

令和8年度(2026年度)5月献立

幼保連携型認定こども園えのみこども園

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前	【1か月平均栄養素量】		【除去食について】	【離乳食について】	1 牛乳、クラッカー	2 牛乳、サブレ
昼食	《未満児》 エネルギー 486kcal たんぱく質 17.2g 脂質 18.3g		《以上児》 エネルギー 545kcal たんぱく質 19.6g 脂質 19.1g	*卵・牛乳・甲殻類等の除去が必要な時には代替食材を使用、または完全除去した給食を提供します。おやつも同じです。 *基本的に通食と同じ材料を使用しますが、卵・牛乳・甲殻類・青魚の提供はありません。 *家庭での様子を考慮しながら初期・中期・後期・完了期で対応します。 *朝のおやつと3時のおやつの提供はありません。	ご飯、クリームシチュー キャベツの中華和え バナナ	牛肉丼 豆腐のすまし汁
午後					お茶、ちまき風おにぎり	牛乳、くだものゼリー
午前	4	5	6	7 牛乳、ビスケット	8 牛乳、ウエハース	9 牛乳、せんべい
昼食				ご飯、白菜の味噌汁 鶏肉のさくら焼き ビーフン炒め	ご飯、小松菜の味噌汁 魚のホイル焼き かぼちゃの甘煮	肉うどん オレンジ
午後				牛乳、お好み焼き	牛乳、ころころドーナツ	牛乳、かりんとう
午前	11 牛乳、せんべい	12 牛乳、クッキー	13 牛乳、サブレ	14 牛乳、ウエハース	15 牛乳、Caせんべい	16 牛乳、せんべい
昼食	ご飯、ビーフンすまし汁 魚のタンドリー風 ひじきのマヨサラダ	ビビンバ丼 豆腐と白菜の中華スープ オレンジ	ご飯、マカロニスープ 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーのごま和え	ご飯、豆腐の味噌汁 貝たくさんオープン焼き もやしと青菜のナムル	ご飯、つみれ汁 鶏レバー甘辛煮 バナナ	麻婆丼 中華スープ
午後	牛乳、じゃがいものガレット	牛乳、もちもちチーズパン	牛乳、鉄分強化ヨーグルト ビスケット	牛乳、プレーンクッキー	牛乳、レーズンのスコーン	牛乳、クラッカー
午前	18 牛乳、クラッカー	19 牛乳、ビスケット	20 牛乳、サブレ	21 牛乳、せんべい	22 牛乳、クッキー	23 牛乳、ウエハース
昼食	ご飯、えのきの味噌汁 鶏肉の照り焼き 和風サラダ	チキンカレーライス じゃこの甘酢和え オレンジ	ご飯、さつまいもの味噌汁 魚のチーズフライ 小松菜の磯和え	ご飯、しめじの中華スープ 鶏つくね甘辛煮 春雨酢の物	ご飯、もやしの味噌汁 豚肉と豆腐のチャンプルー 青菜ときのこのごま和え	ちゃんぽん バナナ
午後	牛乳、すいか Ca強化せんべい	牛乳、麩のココアラスク	お茶、塩こんぶおにぎり	牛乳、ヨーグルトパンケーキ	牛乳、菓子パン	牛乳、ムース
午前	25 牛乳、ビスケット	26 牛乳、塩せんべい	27 牛乳、クラッカー	28 牛乳、クッキー	29 牛乳、Caせんべい	30 牛乳、せんべい
昼食	ご飯、豆腐と玉ねぎの味噌汁 魚のクラッカー焼き 白菜の菜焼き	生姜焼き丼 ツナサラダ オレンジ	ご飯 タイピーエン 厚揚げの煮物、バナナ	ご飯、春雨汁 松風焼き 土佐酢和え	わかめご飯・コロック もやしのおかか和え 新玉ねぎのスープ・メロン	デミそぼろのつけ丼 貝たくさんスープ
午後	牛乳、さつまいもの甘煮	牛乳、フレーククッキー	牛乳、キャロットケーキ	牛乳、グレープゼリー 鉄分強化ウエハース	牛乳、お誕生日デザート	牛乳、ビスケット

【その他】 * 献立や材料は、仕入れの都合により変更することがあります。ご了承ください。 * 午前のおやつは未満児のみです。