



2025年 5月 給食献立表 乳児(3歳未満児)



日	曜日	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	木	大豆入りミートソース 春野菜のソテー 小松菜のスープ	こぎつねおにぎり 牛乳	豚ひき肉・大豆 チーズ・牛乳・油揚げ かつお節	スパゲティ・油・砂糖 バター・春雨・ごま 米	玉ねぎ・人参・トマト缶・コーン ケチャップ・アスパラガス・小松菜 キャベツ・しめじ・パセリ
2	金	麦ごはん こいのぼりハンバーグ 春大根のおかか和え 花麩と豆腐のすまし汁 バナナ	餃子の皮の包み揚げ 牛乳	豚ひき肉・かつお節 豆腐・牛乳・焼き竹輪 煮干し	米・押麦・パン粉・油 麩・餃子の皮・砂糖	玉ねぎ・ケチャップ・大根・人参 小松菜・えのき・長ねぎ・バナナ りんご
7 ・ 21	水	和風チキンカレーライス 豆腐サラダ 大根とわかめの味噌汁	オレンジゼリー アスパラビスケット 牛乳	鶏もも肉・煮干し 豆腐・みそ・牛乳 かつお節	米・押麦・油・砂糖 小麦粉・じゃが芋・麩 アスパラビスケット ごま油	にんにく・生姜・人参・玉ねぎ りんご・ケチャップ・キャベツ きゅうり・大根・わかめ オレンジジュース・アガー
8	木	ご飯 肉団子の酢豚風 ひじきのミルキー和え かぼちゃともやしの味噌汁 バナナ	じゃが芋とそら豆の フライ 牛乳	豚ひき肉・豆腐・みそ スキムミルク・牛乳 煮干し	米・片栗粉・油・砂糖 マヨネーズ・ごま じゃが芋	玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン パプリカ・ケチャップ・ひじき 切干大根・小松菜・かぼちゃ もやし・バナナ・そら豆・青のり
9 ・ 23	金	ご飯 かれいフライ 五目煮 小松菜としめじの味噌汁	ココアショート ブレッド 牛乳	かれい・高野豆腐 牛乳・大豆・みそ 油揚げ・煮干し	米・小麦粉・パン粉 油・砂糖・しらたき バター	ケチャップ・ごぼう・人参・小松菜 玉ねぎ・しめじ
10 ・ 24	土	焼き鳥丼 人参サラダ 玉ねぎと麩の味噌汁	五平餅 牛乳	鶏もも肉・みそ・牛乳 煮干し	米・油・砂糖・麩 ごま	生姜・長ねぎ・ピーマン・人参 きゅうり・レーズン・玉ねぎ えのき
12 ・ 26	月	ご飯 新じゃがと鶏の照り揚げ焼き ツナサラダ わかめと切干大根の味噌汁	生姜焼きトースト 牛乳	鶏もも肉・ツナ・みそ 牛乳・煮干し	米・油・じゃが芋 砂糖・食パン・ごま マヨネーズ	人参・キャベツ・きゅうり コーン・わかめ・切干大根・玉ねぎ 生姜
13 ・ 27	火	ご飯 鮭の塩こうじ焼き しらす海苔和え 生揚げの味噌汁 オレンジ	バインケーキ 牛乳	鮭・しらす・生揚げ みそ・牛乳・豆乳 かつお節・煮干し	米・米こうじ・砂糖 小麦粉・油	もやし・ほうれん草・人参 焼きのり・キャベツ・玉ねぎ オレンジ・バイン缶
14 ・ 28	水	グリーンピースご飯 肉豆腐 もやしの彩り和え じゃが芋の味噌汁	マカロニきな粉 牛乳	豚もも肉・豆腐・みそ 牛乳・きな粉 かつお節	米・しらたき・油 砂糖・ごま油・ごま じゃが芋・マカロニ	グリーンピース・ごぼう・玉ねぎ 人参・もやし・ほうれん草 コーン・長ねぎ
15	木	ご飯 鶏ちゃん（郷土料理） ディップ野菜 豆腐とわかめのすまし汁	しらす青のり おにぎり 牛乳	牛乳・鶏もも肉 みそ・豆腐・しらす かつお節	米・砂糖・バター マヨネーズ・ごま	玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし ヤングコーン・きゅうり・わかめ ケチャップ・バナナ・青のり
16 ・ 30	金	麦ご飯 たけのこバーグ 三色酢の物 麩とえのきの味噌汁 バナナ	ヨーグルト蒸しパン 牛乳	豚ひき肉・豆腐・みそ スキムミルク・牛乳 豆乳・ヨーグルト 煮干し	米・押麦・パン粉・油 砂糖・片栗粉・麩 小麦粉	たけのこ・玉ねぎ・生姜・大根 人参・きゅうり・小松菜 えのき・レーズン
17 ・ 31	土	豚汁うどん かぼちゃ煮 カリカリきゅうり	ひじきふりかけ おにぎり 牛乳	豚もも肉・みそ・ツナ 牛乳・かつお節	うどん・油・砂糖 ごま油・ごま・米	人参・ごぼう・大根・しめじ 長ねぎ・かぼちゃ・きゅうり ひじき
19	月	鶏そぼろ丼 春雨とキャベツの中華和え チンゲン菜の味噌汁 オレンジ	春野菜マカロニ ソテー 牛乳	鶏ひき肉・生揚げ みそ・ツナ・煮干し 牛乳	米・押麦・砂糖・ごま 春雨・ごま油・油 マカロニ	人参・小松菜・キャベツ・きゅうり チンゲン菜・玉ねぎ・オレンジ アスパラガス・にんにく・生姜
20	火	ご飯 チキンチョップ ピーマンとじゃが芋のグリル 玉ねぎのスープ	こぎつねおにぎり 炒りいりこ 牛乳	鶏もも肉・牛乳 油揚げ・煮干し かつお節	米・油・バター・ごま じゃが芋・砂糖	玉ねぎ・ケチャップ・ピーマン 人参・小松菜・まいだけ・パセリ
22	木	ご飯 肉団子の酢豚風 ひじきのミルキー和え かぼちゃともやしの味噌汁 バナナ	青のりフライドポテト 牛乳	豚ひき肉・豆腐・みそ スキムミルク・牛乳 煮干し	米・片栗粉・油・砂糖 マヨネーズ・ごま じゃが芋	玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン パプリカ・ケチャップ・ひじき 切干大根・小松菜・かぼちゃ もやし・バナナ・青のり
29	木	食パン 鶏のマーマレード焼き ディップ野菜 豆乳コーンスープ バナナ	しらす青のり おにぎり 鶏レバーの甘辛煮 牛乳	鶏もも肉・豆乳・牛乳 しらす・レバー	食パン・マヨネーズ 油・片栗粉・米・ごま 砂糖	マーマレード・人参・ヤングコーン きゅうり・ケチャップ・生姜 玉ねぎ・ほうれん草・バナナ 青のり・コーンクリーム缶 にんにく・パセリ



