



5月 幼児献立表



2026年 江の島保育園



日	曜	昼食	おやつ	材料名
1	金	<子どもの日の行事食> たけのご飯 ぶりの照り焼き かぶの甘酢和え・すまし汁	お茶のクッキー 果物 牛乳	米 油揚げ たけのこ 人参 ぶり 生姜 かぶ 三温糖 豆腐 小松菜 えのき バター 小麦粉 抹茶 果物 牛乳
2 16 30	土	カレーピラフ ブロッコリーサラダ スープ (かぼちゃ・しめじ・キャベツ・ソーセージ)	しらすと青のりの おにぎり 果物・牛乳	米 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ピーマン カレー粉 ブロッコリー コーン缶 三温糖 油 かぼちゃ しめじ キャベツ ソーセージ 青のり しらす 果物 牛乳
7 21	木	ミートソーススパゲティー 粉ふき芋 スープ (大根・小松菜・焼き麩)	ヨーグルトケーキ 果物 牛乳	スパゲティー 豚ひき肉 人参 玉ねぎ トマト缶 三温糖 小麦粉 じゃが芋 パセリ 大根 小松菜 焼き麩 ベーキングパウダー バター 卵 ヨーグルト 果物 牛乳
8 22	金	麦ごはん さわらのみそ焼き きんぴら すまし汁(豆腐・小松菜・えのき)	スコーン 果物 牛乳	米 押し麦 さわら 三温糖 ごぼう れん根 人参 こんにゃく いんげん ごま ごま油 豆腐 小松菜 えのき 小麦粉 バター 卵 レーズン 牛乳 ベーキングパウダー 果物
9 23	土	麦ごはん 豚肉の生姜焼き キャベツのおかか和え 味噌汁(じゃが芋・ねぎ・わかめ)	ゆかりおにぎり 果物 牛乳	米 押し麦 豚肉 生姜 三温糖 キャベツ 人参 かつお節 じゃが芋 ねぎ わかめ 味噌 ゆかり 果物 牛乳
11 25	月	鶏ごぼうご飯 鮭の照り焼き 味噌汁 (チンゲン菜・もやし・油揚げ)	人参クッキー 果物 牛乳	米 鶏肉 ごぼう 人参 しめじ 鮭 チンゲン菜 もやし 油揚げ 味噌 バター 三温糖 小麦粉 ベーキングパウダー 卵 果物 牛乳
12 26	火	麦ごはん 鶏肉のチーズ焼き ポテトサラダ 味噌汁(油揚げ・キャベツ)	バターケーキ 果物 牛乳	米 押し麦 鶏肉 玉ねぎ しめじ チーズ パセリ じゃが芋 ブロッコリー 人参 コーン缶 ドレッシング 油揚げ キャベツ 味噌 小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 卵 バター 牛乳 油 果物
13 27	水	カレーうどん きゅうりのゆかり和え	ツナコーンご飯 果物 牛乳	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 小松菜 ねぎ カレー粉 片栗粉 きゅうり ゆかり 米 ツナ缶 コーン缶 パセリ 果物 牛乳
14 28	木	麦ごはん 白身魚の香り揚げ ひじきの煮物 味噌汁(じゃが芋・玉ねぎ)	いちごジャムサンド 果物 牛乳	米 押し麦 ホキ 小麦粉 卵 青のり 油 ひじき 油揚げ 人参 ごぼう 絹さや こんにゃく 三温糖 じゃが芋 玉ねぎ 味噌 パン いちごジャム 果物 牛乳
15 29	金	麦ごはん ホイコーロー かぼちゃの含め煮 すまし汁(豆腐・わかめ・ねぎ)	ごま塩おにぎり 果物 牛乳	米 押し麦 豚肉 ピーマン キャベツ 味噌 三温糖 かぼちゃ 豆腐 わかめ ねぎ ごま 果物 牛乳
18	月	麦ごはん 鶏肉のパン粉焼き コールスロー 味噌汁(ほうれん草・大根・えのき)	大学芋 果物 牛乳	米 押し麦 鶏肉 パン粉 パセリ 粉チーズ 小麦粉 卵 キャベツ コーン缶 人参 三温糖 ほうれん草 大根 えのき 味噌 さつま芋 油 ごま 果物 牛乳
19	火	きつねうどん じゃが芋のそぼろ煮	おかかおにぎり 果物 牛乳	うどん 油揚げ 人参 ほうれん草 ねぎ しめじ じゃが芋 豚ひき肉 いんげん 三温糖 片栗粉 米 かつお節 ごま そら豆 牛乳
20	水	麦ごはん 鮭のコーンクリーム焼き 青菜の磯和え 味噌汁(キャベツ・なめこ)	ハムチーズトースト 果物 牛乳	米 押し麦 鮭 コーンクリーム ドレッシング パセリ ほうれん草 もやし 人参 のり ごま油 キャベツ なめこ 味噌 パン チーズ 果物 牛乳

- ・ 材料の都合により、献立が変更になる場合がございます。[今月の栄養量]
- ・ 調理の都合上、欠席連絡は9時までにお問い合わせいたします。549kcal / 蛋白 21, 6g / 脂質 16, 8g