	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
12	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	沖縄そば、三温糖、油、マヨドレ、すりごま白、白いりごま	しょうが、ネギ、ほうれんそう、かぼちゃ、オレンジ
13	火	胚芽米、赤魚の煮つけ、人参しりしりー、キャベツのみそ汁、バナナ	ピザトースト、牛乳	赤魚、卵、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、三温糖、油	しょうが、人参、たまねぎ、キャベツ、バナナ
14	水	麦ごはん、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	胚芽米、押麦、片栗粉、三温糖、ごま油、白いりごま、はるさめ、さつまいも、揚げ油、黒ごま	ピーマン、人参、たまねぎ、生しいたけ、パイン缶、トマト、きゅうり、カットワカメ、チンゲンサイ
15	木	ご飯、ひきわり納豆、サバの西京焼き、冬瓜ソブシー、もすくのみそ汁	ツナマヨおにぎり、牛乳	挽きわり納豆、花かつお、サバ切り身骨なし、白味噌、鶏ひき肉、木綿豆腐、削り節、みそ	胚芽米、三温糖、油	とうがん、人参、しょうが、いんげん、もすく、にら
16	金	ご飯 (強化米)、豆腐チャンプルー、オクラの和え物、ソーメン汁、りんご	とうもろこし、野菜クラッカー、牛乳	沖縄豆腐、豚肉もも、花かつお、削り節	胚芽米、強化米新玄、油、そうめん	キャベツ、人参、にら、オクラ、えのき、カットワカメ、ネギ、りんご
17	土	ミックスチャーハン、ひじきのツナサラダ、冬瓜のみそ汁	せんべい、オレンジ、牛乳	鶏ひき肉、しらす干し、ツナ水煮缶、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、グリーンピース、油、マヨドレ、白いりごま	たまねぎ、ホールコーン缶、(乾) ひじき、人参、黄パプリカ、とうがん、ネギ
19	月	もすく丼、パパイア炒め、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	胚芽米、ごま油、油	もすく、ピーマン、コーン缶、人参、しょうが、パパイア、ネギ、小松菜、オレンジ
20	火	もちきびご飯、魚のトマトソースかけ、オクラとひじきのこま和え、チンゲン菜のスープ、りんご	じゃがいももち、牛乳	白身魚、鶏ささみ、ベーコン (卵・乳不使用、削り節)	胚芽米、あわ、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
21	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	生中華めん、油、ごま油、三温糖、とうもろこし	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
22	木	クファージュシー、鮭の味噌マヨネーズ焼き、鮎チャンプルー、ゆし豆腐、あまなつ	バナナ豆乳マフィン、牛乳	鶏もも肉、鮭、みそ、卵、ゆし豆腐、削り節	胚芽米、ラード、マヨドレ、三温糖、鮎、油	(乾) ひじき、(乾) しいたけ、人参、ピーマン、たまねぎ、キャベツ、にら、ネギ、あまなつ
23	金	チキン南蛮丼、パンサンズ、もすくのみそ汁、バナナ	青菜おにぎり、牛乳	鶏むね、卵、鶏ささみ、木綿豆腐、削り節、みそ	胚芽米、小麦粉、揚げ油、三温糖、マヨドレ、はるさめ、ごま油	たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、きゅうり、人参、もすく、にら、バナナ
24	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	ゆでうどん、三温糖	人参、たまねぎ、生しいたけ、きゅうり、カットワカメ、りんご
26	月	ご飯 (強化米)、肉じゃが、キャベツとツナのマヨ和え、大根のみそ汁、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、油揚げ、かつお節、みそ	胚芽米、強化米新玄、じゃがいも、三温糖、油、マヨドレ	たまねぎ、人参、キャベツ、ホールコーン缶、大根、しめじ、ネギ、バナナ
27	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	ごまスコーン、牛乳	鮭、豚ひき肉、削り節、みそ	胚芽米、押麦、もちきび、小麦粉、油、三温糖	かぼちゃ、たまねぎ、(冷) グリンピース、しょうが、白菜、人参、ネギ、ニューサマー
28	水	ホットドッグ、チリコンカン、コーンチャウダー、ステックチーズ	♡お誕生日会♡ お誕生日ケーキ、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、牛乳、ステックチーズ)	ロールパン 30g、(干) はとむぎ、オリーブ油、三温糖、じゃがいも、食塩不使用バター、小麦粉	レッド・キドニー缶、たまねぎ、にんにく、ホールトマト缶、クリームコーン缶
29	木	じゃこ入り梅ごはん、白身魚のピカタ、もすくの大根の煮物、冬瓜と厚揚げのみそ汁、パイン缶	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	胚芽米、白いりごま、小麦粉、食塩不使用バター、三温糖	大葉、もすく、しょうが、レモン汁、きゅうり、とうがん、小松菜、パイン缶
30	金	麦ごはん、鶏肉のごまバター焼き、切り干し大根の煮物、ナーベラーのみそ汁、ニューサマー	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	胚芽米、押麦、三温糖、小麦粉、白いりごま、食塩不使用バター、油	切干しいたけ、人参、へちま、えのき、ニューサマー
31	土	こぎつね丼、オクラともやしのこま和え、ほうれん草と鮎のみそ汁	あんぱん、牛乳	鶏ひき肉、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、油、三温糖、すりごま白、鮎	しょうが、オクラ、人参、もやし、ほうれんそう、たまねぎ