☆ 今月の平均給与栄養量 ☆



エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
468Kcal	18.6g	16.3g	239mg	1.7mg	248μg	0.30mg	0.38mg	20mg	1.4g



2025年 5月 給食献立表 幼児(3歳以上児)



日	曜日	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	木	大豆入りミートソース 春野菜のソテー 小松菜のスープ	こぎつねおにぎり 牛乳	豚ひき肉・大豆 チーズ・牛乳・油揚げ かつお節	スパゲティ・油・砂糖 バター・春雨・ごま 米	玉ねぎ・人参・トマト缶・コーン ケチャップ・アスパラガス・小松菜 キャベツ・しめじ・パセリ
2	金	麦ごはん こいのぼりハンバーグ 春大根のおかか和え 花麩と豆腐のすまし汁 バナナ	餃子の皮の包み揚げ 牛乳	豚ひき肉・かつお節 豆腐・牛乳・焼き竹輪 煮干し	米・押麦・パン粉・油 麩・餃子の皮・砂糖	玉ねぎ・ケチャップ・大根・人参 小松菜・えのき・長ねぎ・バナナ りんご
7 ・ 21	水	和風チキンカレーライス 豆腐サラダ 大根とわかめの味噌汁	オレンジゼリー アスパラビスケット 牛乳	鶏もも肉・煮干し 豆腐・みそ・牛乳 かつお節	米・押麦・油・砂糖 小麦粉・じゃが芋・麩 アスパラビスケット ごま油	にんにく・生姜・人参・玉ねぎ りんご・ケチャップ・キャベツ きゅうり・大根・わかめ オレンジジュース・アガー
8	木	ご飯 肉団子の酢豚風 ひじきのミルク和え かぼちゃともやしの味噌汁 バナナ	じゃが芋とそら豆の フライ 牛乳	豚ひき肉・豆腐・みそ スキムミルク・牛乳 煮干し	米・片栗粉・油・砂糖 マヨネーズ・ごま じゃが芋	玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン パプリカ・ケチャップ・ひじき 切干大根・小松菜・かぼちゃ もやし・バナナ・そら豆・青のり
9 ・ 23	金	ご飯 かれいフライ 五目煮 小松菜としめじの味噌汁	ココアショート ブレッド 牛乳	かれい・高野豆腐 牛乳・大豆・みそ 油揚げ・煮干し	米・小麦粉・パン粉 油・砂糖・しらたき バター	ケチャップ・ごぼう・人参・小松菜 玉ねぎ・しめじ
10 ・ 24	土	焼き鳥丼 人参サラダ 玉ねぎと麩の味噌汁	五平餅 牛乳	鶏もも肉・みそ・牛乳 煮干し	米・油・砂糖・麩 ごま	生姜・長ねぎ・ピーマン・人参 きゅうり・レーズン・玉ねぎ えのき
12 ・ 26	月	ご飯 新じゃがと鶏の照り揚げ焼き ツナサラダ わかめと切干大根の味噌汁	生姜焼きトースト 牛乳	鶏もも肉・ツナ・みそ 牛乳・煮干し	米・油・じゃが芋 砂糖・食パン・ごま マヨネーズ	人参・キャベツ・きゅうり コーン・わかめ・切干大根・玉ねぎ 生姜
13 ・ 27	火	ご飯 鮭の塩こうじ焼き しらす海苔和え 生揚げの味噌汁 オレンジ	バインケーキ 牛乳	鮭・しらす・生揚げ みそ・牛乳・豆乳 かつお節・煮干し	米・米こうじ・砂糖 小麦粉・油	もやし・ほうれん草・人参 焼きのり・キャベツ・玉ねぎ オレンジ・バイン缶
