

2025年5月



【忍ヶ丘あおぞらこども園】

四條畷市役所こども政策課

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)		
1 木		消毒日		ぶどうとりんごジュース ジャージー牛乳ドーナツ	
2 金	鶏丼 胡瓜とパプリカの甘酢和え 豆腐としめじのすまし汁	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、油、生姜、砂糖、本みりん、濃口醤油、片栗粉、だし昆布、混合だし、水、きざみのり／きゅうり、パプリカ(赤)、酢、砂糖、薄口醤油／豆腐、しめじ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／もち粉、だいこん、にんじん、豚ミンチ、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、油		牛乳 果物 ◎大根餅	
3 土		憲法記念日			
5 月		こどもの日			
6 火		振替休日			
7 水	ドライカレー ベビーチーズ キャベツのスープ	米、カレー粉、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、みんなの給食カレー(アレルゲン27品目不使用)、ケチャップ、濃口醤油、鶏がらスープ、食塩／ベビーチーズ／キャベツ、たまねぎ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／さつまいも、食塩／ハッピーターン		牛乳 果物 ◎蒸し芋(小) ハッピーターン	
8 木	ご飯 すき焼き風煮 ほうれん草のみそ汁		米／牛肉、はくさい、たまねぎ、にんじん、糸こんにゃく、豆腐、えのきだけ、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、煮干し、油、水／ほうれん草、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／薄力粉、豆乳、砂糖、水、油、いちごジャム	牛乳 果物 ◎いちごジャムクレープ(小麦)	
9 金	豆ごはん 煮魚(さば) 切干大根の酢の物 小松菜のすまし汁		米、うすいえんどう、酒、食塩、だし昆布／さば、生姜、濃口醤油、砂糖、酒、水／切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、濃口醤油、ごま油／こまつな、たまねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／豆乳、砂糖、片栗粉、きな粉	牛乳 果物 ◎豆乳あべかわ	
10 土	ミートスパゲティー 果物		スパゲティ、オリーブ油、合ミンチ、たまねぎ、にんじん、油、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、鶏がらスープ、水、食塩、白こしょう、片栗粉、砂糖／牛乳／リングドーナツ【小麦・卵・乳】		牛乳 リングドーナツ
12 月	ご飯 豚肉のしょうが炒め 三度豆のごまヨアエ 豆腐としめじのみそ汁			牛乳 果物 ◎蒸しパン	
13 火	ご飯 クリームシチュー(アスパラ) 胡瓜とツナのサラダ(ポン酢)			牛乳 果物 ◎ひじきのおやき	
14 水	ご飯 厚揚げのケチャップ煮 ブロッコリーと人参のおかか和え なすのみそ汁			牛乳 ◎りんごのコンポート まがりせんべい	
15 木	マーボー丼 胡瓜の甘酢和え ほうれん草とえのきのすまし汁	米、豚ミンチ、豆腐、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、生姜、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、ごま油、水、片栗粉、水／きゅうり、にんじん、酢、砂糖、薄口醤油、食塩／ほうれん草、えのきだけ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／薄力粉、砂糖、油、豆乳ホイップ、水		牛乳 果物 ◎クッキー	
16 金	ご飯 コロッケ キャベツとツナの和え物 もやしのスープ			牛乳 果物 ◎いりこ[2~5歳児] カルシウムせん[1~5歳児]	
17 土	きつねうどん 果物		うどん、すしあげ、濃口醤油、砂糖、本みりん、だし昆布、水、たまねぎ、にんじん、えのきだけ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／果物／牛乳／ネオ黒糖ロール[既製品のパン]	牛乳 ネオ黒糖ロール	



