

	月	火	水	木	金	土	
献立	≪5月5日は端午の節句≫ 子どもの健やかな成長と厄除けを願う行事で、柏餅やちまきを食べる風習があります。 柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄の願いが込められており、ちまきは 笹の葉などで餅などを三角形に巻いたものです。 二千年以上前に中国から日本に伝わってきました。危険から身を守るという意味があります。				1 玄米ご飯 みそ汁(大根・油揚げ) 茄子のひき肉炒め 切り干し大根サラダ ゼリー <small>精白米 押麦 なす 豚ひき肉 にんじん にんにく 切り干し大根 きゅうり マヨレ EM牛乳 黒糖カステラ</small>	2 親子丼 みそ汁 チーズ <small>鶏もも玉ねぎ 鶏卵精白米 チーズ</small>	
主な食材					EM酪農牛乳、黒糖カステラ	麦茶、お菓子	
献立	4 <b>みどりの日</b> 	5 <b>こどもの日</b> 	6 <b>振替休日</b> 	7 マーボー豆腐丼 豚肉としめじのお汁 土佐和え 型抜きチーズ <small>精白米 押麦 沖縄豆腐 豚ひき肉 豚ひ - にんじん たまねぎ にんにく しょうが きび砂糖 ごま油 たら 豚かた しめじ こまつな きゅうり かつお節 チーズ さつまいも</small>	8 <b>ゴーヤの日</b> 玄米ご飯 みそ汁(大根・水菜) ゴーヤチャンプルー ウィンナー ゼリー <small>精白米 押麦 大根 きょうな カットわかめ 沖縄豆腐 豚かた たまねぎ にんじん にがり油 リーゼン EM牛乳 絹ごし豆腐 かつお粉 ごま</small>	9 カレーピラフ スープ プルーン <small>精白米 押麦 鶏もも たまねぎ にんじん 油 プルーン</small>	
主な食材					飲むヨーグルト、蒸し芋	EM酪農牛乳、ごまスティック	麦茶、お菓子
献立	11 麦ご飯 さつま汁 ポークケチャップ きゅうりとわかめの和え物 バナナ <small>精白米 押麦 さつまいも 鶏もも しらたき 大根 にんじん 根深ねぎ 豚かた 蒸しわかめ 切りこんにゃく 乾しいたけ 油 きび砂糖 バナナ 麦茶 まぐろ缶 味付けのり ゴマなしミソ汁</small>	12 <b>てくてく(弁当箱持参)</b> 麦ご飯 豆乳 鮭の塩こうじ 野菜炒め りんご <small>精白米 押麦 ベにざけ 米粉 油 じゃがいも にんじん キャベツ 豚かた ほしりんご きび砂糖 薄力粉 ほろろんそう</small>	13 麦ご飯 みそ汁(チンゲン菜・じゃが芋) レバーの炒め物 スパゲティサラダ オレンジ <small>精白米 押麦 チンゲンサイ じゃがいも 豚ひ - 豚かた にんにく にんじん たまねぎ りょくとうもやし たら 油 きび砂糖 卵 ガー ぎゅうり まぐろ缶 干しぶどう マヨレ オレンジ EM牛乳 薄力粉</small>	14 クリームパスタ みそ汁(白菜・しめじ) パイン缶 ほうれん草のサラダ <small>精白米 押麦 はくさい たまねぎ 青ピーマン 赤ピーマン 無糖ヨーグルト しょうが にんにく ほうれん草 たら マヨレ 油 きび砂糖 パイン缶 卵 マヨレ まぐろ缶 キャベツ マヨレ</small>	15 <b>ヨーグルトの日</b> カレーライス(チキン) トマトサラダ(きゅうり) みそ汁 ゼリー <small>精白米 押麦 鶏もも 鶏ひ - たまねぎ にんじん じゃがいも 油 トマト きゅうり カットわかめ きび砂糖 卵 EM牛乳 ホットケーキ</small>	16 ジューシー みそ汁 チーズ <small>精白米 豚かた にんじん 椎茸 ねぎ ひじき チーズ</small>	
主な食材					飲むヨーグルト、ジャムサンド	EM酪農牛乳、ホットケーキ	麦茶、お菓子