14 ・ 28	水	グリーンピースご飯 肉豆腐 もやしの彩り和え じゃが芋の味噌汁	マカロニきな粉 牛乳	豚もも肉・豆腐・みそ 牛乳・きな粉 かつお節	米・しらたき・油 砂糖・ごま油・ごま じゃが芋・マカロニ	グリーンピース・ごぼう・玉ねぎ 人参・もやし・ほうれん草 コーン・長ねぎ
15	木	ご飯 鶏ちゃん（郷土料理） ディップ野菜 豆腐とわかめのすまし汁	しらす青のり おにぎり 牛乳	牛乳・鶏もも肉 みそ・豆腐・しらす かつお節	米・砂糖・バター マヨネーズ・ごま	玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし ヤングコーン・きゅうり・わかめ ケチャップ・バナナ・青のり
16 ・ 30	金	麦ご飯 たけのこバーグ 三色酢の物 麩とえのきの味噌汁 バナナ	ヨーグルト蒸しパン 牛乳	豚ひき肉・豆腐・みそ スキムミルク・牛乳 豆乳・ヨーグルト 煮干し	米・押麦・パン粉・油 砂糖・片栗粉・麩 小麦粉	たけのこ・玉ねぎ・生姜・大根 人参・きゅうり・小松菜 えのき・レーズン
17 ・ 31	土	豚汁うどん かぼちゃ煮 カリカリきゅうり	ひじきふりかけ おにぎり 牛乳	豚もも肉・みそ・ツナ 牛乳・かつお節	うどん・油・砂糖 ごま油・ごま・米	人参・ごぼう・大根・しめじ 長ねぎ・かぼちゃ・きゅうり ひじき
19	月	鶏そぼろ丼 春雨とキャベツの中華和え チンゲン菜の味噌汁 オレンジ	春野菜マカロニ ソテー 牛乳	鶏ひき肉・生揚げ みそ・ツナ・煮干し 牛乳	米・押麦・砂糖・ごま 春雨・ごま油・油 マカロニ	人参・小松菜・キャベツ・きゅうり チンゲン菜・玉ねぎ・オレンジ アスパラガス・にんにく・生姜
20	火	ご飯 チキンチョップ ピーマンとじゃが芋のグリル 玉ねぎのスープ	こぎつねおにぎり 炒りいりこ 牛乳	鶏もも肉・牛乳 油揚げ・煮干し かつお節	米・油・バター・ごま じゃが芋・砂糖	玉ねぎ・ケチャップ・ピーマン 人参・小松菜・まいだけ・パセリ
22	木	ご飯 肉団子の酢豚風 ひじきのミルク和え かぼちゃともやしの味噌汁 バナナ	青のりフライドポテト 牛乳	豚ひき肉・豆腐・みそ スキムミルク・牛乳 煮干し	米・片栗粉・油・砂糖 マヨネーズ・ごま じゃが芋	玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン パプリカ・ケチャップ・ひじき 切干大根・小松菜・かぼちゃ もやし・バナナ・青のり
29	木	食パン 鶏のマーマレード焼き ディップ野菜 豆乳コーンスープ バナナ	しらす青のり おにぎり 鶏レバーの甘辛煮 牛乳	鶏もも肉・豆乳・牛乳 しらす・レバー	食パン・マヨネーズ 油・片栗粉・米・ごま 砂糖	マーマレード・人参・ヤングコーン きゅうり・ケチャップ・生姜 玉ねぎ・ほうれん草・バナナ 青のり・コーンクリーム缶 にんにく・パセリ



☆ 今月の平均給与栄養量 ☆



エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
521Kcal	20.9g	17.8g	214mg	2.2mg	305μg	0.34mg	0.36mg	26mg	1.6g