日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
19 月	ご飯 ポークカレー マカロニサラダ	米／豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アルケン27品目不使用)、ケチャップ、油、水／マカロニ、きゅうり、にんじん、マヨドレ／牛乳／バナナ、りんご、みかん缶、水、砂糖、レモン果汁／揚一番	牛乳 ◎フルーツポンチ 揚一番
20 火	ご飯 さわらの照り焼き ごぼうのきんぴら 白菜のみぞ汁	米／さわら、濃口醤油、本みりん、酒、濃口醤油、砂糖、本みりん、水、片栗粉、水／豚肉、ごぼう(水煮)、にんじん、つきこんにやく、ごま油、砂糖、本みりん、濃口醤油、だし汁／はくさい、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／米、きな粉、砂糖、食塩	牛乳 果物 ◎おはぎ風(きなこ)
お誕生日食			野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 果物 ◎ホットケーキ(ホイップ付き)
21 水	ご飯 ミートローフ ブロッコリーとツナのサラダ キャベツとしめじのスープ	米／合ミンチ、豆乳、たまねぎ、ホールコーン、片栗粉、食塩、油、ケチャップ、トンカツソース／ブロッコリー、ツナフレーク油漬、にんじん、ポン酢／キャベツ、しめじ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／きになる野菜 白ぶどう&ほうれん草／果物／米粉のホットケーキミックス、砂糖、豆乳、水、油、豆乳ホイップ、砂糖	牛乳 果物 ◎ごまクッキー
22 木	ご飯 筑前煮 小松菜のみぞ汁	米／鶏もも肉、さといも、ごぼう、にんじん、板こんにゃく、干しいたけ、三度豆、食塩、濃口醤油、砂糖、油、煮干し、水／こまつな、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／薄力粉、砂糖、マーガリン、いりごま、豆乳ホイップ、水	牛乳 果物 ◎ごまクッキー
23 金	ご飯 ちくわのかき揚げ コーンとワカメのサラダ 豆腐とえのきのみぞ汁	米／野焼ちくわ、さつまいも、たまねぎ、にんじん、薄力粉、水、食塩、油／カットわかめ、コーン、きゅうり、ポン酢／豆腐、えのきだけ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／麺、マヨドレ、干しえび、ピザ用チーズ	牛乳 果物 ◎麺のピザ
24 土	五目ラーメン 果物	中華めん(卵なし麺)、豚肉、むきえび、はくさい、にんじん、緑豆もやし、干しいたけ、青ねぎ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、ごま油、水／果物／牛乳／十勝バタースティック[既製品のパン]	牛乳 十勝バタースティック
26 月	ベーコン炒飯 ゆでブロッコリー(マヨドレ) クリームスープ	米、ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、鶏がらスープ、濃口醤油／ブロッコリー、食塩、マヨドレ／たまねぎ、油、チンゲン菜、クリームコーン、クリームシチューの素、牛乳、水／アシドミルクPLUS／りんごジュース、水、砂糖、粉末かんてん、みかん缶／おにぎりせんべい【卵】	アシドミルク ◎みかん入りゼリー おにぎりせんべい
27 火	ご飯 鮭のノルウェー風 白菜と人参のナムル 切干大根のみぞ汁	米／秋鮭(角切り)、片栗粉、油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、水／はくさい、にんじん、濃口醤油、ごま油、鶏がらスープ／切り干したいこん、うすあげ、にんじん、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／さつまいも、砂糖、豆乳	牛乳 果物 ◎スイートポテト
28 水	ご飯 豚肉と茄子の炒め物 もやしサラダ 豆腐としめじのすまし汁	米／豚肉、なす、たまねぎ、にんじん、ピーマン、生姜、にんにく、油、米みそ(淡色辛みそ)、濃口醤油、砂糖、水、ごま油、片栗粉、水／緑豆もやし、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、濃口醤油、ごま油／豆腐、カットわかめ、しめじ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／食パン《卵なし》、きな粉、水、マーガリン、砂糖	牛乳 果物 ◎きなこラスク
29 木	ご飯 チキンカレームニエル 春雨サラダ キャベツのスープ	米／鶏さ身、食塩、薄力粉、カレー粉、オリーブ油、ケチャップ／春雨、きゅうり、にんじん、カットわかめ、酢、砂糖、薄口醤油、食塩／キャベツ、たまねぎ、にんじん、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、いりごま、水、油	牛乳 果物 ◎開口笑(カイコウショウ)
30 金	ゆかりご飯 豚じやが 小松菜と豆腐のみぞ汁	米、ゆかり和えの素／豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、糸こんにゃく、三度豆、油、砂糖、濃口醤油、本みりん、煮干し、水／こまつな、豆腐、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／薄力粉、ベーキングパウダー、ココア、砂糖、豆乳、水	牛乳 果物 ◎ココア蒸しパン
31 土	肉うどん 果物	うどん、牛肉、濃口醤油、本みりん、砂糖、たまねぎ、にんじん、しめじ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、食塩、水／果物／牛乳／スナックパン野菜と果物[既製品のパン]	牛乳 スナックパン(野菜と果物)

5月の1日の平均栄養量 (3歳以上児・おやつ含む) ※3歳未満児は8割の計算	エネルギー 584 kcal	鉄 2.5 mg
	たんぱく質 21.0 g	カルシウム 254 mg
	脂 質 18.6 g	ビタミンC 26 mg
	塩 分 2.1 g	食物纖維 4.5 g

※天候・材料等の都合により献立を変更する場合があります。

※1~2歳児クラスは、10時に牛乳がつきます。

※果物はりんご、バナナ、オレンジ等柑橘類を提供予定です。