献立	18 ふりかけご飯 みそ汁(キャベツ・しめじ) 肉じゃが きゅうりと竹輪の和え物 バナナ <small>精白米 押麦 のりかつおふりかけ キャベツ しめじ 葉ねぎ 牛かた 油 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき きび砂糖 グリーンピース</small>	19 <b>食育の日</b> タコライス すまし汁(冬瓜・ネギ) モズク酢(みかん) りんご <small>精白米 押麦 牛ひき肉 豚ひ - にんにく たまねぎ にんじん 油 パプリカ粉 レタス トマト とうがん 葉ねぎ もずく きゅうり みかん缶 きび砂糖 ちんすこう りんご</small>	20 麦ご飯 ゆし豆腐 ハンバーグ プロッコリーソテー オレンジ <small>精白米 押麦 ねぎ たまねぎ 鶏ひき肉 油 豆乳 パン粉 マヨレ 豚かた にんじん マヨレ オレンジ EM牛乳 かつお粉 絹ごし豆腐 きび砂糖 きな粉</small>	21 <b>誕生会(お弁当の日)</b> 	22 ご飯 クリームシチュー 小魚サラダ スープ ゼリー <small>鶏もも たまねぎ じゃがいも にんじん 卵 油 セロリ バター 薄力粉 牛乳 カムグリーンピース しらす干し キャベツ ほしひじき マヨレ ごま油 精白米 こまつな しらす 味付けのり</small>	23 八宝菜(丼) みそ汁 プルーン <small>精白米 押麦 豚かた はくさい にんじん たまねぎ 乾しいたけ だけのご水煮 青ピーマン きくらげ 油 プルーン</small>	
主な食材					カルピス、誕生会ケーキ	麦茶、鮭と青菜のおにぎり	麦茶、お菓子
献立	25 納豆ごはん ちむしんじ パパイアイリチー バナナ <small>精白米 押麦 糸引き納豆 かつお削り節 豚かた 豚ひ - じゃがいも にんじん 葉ねぎ にんにく パパイア たら まぐろ缶 油 バナナ 食パン きな粉 きび砂糖 豆乳</small>	26 <b>てくてく(弁当箱持参)</b> 麦ご飯 豆乳 さばの塩焼き 野菜炒め(キャベツ、ピーマン) りんご <small>精白米 押麦 さば キャベツ にんじん 豚かた 青ピーマン りょくとうもやし 油 りんご くすでん粉 豆乳 くす粉 きな粉</small>	27 <b>小松菜の日</b> 麦ご飯 タンドリーチキン みそ汁(レタス・ちくわ) ツナ和え(小松菜・人参) オレンジ <small>鶏肉 しらたけ ぶなしめじ 青ピーマン ごま油 焼きのり レタス 焼き竹輪 こまつな まぐろ缶 マヨレ オレンジ 精白米 きび砂糖 しらす干し ごま 油揚げ</small>	28 ふりかけご飯 みそ汁(青菜・厚揚げ) きびなご唐揚げ 人参刈り(かつお節) プルーン <small>精白米 押麦 のりかつおふりかけ こまつな 生揚げ スルメ 薄力粉 油 にんじん かつお節 ごま油 葉ねぎ プルーン 薄力粉 きび砂糖 バター</small>	29 麦ご飯 みそ汁(かぶ・わか) ピーマンと豚肉の味噌炒め キャベツの塩昆布和え ゼリー <small>精白米 押麦 かぶ カットわかめ 豚かた 油 青ピーマン 赤ピーマン りょくとうもやし たまねぎ ごま油 きび砂糖 キャベツ きゅうり 塩昆布 紫いも粉 EM牛乳 さつま芋</small>	30 もずく丼 みそ汁 チーズ <small>精白米 豚ひき肉 沖縄もずく 葉ねぎ にんじん 赤ピーマン・黄ピーマン しょうが チーズ油</small>	
主な食材					飲むヨーグルト、クッキー	EM酪農牛乳、スイートポテト	麦茶、お菓子
献立					飲むヨーグルト、パン(きな粉クリーム)	飲むヨーグルト、豆乳くずもち	麦茶、いなり寿司

