



給食予定献立表



2024年5月

エンゼル幼稚園



日	曜日	献立名	使っている主な材料			
			赤◇ 魚類・肉類・豆類・乳	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	その他
		昼食	魚類・肉類・豆類・乳	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1	水	ごはん 八宝菜 中華きゅうり りんごジュース	豚肉,厚あげ	白菜,玉ねぎ,もやし,人参,ピーマン,しいたけ,生姜 胡瓜 リンゴジュース	米 油,片栗粉,ゴマ油 ゴマ油,砂糖,ゴマ油,ごま	ガラスープ,醤油,塩 醤油
2	木	ごはん 鶏肉のからめ和え コールスローサラダ コンソメスープ デザート	鶏肉	キャベツ,胡瓜,人参,コーン 白菜,大根,人参,小松菜	米 片栗粉,油,砂糖 砂糖,マヨドレ	酒,醤油,ソース,ケチャップ 酢 コンソメ,塩
7	火	ハヤシライス ブロッコリーサラダ ヨーグルト	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ,人参,グリーンピース ブロッコリー,カリフラワー,人参,コーン	米,じゃがいも,油 油,砂糖	ハヤシルー,ケチャップ 酢,塩
8	水	ごはん 白身魚の塩麹からあげ キャベツのあえもの コンソメスープ ストロベリーゼリー	ホキ 鶏肉 豆腐	生姜 キャベツ,胡瓜,人参 白菜,人参	米 片栗粉,油 砂糖 じゃがいも いちごゼリー	塩麹,酒 醤油 コンソメ,塩
9	木	焼きうどん 南瓜サラダ りんごジュース	豚肉 ツナ	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン 南瓜,胡瓜,玉ねぎ リンゴジュース	うどん,油 マヨドレ	醤油 塩
10	金	ごはん 鶏肉のカレー焼き 白菜のおかか和え 大根のみそ汁 マスカットゼリー	鶏肉 かつおぶし 味噌	白菜,もやし,胡瓜,人参 大根,小松菜,玉ねぎ	米 砂糖 砂糖 マスカットゼリー	酒,醤油,カレー粉,ケチャップ 醤油
13	月	ごぼうチャーハン 春雨サラダ 杏仁フルーツ	豚肉	新ごぼう,人参,玉ねぎ,枝豆,コーン 人参,胡瓜 黄桃,みかん,レモン汁	米,砂糖,ゴマ油 春雨,マヨドレ,砂糖 豆乳杏仁豆腐,砂糖	ガラスープ,醤油 酢,塩
14	火	ごはん 肉じゃが 小松菜のごま和え りんごジュース	豚肉	玉ねぎ,人参,グリーンピース もやし,小松菜,人参 リンゴジュース	米 じゃがいも,こんにゃく,油,砂糖 ごま,砂糖	醤油 醤油
15	水	ごはん チキンチャップ 野菜スープ リンゴゼリー	鶏肉	玉ねぎ,しめじ,にんにく,ブロッコリー キャベツ,玉ねぎ,大根,人参	米 小麦粉,砂糖 リンゴゼリー	塩,ケチャップ,醤油 コンソメ,塩
16	木	焼きそば 豆腐スープ フルーツ	豚肉,青のり 豆腐	人参,玉ねぎ,キャベツ,ピーマン 白菜,玉ねぎ,人参,えのき,ねぎ オレンジ	中華そば,油	ソース ガラスープ,醤油,塩
17	金	ごはん 鶏肉のから揚げ キャベツサラダ みそ汁 オレンジゼリー	鶏肉 味噌	生姜 キャベツ,胡瓜,人参,コーン 玉ねぎ,小松菜,大根	米 片栗粉,油 マヨドレ オレンジゼリー	酒,醤油 塩
20	月	もち麦ごはん さばの塩焼き 人参しりしり わかめのみそ汁 ストロベリーゼリー	サバ ツナ 味噌,わかめ	人参,もやし,コーン キャベツ,小松菜,玉ねぎ	米,もち麦 ゴマ油,砂糖,ごま いちごゼリー	菜飯の素 塩 酒,醤油
21	火	豚みそ丼 切干大根中華和え 豆腐のすまし汁 リンゴゼリー	豚肉,味噌 豆腐	玉ねぎ 切干大根,胡瓜,人参 小松菜,もやし,えのき	米,砂糖,ごま 砂糖,ゴマ油 リンゴゼリー	酒 醤油 醤油,塩
22	水	トマトスバゲティ ポテトサラダ ジョア	ウィンナー ウィンナー ジョア	トマト,玉ねぎ,人参,しめじ,にんにく 胡瓜,人参,コーン	スバゲティ,油 じゃがいも,マヨドレ	塩,コンソメ,ケチャップ
23	木	ごはん 豆腐ハンバーグ 花野菜ごまどれサラダ コンソメスープ オレンジゼリー	豆腐,鶏肉,ひじき	玉ねぎ ブロッコリー,カリフラワー,コーン 大根,玉ねぎ,白菜,人参	米 パン粉,砂糖,片栗粉 砂糖 オレンジゼリー	醤油 ごまドレッシング,塩 コンソメ,塩
24	金	ごはん チキンカツ 胡瓜のゆかり和え もやしスープ プリン	鶏肉 プリン	胡瓜,キャベツ,ゆかり 白菜,もやし,玉ねぎ,ねぎ	米 小麦粉,パン粉,油 砂糖	ケチャップ,ソース 醤油 ガラスープ,醤油,塩
27	月	チキンライス ジャーマンポテト コンソメスープ お楽しみデザート	鶏肉 ウィンナー	玉ねぎ,人参,ピーマン パセリ コーンクリーム,コーン,玉ねぎ,人参	米,油 じゃがいも 片栗粉	塩,ケチャップ,ソース 塩 ガラスープ,塩
28	火	ミートスバゲティ ブロッコリーツナあえ りんごジュース	合挽肉 ツナ	玉ねぎ,人参,ピーマン,にんにく,グリーンピース ブロッコリー,胡瓜,人参 リンゴジュース	スバゲティ,油,砂糖 砂糖	ケチャップ,コンソメ,塩,ソース 醤油
29	水	カレーライス ひじきマヨサラダ ヨーグルト	豚肉 ひじき ヨーグルト	玉ねぎ,人参 胡瓜,人参,コーン	米,じゃがいも,油 マヨドレ,砂糖	カレールー 醤油
30	木	ツナコーントースト りんごジュース	ツナ	コーン,パセリ リンゴジュース	食パン,マヨドレ	
31	金	ごはん スコップコロケ 大根スープ マスカットゼリー	豚肉,豆乳	玉ねぎ,人参 小松菜,玉ねぎ,大根,人参	米 じゃがいも,パン粉,油 マスカットゼリー	塩,みりん,ソース ガラスープ,醤油,塩

献立種類	園児			
	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩
平均献立	395 kcal	13.5 g	10.2 g	1.5 g
目標献立	390 kcal	13.0 g	9g~13g	1.5 g