



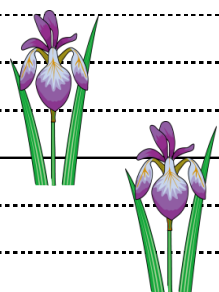




5月幼児給食献立表

令和7年度
蟹江町給食センター

日	曜	こんだてめい	ち・にく・ほねになるもの (あかい)	体の調子をととのえるもの (みどりいろ)	はたらく力になるもの (きいろ)	備考	おやつ	
1	木	牛乳 ごはん ちくわのおちゃのはあげ にくじゃが はるキャベツのサラダ	牛乳  ちくわ ぶたにく ささみオイルづけ	ちゃば にんじん たまねぎ こんにゃく さやいんげん ほししいだけ はるキャベツ(ちさん) あかピーマン とうもろこし	ごはん こむぎこ あぶら じゃがいも あぶら さとう コールスロートレッシング	蟹江保育所 箸指導	ソフトクリームヨーグルト<バナナ> (ぶどうゼリー)	
2	金	牛乳 ごはん てづくりわふうハンバーグ ごぼうサラダ わかだけじる	牛乳  ぶたにく だいずミート とうにゅう ごぼうサラダ なまあげ わかめ かまぼこ	しょうが たまねぎ ツナ たけのこ にんじん だいこん	ごはん あぶら さとう こめこ パンこ かたくりこ さとう さとう ごまドレッシング	蟹江南 保育所 箸指導	ちまき	
3	土	<div><h2>お箸の持ち方指導</h2><p>保育所では、毎年5月の6日間、特に年長組さん対象に、お箸の持ち方を指導しております。 小学校に入学されるまでに、正しい箸の持ち方を体験し、「正しく箸を持つ」意識付けの機会になればと思います。(一部年中・年少含みます) 巡回した保育所の年長組さんには、その日の献立のお話や箸の持ち方の資料を配布いたしますので、ご家庭でも正しい持ち方ができるように練習をしてみてください。</p></div>						
4	日							
7	水	牛乳 ごはん やきぎょうざ マーボー豆腐 はるさめサラダ	牛乳  ぶたにく とりにく ぶたにく とうふ みそ ぶたレバー かにかまぼこ (かに成分なし)	たまねぎ しょうが さとう しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ ねぎ きゅうり えだまめ チンゲンサイ	ごはん ぎょうざのかわ かたくりこ あぶら パンこ あぶら さとう かたくりこ はるさめ さとう ごまあぶら		バウムクーヘン (ピーチゼリー)	
8	木	牛乳 ごはん きびなごのからあげ こうやどうふうまに はくさいのいそかあえ	牛乳 きびなご どりにく こうやどうふ ハム きざみのり	しょうが たまねぎ にんじん ごぼう ほししいだけ さやいんげん はくさい もやし	ごはん あぶら さとう こめこ じゃがいも さとう さとう	蟹江西 保育所 箸指導	あまからせんべい (ほいくしよのおやつ)	
9	金	牛乳 クロロール(乳含む) じゃがいものベーコンやき コンソメスープ カラフルポンチ	牛乳 ベーコン どりにく	パセリ たまねぎ にんじん こまつな (ちさん) えのきだけ パセリ みかん もも レモンかじゅう	クロロール(乳含む) じゃがいも オリーブオイル アルファベットマカロニ こめこだんご さとう	おさかなチャレンジ 今月は 青じそ入りアジフライ		アニマルビスケット (ほいくしよのおやつ)
10	土	おにぎり(昆布) ひとくちゼリー(洋ナシ)	こんぶつくだに のり		ごはん あぶら ゼリー		パン・牛乳	
12	月	牛乳 ごはん ぶたにくとこまつなのまぜごはんぐ どりにくとやさいのしおこうじやき けんちんじる メロン	牛乳 ぶたにく どりにく なまあげ	こまつな (ちさん) つぼづけ たまねぎ エリンギ えだまめ だいこん にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ メロン	ごはん あぶら		フローズンヨーグルト (いちごプリン)	
13	火	牛乳 ごはん あおじそいりあじフライ わふうポテトサラダ とんじる	牛乳 めあじ ツナ いときりかつお ぶたにく みそ	あおじそ (ちさん) えだまめ とうもろこし たまねぎ ごぼう えのきだけ ほうれんそう にんじん	ごはん あぶら パンこ かたくりこ さとう じゃがいも マヨネーズ(卵なし)	舟入保育所 箸指導	あんぱん<乳卵不使用> (こめこのまるあるいぱん&いちごジャム)	
14	水	牛乳 ちゅうかめん どんこつラーメンのしる しゅうまい きりぼしパンパンジー	牛乳 やきぶた どりにく ぶたにく ささみオイルづけ	にんじん はくさい もやし ねぎ たけのこ にんじん たまねぎ ほうれんそう しょうが とうもろこし きりぼしだいこん きゅうり とうみょう	ちゅうかめん しゅうまいのから パンこ さとう さとう ごま		サラダせんべい (ほいくしよのおやつ)	
15	木	牛乳 ごはん ひじきごはんのぐ さけのチャンチャンやき はるだいいんののもの	牛乳 どりにく ひじき さけ さいきょうみそ ぶたにく がんもどき かまぼこ こんぶ	えだまめ しょうが キャベツ とうもろこし だいこん にんじん こんにゃく	ごはん あぶら さとう かたくりこ マーガリン(乳なし) さといも さとう		こくさんみかんゼリー	