※ 保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。  
 ≪アレルギー食品表示を規定されている食品≫  
 えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン  
 ★発症数が多く重症度が高いもの・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

	月	火	水	木	金	土
献立	≪5月5日は端午の節句≫ 子どもの健やかな成長と厄除けを願う行事で、柏餅やちまきを食べる風習があります。 柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄の願いが込められており、ちまきは 笹の葉などで餅などを三角形に巻いたものです。 二千年以上前に中国から日本に伝わってきました。危険から身を守るという意味があります。				1	2
主な食材					全がゆ(10倍がゆ) 大根のすり流し 豆腐と野菜のトロトロ	全がゆ(10倍がゆ) しらすと野菜のだし煮 きゅうりペースト
献立	4	5	6	7	8	9
主な食材	<b>みどりの日</b> 	<b>こどもの日</b> 	<b>振替休日</b> 	全がゆ(10倍がゆ) 白身魚と小松菜のトロトロ にんじんペースト	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐と玉ねぎのすり流し 大根とにんじんの紅白煮	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐の野菜あん
主な食材	全かゆ 絹ごし豆腐 大根 にんじん さつまいも	全かゆ 小松菜 車山 キングクリップ じゃがいも にんじん	全かゆ じゃがいも チンゲンサイ キングクリップ にんじん	全かゆ キングクリップ こまつな にんじん	全かゆ 絹ごし豆腐 たまねぎ 大根 にんじん	全かゆ 絹ごし豆腐 たまねぎ にんじん
献立	11	12	13	14	15	16
主な食材	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐の紅白あん さつま芋裏ごし	全がゆ(10倍がゆ) ほうれん草のトロトロ煮 魚と根菜のすり流し	全がゆ(10倍がゆ) じゃがいもとチンゲン菜のピューレ 白身魚とにんじんのトロトロ	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐の野菜煮 ほうれんそうの裏ごし	全がゆ(10倍がゆ) しらすと野菜のミルク煮 にんじんペースト	全がゆ(10倍がゆ) 魚と野菜のトロトロ さつまいものペースト
主な食材	全かゆ 絹ごし豆腐 大根 にんじん さつまいも	全かゆ こまつな 車山 キングクリップ じゃがいも にんじん	全かゆ じゃがいも チンゲンサイ キングクリップ にんじん	全かゆ 絹ごし豆腐 はくさい にんじん ほうれんそう	全かゆ しらす干し たまねぎ トマト 調整粉乳 にんじん	全かゆ キングクリップ にんじん たまねぎ さつまいも
献立	18	19	20	21	22	23
主な食材	全がゆ(10倍がゆ) キャベツとしらすのトロトロ 根菜ペースト	全がゆ(10倍がゆ) 冬瓜のすり流し 豆腐の野菜煮	全がゆ(10倍がゆ) 白身魚とブロッコリーのトロトロ にんじんとたまねぎのペースト	<b>お誕生会 (お弁当持参)</b> 	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐と根菜煮 キャベツの裏ごし	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐と野菜のだし煮 小松菜の裏ごし
主な食材	全かゆ キャベツ しらす干し じゃがいも にんじん	全かゆ とうがん 絹ごし豆腐 トマト たまねぎ にんじん	全かゆ キングクリップ ブロッコリー たまねぎ にんじん		全かゆ 絹ごし豆腐 じゃがいも にんじん キャベツ	全かゆ 絹ごし豆腐 はくさい にんじん こまつな
献立	25	26	27	28	29	30
主な食材	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐と根菜のトロトロ	全がゆ(10倍がゆ) ほうれん草と豆腐煮 魚の紅白煮	全がゆ(10倍がゆ) 豆腐の野菜あん たまねぎのトロトロ	全がゆ(10倍がゆ) 白身魚と小松菜のトロトロ にんじんペースト	しらすかゆ(10倍がゆ) 麩とかぶのトロトロ たまねぎとほうれんそうのペースト	全がゆ(10倍がゆ) 大根のすり流し 豆腐と野菜のトロトロ
主な食材	全かゆ 絹ごし豆腐 にんじん じゃがいも	全かゆ さんとうさい・葉 キングクリップ 大根 にんじん	全かゆ 絹ごし豆腐 にんじん こまつな たまねぎ	全かゆ キングクリップ こまつな にんじん	全かゆ しらす干し 観世ふかぶ たまねぎ ほうれんそう	全かゆ 大根 絹ごし豆腐 たまねぎ にんじん