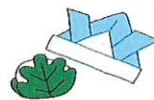
*献立は都合により変更することがあります

*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お願いします。





5月離乳食献立表（中期・後期）



2025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	木	5〜7分粥、ツナと野菜のくたくた煮、コーンスープ、さつま芋マッシュ	納豆とトマトのおじや	ツナ水煮缶、生おから、調製粉乳	5〜7分粥、片栗粉、さつまいも	たまねぎ、人参、ピーマン、クリームコーン缶、コーン缶
2	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、バナナ	人参おおか粥	鶏ひき肉、ひよこまめ水煮	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、黄パプリカ、白菜、人参、小松菜、バナナ
3	土	憲法記念日				
5	月	こどもの日				
6	火	振替休日				
7	水	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	5〜7分粥、じゃがいも、片栗粉	たまねぎ、小松菜、大根、あまなつ
8	木	5〜7分粥、豆腐と玉ねぎの柔らか煮、オクラのスープ、バナナ	ツナと野菜のおじや	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉	ブロッコリー、オクラ、人参、バナナ
9	金	5〜7分粥、白身魚と人参の豆乳煮、じゃが芋のみそ汁、あまなつ	野菜のおじや	白身魚、無調整豆乳	5〜7分粥、片栗粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、あまなつ
10	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、オレンジ	ツナと玉ねぎのおじや	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉	カリフラワー、コーン缶、人参、オレンジ
12	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、オレンジ	しらすの磯風味粥	木綿豆腐、調製粉乳	5〜7分粥、	ほうれん草、かぼちゃ、オレンジ
13	火	5〜7分粥、白身魚と人参のやわらか煮、キャベツのスープ、バナナ	野菜のおじや	白身魚	5〜7分粥、片栗粉	人参、たまねぎ、キャベツ、バナナ
14	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、バナナヨーグルト	鶏ささみ、調製粉乳	5〜7分粥、片栗粉、はるさめ、普通はるさめ、乾	人参、たまねぎ、ピーマン、チンゲンサイ、かぼちゃ
15	木	5〜7分粥、ひき肉と冬瓜の柔らか煮、豆腐のみそ汁、バナナ	納豆といんげんのおじや	鶏ひき肉、木綿豆腐、みそ	5〜7分粥、片栗粉	とうがん、人参、にら、バナナ
16	金	5〜7分粥、豆腐とキャベツのくたくた煮、ソーメン汁、りんご煮	おかかとオクラのおじや	木綿豆腐	5〜7分粥、そうめん	キャベツ、にら、りんご
17	土	しらす粥、鶏と野菜のくたくた煮、冬瓜のスープ	ツナとパプリカのおじや、オレンジ	しらす干し、鶏ひき肉	5〜7分粥、グリーンピース、片栗粉	人参、とうがん
19	月	5〜7分粥、ひき肉と野菜のくたくた煮、小松菜のスープ、オレンジ	ツナと人参のおじや	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉	ピーマン、コーン缶、人参、小松菜、オレンジ
20	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	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、トマト、チンゲンサイ、人参、りんご
21	水	5〜7分粥、ささみとキャベツのやわらか煮、大根スープ	野菜とおおかのおじや	鶏ささ身（挽肉）	5〜7分粥、片栗粉	キャベツ、コーン缶、大根、もやし
22	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、バナナ	鮭、ゆし豆腐	5〜7分粥、片栗粉	キャベツ、ピーマン、あまなつ
23	金	チキンと野菜のあんかけ丼、豆腐のスープ、バナナ	青菜粥	鶏むね、木綿豆腐	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、赤パプリカ、キャベツ、にら、人参、バナナ
24	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、カットワカメ、りんご
26	月	5〜7分粥、ささみとじゃが芋のくたくた煮、大根のスープ、バナナ	ツナとキャベツのおじや	鶏ささみ	5〜7分粥、じゃがいも、片栗粉	人参、大根、バナナ
27	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豆乳おじや	鮭	5〜7分粥、片栗粉	かぼちゃ、白菜、人参、ニューサマー
28	水	5〜7分粥、大豆と玉ねぎのやわらか煮、コーンスープ	じゃが芋おおか粥	大豆水煮缶、調製粉乳	5〜7分粥、じゃがいも	たまねぎ、ホールトマト缶、クリームコーン缶
29	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	5〜7分粥、片栗粉	きゅうり、とうがん、小松菜
30	金	5〜7分粥、ささみと人参のくたくた煮、ナーベラーのみそ汁、ニューサマー	きなこ粥	鶏ささみ、木綿豆腐	5〜7分粥、片栗粉	人参、へちま、ニューサマー
31	土	5〜7分粥、鶏とオクラのトロトロ煮、ほうれん草と鮭のみそ汁	人参ともやしのおじや	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉、鮭	オクラ、ほうれん草、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。

