

# 令和8年5月 献立表



3歳以上児/3歳未満児

吹田市

日 曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
1 金	牛乳 マンナ	ごはん そぼろごはん みそ汁	牛乳 甘夏 ぼたぼた焼	◆牛乳、マンナ ◆精白米/豚ミンチ、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、油、太もやし、ほうれん草、コーン缶(粒)/南瓜、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆牛乳/甘夏/ぼたぼた焼
2 土	牛乳 お菓子	みそラーメン 南瓜の煮つけ	牛乳 くだもの お菓子	◆牛乳、お菓子 ◆中華そば、豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、太もやし、青ねぎ、丸鶏がらスープ、塩・こしょう、ごま油、薄口しょうゆ、赤みそ、みそ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆牛乳/くだもの/お菓子
7 木	牛乳 ベビーせんべい	コッペパン 米粉のクリームシチュー ツナあえ	牛乳 五平餅	◆牛乳、ベビーせんべい ◆コッペパン /鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、生むきえんどう豆、油、塩・こしょう、バター、牛乳、コンパチ、米粉の粉/きゅうり、ツナフレーク、濃口しょうゆ ◆牛乳/精白米、みそ、三温糖、ぬるま湯、白いりごま
8 金	牛乳 ハイハイ	ごはん 鯖のソース煮 野菜ナムル わかめスープ	牛乳 黒蒸しパン	◆牛乳、ハイハイ ◆精白米/生さば、土生姜、三温糖、濃口しょうゆ、ウスターソース/太もやし、小松菜、人参、塩、ごま油、濃口しょうゆ/わかめ、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、黒ごとう、ぬるま湯、油
9 土	牛乳 お菓子	わかめうどん さつまいもの煮つけ	牛乳 くだもの お菓子	◆牛乳、お菓子 ◆うどん、わかめ、鶏肉、白菜、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ/さつまいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆牛乳/くだもの/お菓子
11 月	牛乳 お子様せんべい	ごはん 豚汁 おかかあえ	牛乳 きなこクッキー	◆牛乳、お子様せんべい ◆精白米/豚肉、大根、人参、こんにゃく、うす揚、青ねぎ、みそ、けずり節/キャベツ、花かつお、濃口しょうゆ ◆牛乳/小麦粉、バター、白ごとう、きな粉
12 火	牛乳 ハイハイ (野菜)	黒糖パン 新緑さくさく揚 お浸し 豆腐のスープ	牛乳 りんご ソフトサラダ	◆牛乳、ハイハイ (野菜) ◆黒糖パン/キングフィレ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、塩、油、水、パセリ/ブロッコリー、濃口しょうゆ/豆腐、たまねぎ、しめじ、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/りんご/ソフトサラダ
13 水	牛乳 ベビーせんべい	ごはん ハヤシライス はりはり漬	牛乳 グレーゼリー ぶくぶくブレンドスクット	◆牛乳、ベビーせんべい ◆精白米/豚肉、たまねぎ、人参、しめじ、ピーマン、ハヤシライス、ウスターソース、油/切干大根、きざみ昆布、酢、三温糖、濃口しょうゆ ◆牛乳/グレーゼリース100%、寒天(粉末)、白ごとう、水/ぶくぶくブレンドスクット
14 木	牛乳 ハイハイ	食パン 鶏肉のマーマレード煮 ごまあえ レタスのスープ	牛乳 梅おにぎり	◆牛乳、ハイハイ ◆食パン/鶏肉手羽元、マーマレード、濃口しょうゆ、オレンジジュース100%/白菜、人参、白いりごま、濃口しょうゆ/レタス、たまねぎ、人参、セロリ、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/精白米、油、梅干し、粉かつお、濃口しょうゆ
15 金	牛乳 マンナ	豆ごはん 鮭の塩こうじ焼 ひじきのいため煮 みそ汁	牛乳 オレンジ ぱりんこ	◆牛乳、マンナ ◆精白米、うすいえんどう、塩/生さけ、塩こうじ/ひじき、ちくわ ※卵不使用、人参、三温糖、濃口しょうゆ、油、けずり節/さつまいも、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆牛乳/オレンジ/ぱりんこ
16 土	牛乳 お菓子	みそラーメン 南瓜の煮つけ	牛乳 くだもの お菓子	◆牛乳、お菓子 ◆中華そば、豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、太もやし、青ねぎ、丸鶏がらスープ、塩・こしょう、ごま油、薄口しょうゆ、赤みそ、みそ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆牛乳/くだもの/お菓子
18 月	牛乳 ルヴァンクラシカル	ごはん 豚肉とキャベツのみそ炒め 清汁	牛乳 りんごゼリー 亀田のうす焼サラダ	◆牛乳、ルヴァンクラシカル ◆精白米/豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、太もやし、ピーマン、みそ、濃口しょうゆ、三温糖、油/おつゆふ、えのきだけ、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/りんごジュース100%、寒天(粉末)、白ごとう、水/亀田のうす焼サラダ