16	金	牛乳 きなこあげパン チキンピーンズ マカロニサラダ ひとくちゼリー	牛乳 きなこ どりにく だいず ハム	たまねぎ ブルーン トマト みずな にんじん がまごおりみかん (ちさん)	しょくたくロール あぶら さとう あぶら じゃがいも さとう かたくりこ マカロニ コーンクリーミードレッシング さとう		わらびもち (わらびもちきなこなし)	
17	土	おにぎり(鶏五目) ひとくちゼリー(りんご)	とりごもくかまめしのもと のり		ごはん ゼリー		パン・牛乳	
19	月	牛乳 ごはん いわしのはっちょうみそに キャベツのあかしそあえ とりだんごじる	牛乳 いわし はっちょうみそ (ちさん)	ねぎ キャベツ (ちさん) きゅうり あかしそ (ちさん) はくさい にんじん ほししいだけ ねぎたまねぎ	ごはん さとう	愛知県産 春キャベツ 小松菜 キャベツ(19日) 青じそ(13.26日) 八丁味噌 を使用予定です		さくらえびかきもち (ほいくしよのおやつ) にゅうさんきんいりょうくカルシウム&ビタミンD> (ほいくしよのおやつ)
20	火	牛乳 むぎごはん こめこのカレーライス チキンナゲット ぶくじんあえ	牛乳 ぶたにく どりにく ぶたにく	 にんにく しょうが たまねぎ にんじん ブルーン にんにく きゅうり キャベツ ぶくじんづけ	むぎごはん あぶら じゃがいも こめこのカレーラフ パンこ こむぎこ あぶら		むらさきいもまんじゅう (あおいりんごゼリー)	
21	水	牛乳 ごはん あげじゃがいものそばろに とうもろこしのかきたまじる(卵除去食：有) オレンジ	牛乳 ぶたにく ちくわ どりにく たまご かまぼこ	たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん とうもろこし ほうれんそう ほししいだけ オレンジ	ごはん じゃがいも あぶら さとう かたくりこ	新蟹江北 保育所 箸指導	ブルーベリーのタルト <乳卵不使用> (ブルーベリーゼリー)	
22	木	牛乳 しらたまうどん ごもくうどんのしる きりぼしだいいんのごまあえ うのはなとりんごのココアケーキ	牛乳 どりにく かまぼこ ツナ おから とうにゅう	にんじん たけのこ はくさい こまつな (ちさん) ほししいだけ きりぼしだいこん きゅうり とうもろこし りんご	しらたまうどん かたくりこ さとう ごま ホットケーキ ココア マーガリン(乳なし) さとう	須成保育所 箸指導	ヨーグルト (ほいくしよのおやつ)	
23	金	牛乳 ミニロール ジャーマンポテト ポトフ まめまめサラダ	牛乳 ベーコン ぶたにく だいず	パセリ だいこん たまねぎ グリーンピース にんじん たまねぎ えだまめ きゅうり	ミニロール じゃがいも あぶら シェルマカロニ あぶら ひよこまめ マヨネーズ(卵なし) ごはん あぶら		こくさんもちゼリー	
24	土	おにぎり(おかか) ひとくちゼリー(ピーチ)	あじつけおかか のり		ごはん		パン・牛乳	
26	月	牛乳 ごはん あいちのしそいりはるまき はっほうさい(卵除去食：有) フルーツポンチ	牛乳 どりにく ぶたにく いか うすらたまご	たまねぎ キャベツ にんじん ねぎ しょうが あおじそ (ちさん) にんにく しょうが にんじん たまねぎ たけのこ はくさい チンゲンサイ みかん もも パイナップル レモンかじゅう	ごはん はるさめ さとう かたくりこ はるまきのかわ あぶら あぶら かたくりこ カクテルゼリー さとう		ミルクプリン (オレンジゼリー)	
27	火	牛乳 ごはん ほっけのみりんやき アスパラガスともやしのこんぶあえ なまあげのもの	牛乳 ほっけ ハム おこんぶ どりにく ちくわ なまあげ	グリーンアスパラガス もやし とうもろこし たけのこ にんじん だいこん ほししいだけ	ごはん さとう		ココナッツクリームサンド (ほいくしよのおやつ)	
28	水	牛乳 ごはん とりてん ひじきサラダ さといものみそしる	牛乳 とりささみ ひじき ハム だいず みそ	しょうが にんにく きゅうり たまねぎ にんじん だいこん ねぎ	ごはん てんぷらこ あぶら さとう あおじそドレッシング はなふ さといも		りんごのジュレ	
29	木	牛乳 ごはん やきにくとどんぶりのぐ もずくスープ みたらしだんご	牛乳 ぶたにく もずく とうふ どりにく	にんにく きくらげ にら はくさい だいこん ねぎ	ごはん ごまあぶら さとう かたくりこ しらたまだんご さとう かたくりこ		あまからせんべい やさいとくだもののジュース (ほいくしよのおやつ)	
30	金	牛乳 食パン ヒレカツ かわちばんかん フレンチサラダ コーンシチュー(乳除去食：有)	牛乳 ぶたにく ツナ どりにく 牛乳	かわちばんかん キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ とうもろこし とうもろこし マッシュルーム パセリ	しょくパン あぶら パンこ オリーブオイル さとう じゃがいも こめこのホワイトルウ	誕生会	ガーベラのケーキ (グレープゼリー)	
31	土	牛乳 いなりすし ひとくちゼリー(アセロラ)	あじつけあぶらあげ		ごはん あぶら ゼリー		パン・牛乳	