※ 保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

≪アレルギー食品表示を規定されている食品≫

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

★発症数が多く重症度が高いもの・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

	月	火	水	木	金	土	
献立	≪5月5日は端午の節句≫ 子どもの健やかな成長と厄除けを願う行事で、柏餅やちまきを食べる風習があります。 柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄の願いが込められており、ちまきは 笹の葉などで餅などを三角形に巻いたものです。 二千年以上前に中国から日本に伝わってきました。危険から身を守るという意味があります。				1 全がゆ(7倍がゆ) スープ(大根) マーボー豆腐(なす)	2 全がゆ(7倍がゆ) ささみと野菜のミルク煮 パナナ(煮)	
主な食材					全かゆ 大根 絹ごし豆腐 鶏ひき肉 なす たまねぎ にんじん 精白米 はくさい	全かゆ 鶏ささ身 チンゲンサイ にんじん 調製粉乳 パナナ 精白米	
おやつ					オートミール粥	軟飯(人参)	
献立	4 <b>みどりの日</b> 	5 <b>こどもの日</b> 	6 <b>振替休日</b> 	7 全がゆ(7倍がゆ) マーボー豆腐 きゅうりの煮びたし かちゅーゆー	8 全がゆ(7倍がゆ) スープ(大根) 豆腐と野菜煮	9 全がゆ(7倍がゆ) 豆腐の野菜あん パナナ(煮)	
主な食材				全かゆ 沖繩豆腐 鶏ひき肉 にんじん たまねぎ きゅうり さつまいも	全かゆ 大根 絹ごし豆腐 にんじん たまねぎ コーンフレーク 調製粉乳	全かゆ 絹ごし豆腐 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん パナナ そうめん 挽きわり納豆	
おやつ					さつまいもマッシュ	コーンフレーク粥	そうめん汁(納豆)
献立	11 全がゆ(7倍がゆ) 豆腐の紅白あん さつま芋ペースト かちゅーゆー パナナ煮	12 全がゆ(7倍がゆ) スープ 魚の野菜煮 りんご煮	13 全がゆ(7倍がゆ) スープ(チンゲン菜・じゃが芋) 白身魚と野菜の煮込み オレンジ煮	14 全がゆ(7倍がゆ) スープ(白菜) 豆腐の野菜煮 ほうれんそうの裏ごし	15 全がゆ(7倍がゆ) 鶏ひき肉と野菜のミルク煮 にんじんのやわらか煮 かちゅーゆー	16 全がゆ(7倍がゆ) 魚と野菜の煮込み さつまいもの含め煮	
主な食材	全かゆ 絹ごし豆腐 大根 にんじん さつまいも 鶏ひき肉 パナナ	全かゆ キングクリップ じゃがいも にんじん キャベツ 精白米 ほうれんそう チーズ りんご	全かゆ チンゲンサイ じゃがいも キングクリップ にんじん きゅうり しらす干し トマト ホール オレンジ	全かゆ はくさい 木綿豆腐 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん ほうれんそう 食パン 調製粉乳	全かゆ 鶏ひき肉 たまねぎ トマト 調製粉乳 にんじん じゃがいも しらす干し	全かゆ キングクリップ にんじん たまねぎ さつまいも 精白米 まぐろ缶	
