



2025年 5月給食献立表



立花ひよこ保育園

	(月) 19, (金) 30			(火) 13, 20			(水) 7, 21			(木) 8, 22			(金) 9, 23			(土) 10, 24									
昼食	豚肉の 生姜焼き	豚肉	40	肉じゃが	牛肉	15	もずくの かき揚げ	もずく/さつま芋	10/15	ポーク ビーンズ	豚肉/人参	10	鱈の照り焼き	鱈	40	そばろ丼	有機米	50							
		新玉ねぎ	50		じゃが芋	30		新玉ねぎ	8		大豆	10		しょうゆ/みりん	2/1		鶏ミンチ	30							
		人参/ニラ	8/5		新玉ねぎ	30		人参/ごぼう	8/3		新玉ねぎ	25		そら豆	8		しめじ	5							
	ひじきの 和風サラダ	生姜/にんにく	1	春キャベツの 和風サラダ	人参	15	酢の物	大葉	1/2枚	いんげん	新じゃが芋	25	煮びたし	小松菜	40	粉ふき芋	じゃが芋	50							
		しょうゆ	3		糸こんにゃく	20		ケチャップ	3		人参/えのき	8/15		アスパラガス	10		じゃが芋 のり/塩	適量/少々							
		砂糖/酒	1		えんどう豆	5		トマトピューレ	3		うすあげ	3		しょうゆ	2										
みそ汁	2.5	しょうゆ/みりん	2/1	しょうゆ	0.1	豆腐	20	キャベツ	15	みそ汁	ほうれん草	5													
みそ汁	アスパラガス	5	みそ汁	砂糖/油	1	みそ汁	みそ	4	スパサラ	スバゲティ	10	豚汁	豚肉	8	みそ汁	えのき	15								
	人参/きゅうり	8/20		春キャベツ	40		きゅうり	20		人参/ツナ	10/5		スバゲティ	2/適量		しょうゆ/みりん	2/1	ほうれん草	5						
	ハム	3		人参/水菜	10		酢/砂糖	1.5/1		しょうゆ	0.5		人参/コーン	8/5		豆腐	15	じゃが芋	3	えのき	15				
ごはん	豆乳マヨネーズ	4	みそ汁	もやし	10	いりこ ごはん	しょうゆ	50/1	みそ汁	新玉ねぎ	15	五穀ごはん	キャベツ	4	みそ汁	ほうれん草	5								
	しょうゆ	1		のり	0.1		豆腐	20		きゅうり	15		チンゲン菜	8		有機米	50	えのき	15						
	かつお節	適量		こめ油/しょうゆ	2		水菜	3		水菜	少々/2		有機米/いりこ	50/1		豆乳マヨネーズ	5	五穀米	適量	麦みそ	4				
おやつ	豆腐の ブラウニー	米粉	20	麺のラスク	麺	5	芋チーズもち	じゃが芋	50	ふきごはん	ふき	5	かっぱ焼き	薄力粉	15	自然食品菓子									
		絹豆腐	10		きな粉	3		塩/片栗粉	0.1/2		うすあげ	2		黒砂糖	5										
		B.P/ココアパウダー	0.6/0.8		砂糖	3		チーズ	5		しょうゆ	1		こめ油	1										
果物 牛乳	河内晩柑	果物 牛乳	りんご	果物 牛乳	甘夏	果物 牛乳	7日(いちご)	果物 牛乳	デコボン	果物 牛乳	セミノール	果物 牛乳	牛乳	牛乳	牛乳										
																砂糖/こめ油	6/4	バター	5	こめ油	1	有機米	35		
	(月) 12, 26			(火) 27, (金) 16			(水) 14, 28			(木) 1, 15, 29			(木) 2【行事食】			(土) 17, 31									
昼食	春マーボー	豆腐	40	鮭フライ	鮭	30	豆腐 ハンバーグ	豆腐	50	オレンジ煮	鶏手羽中	2本	こいのぼり コロック	豚ミンチ/牛ミンチ	各10	中華丼	有機米	50							
		豚ミンチ	20		青のり	適量		鶏ミンチ	20		新玉ねぎ	30		じゃが芋/玉ねぎ	40/10		豚肉	20							
		新玉ねぎ	20		薄力粉/パン粉	5/10		ひじき/れんこん	0.5/5		薄力粉	2		チーズ/ミニトマト	5		椎茸	5							
	ほうれん草と もやしの ナムル	キャベツ	10	つけ合わせ	こめ油	5	人参	人参	5	みかんジュース	みかんジュース	40	春雨サラダ	薄力粉/パン粉	3/10	じゃが芋の 煮ころがし	白菜	20							
		ニラ/生姜	5/1		塩/しょうゆ	少々		新玉ねぎ	5		しょうゆ/みりん	1		塩/片栗粉	0.2/2		人参	10							
		しょうゆ/赤みそ	2/3		アスパラガス	8		パン粉/塩	5/0.3		こめ油/バセリ	1		きゅうり/人参	10/5		玉ねぎ	15							
すまし汁	砂糖/酒	1	おから和え	おから	6	片栗粉	片栗粉	2/1	しゃきしゃき サラダ	じゃが芋	25	春雨サラダ	えんどう豆	1個	スープ	しょうゆ	2								
	ごま油	1		きゅうり	8		きゅうり	15		じゃが芋	25		春雨/コーン	6/3		塩胡椒	少々	ほうれん草	しょうゆ	1					
	片栗粉	2		キャベツ	20		切干大根の 炒り煮	5		ハム/人参	5/8		人参	8		じゃが芋の	40		しょうゆ	1					
ほうれん草/人参	30/10	コーン	5	人参/干し椎茸	10/0.3	しょうゆ	2	しょうゆ	2	もやし	10	ツナ	5												
ごはん	わかめ	0.1	みそ汁	豆乳マヨネーズ	5	人参	人参	6	こんやく	こんやく	3/1	みそ汁	キャベツ	20	みそ汁	しょうゆ	1								
	ごま/ごま油	1		白菜	15		うすあげ	5		しょうゆ/砂糖	3/1		みそ汁	8		ほうれん草/えのき	8/20	しょうゆ	0.5						
	しょうゆ/塩	1/0.2		ほうれん草	8		みりん/こめ油	1		しょうゆ	15/10		キャベツ	20		しょうゆ/塩	1/0.2	わかめ	0.3						
おやつ	おかか おにぎり	有機米	35	キャロット ケーキ	薄力粉	15	春巻	白玉粉	4	米粉の 蒸しパン	米粉/砂糖	20/5	こいのぼり クッキー	薄力粉/バター	20/8	自然食品菓子	しょうゆ	5							
		しょうゆ	1		人参	8		上新粉	6		牛乳	24		砂糖	5										
		かつお節	適量		こめ油/砂糖	4		上新粉	6		B.P/こめ油	1/1.5		牛乳	1		ココア	適量							
果物	甘夏 26日(びわ)	果物 牛乳	りんご	果物 牛乳	りんご	果物 牛乳	セミノール	果物 牛乳	河内晩柑	果物 牛乳	いちご	果物 牛乳	いちご	果物 牛乳	牛乳										
																ごま	0.5	シナモン/B.P	0.1/0.8	砂糖	6	酢	1.5	抹茶粉	適量
																		塩/レーズン	少々/2					いちご	2個

※分量は、幼児の予定可食量です。乳児は幼児の予定可食量×0.9として計算します。 ※果物は、入荷時期などによって変更があります。
 ※五穀ごはんに入っている五穀(もちきび・もちあわ・はとむぎ・大麦・アマランサス)は、ビタミン、ミネラル、鉄分、カルシウムが豊富です。