今月のオススメレシピ

竹の子が最盛期を迎えています。
水煮の筍は、一年中手に入りますが、採れたての筍を味わえるのは今だけ！
米ぬか、鷹の爪と一緒に茹でる事であく抜きできます。

<若竹汁>

竹の子	60g
人参	40g
大根	50g
生揚げ	60g
かまぼこ	35g
醤油	8.8g
酒	4g
塩	0.1g
みりん	4g
出汁	350g

- ①竹の子はあく抜きしたものを使用します。繊維が穂先に向かってあるので、繊維を切るように大根や人参に合わせて一口大スライスします。
- ②人参、大根、かまぼこはいちょう切りにします。生揚げは1cm角にカットし油抜きします。
- ③だし汁を取り、人参、大根を加え火にかけます。
- ④あくを取り竹の子を加えます。
- ⑤生揚げを加え、火が通ったら調味して、かまぼこを加えひと煮立ちしたら完成！



保育所のおやつ
おこさませんべい しらすわかめせんべい
ハートせんべい こめこのロールクッキー
にしょくあられ
あまからせんべい(げんえん)
ミレーフライ きなこせんべい

ソフトえびせんべい ソフトまめもち
おほしさませんべい スティックゼリー
あまからせんべい ハートのパイ
クリームせんべい やさいかりんとう
たいあられ カルテツペビードーナツ

て定こで
定す育
認所
く4
だ分
さい献
い表
献立
もに
供記
供載
分
せ予

や3
つ時
つのお
しや
ての
提供
の代
替す
と延
長お