おやつ	そぼろがゆ(ひき肉)	リゾット(ほうれんそう・チーズ)	全がゆ(スープ・ソース)	パンがゆ	ポテトマッシュ	ツナがゆ	
献立	18 全がゆ(7倍がゆ) スープ(キャベツ) じゃがいもとささみのやわらか煮 パナナ煮	19 全がゆ(7倍がゆ) すまし汁(冬瓜) 豆腐の野菜煮 りんご煮	20 全がゆ(7倍がゆ) 魚のそぼろ煮 ブロッコリーのだし煮 かちゅーゆー オレンジ煮	21 <b>お誕生会 (お弁当持参)</b> 	22 全がゆ(7倍がゆ) 豆腐と根菜のミルク煮 キャベツのやわらか煮 かちゅーゆー	23 全がゆ(7倍がゆ) 豆腐と野菜のだし煮 小松菜の裏ごし	
主な食材	全かゆ キャベツ 鶏ささ身 じゃがいも たまねぎ にんじん オートミール パナナ 調製粉乳	全かゆ とうがん 絹ごし豆腐 にんじん トマト たまねぎ そうめん りんご	全かゆ キングクリップ たまねぎ にんじん 鶏ひき肉 ブロッコリー オレンジ		全かゆ 絹ごし豆腐 じゃがいも にんじん 調製粉乳 キャベツ 精白米 こまつな しらす	全かゆ 絹ごし豆腐 はくさい にんじん こまつな 精白米 ブロッコリー 鶏ひき肉	
おやつ	オートミール粥(バナナ)	そうめんぷっとうるー	おじや	コーンフレーク粥	青菜がゆ(鮭)	おじや(鶏ミンチ)	
献立	25 納豆がゆ(7倍がゆ) 豆腐と根菜のすり流し かちゅーゆー パナナ煮	26 全がゆ(7倍がゆ) スープ 魚の紅白煮 りんご煮	27 全がゆ(7倍がゆ) 豆腐の野菜あん レタスとたまねぎのだし煮 かちゅーゆー オレンジ煮	28 全がゆ(7倍がゆ) 白身魚と小松菜のだし煮 にんじんの白和え かちゅーゆー	29 全がゆ(7倍がゆ) スープ(かぶ) ささみとたまねぎのだし煮 きゅうりの煮びたし	30 全がゆ(7倍がゆ) スープ(大根) マーボー豆腐(なす)	
主な食材	全かゆ 系引き納豆 絹ごし豆腐 にんじん じゃがいも パナナ 食パン 調製粉乳 きな粉	全かゆ さんとうさい 沖繩豆腐 キングクリップ 大根 にんじん そうめん 絹ごし豆腐 ほうれんそう	全かゆ 絹ごし豆腐 にんじん こまつな レタス たまねぎ 精白米 ブロッコリー しらす干し オレンジ	全かゆ キングクリップ こまつな 絹ごし豆腐 にんじん	全かゆ かぶ 鶏ささ身 たまねぎ きゅうり そうめん キングクリップ ほうれんそう にんじん	全かゆ 大根 絹ごし豆腐 鶏ひき肉 なす たまねぎ にんじん 精白米 はくさい	
おやつ	パンがゆ(きな粉)	そうめん汁(絹ごし)	全がゆ(人参・ソース)	おじや	オートミール粥	おじや(ミンチ)	

※ 保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

≪アレルギー食品表示を規定されている食品≫

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

★発症数が多く重症度が高いもの・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生