◇ 献立内容は予定ですので、変更になることがあります。  
◇ 初めての食品は、家庭で食べてから園で食べるようにしましょう。



## 【園での一人当たりの栄養量 (土曜を除く)】


	5月		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg
	3歳以上児	目標量	560	18.2~28.0	12.5~18.7	260
	平均栄養量	563	19.9	18.5	272	
3歳未満児	目標量	470	15.3~23.5	10.5~15.7	220	
	平均栄養量	487	16.9	16.3	262	

# 令和8年5月 献立表



3歳以上児/3歳未満児

吹田市

日 曜	朝のおやつ	昼食	午後のおやつ	使用食品
19 火	牛乳 お子様せんべい 	人参パン 鶏肉の照焼 青梗菜のソテー 野菜スープ	牛乳 マーブルケーキ	◆牛乳、お子様せんべい ◆人参パン/鶏もも肉、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、油/青梗菜、コーン缶(粒)、油、塩、濃口しょうゆ、丸鶏がらスープ/じゃがいも、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、白ざとう、卵、バター、油、牛乳、純ココア、水
20 水	牛乳 ハイハイ	ごはん 鯖のソース煮 野菜ナムル わかめスープ	牛乳 黒蒸しパン	◆牛乳、ハイハイ ◆精白米/生さば、土生姜、三温糖、濃口しょうゆ、ウスターソース/太もやし、小松菜、人参、塩、ごま油、濃口しょうゆ/わかめ、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、黒ざとう、ぬるま湯、油
21 木	牛乳 ベビーせんべい	コッペパン 米粉のクリームシチュー ツナあえ	牛乳 五平餅	◆牛乳、ベビーせんべい ◆コッペパン/鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、人参、生むきえんどう豆、油、塩・こしょう、バター、牛乳、コンソメ、米の粉/きゅうり、ツナフレーク、濃口しょうゆ ◆牛乳/精白米、みそ、三温糖、ぬるま湯、白いりごま
22 金	牛乳 マンナ	ごはん そぼろごはん みそ汁	牛乳 甘夏 ぼたぼた焼	◆牛乳、マンナ ◆精白米/豚ミンチ、たまねぎ、人参、三温糖、濃口しょうゆ、油、太もやし、ほうれん草、コーン缶(粒)/南瓜、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆牛乳/甘夏/ぼたぼた焼
23 土	牛乳 お菓子	わかめうどん さつまいもの煮つけ	牛乳 くだもの お菓子	◆牛乳、お菓子 ◆うどん、わかめ、鶏肉、白菜、たまねぎ、人参、けずり節、薄口しょうゆ/さつまいも、三温糖、濃口しょうゆ、けずり節 ◆牛乳/くだもの/お菓子
25 月	牛乳 お子様せんべい <b>災害給食の日</b>	救給カレー 豚汁	牛乳 きなこクッキー	◆牛乳、お子様せんべい ◆救給カレー/豚肉、さつまいも、たまねぎ、人参、こんにゃく、うす揚、青ねぎ、みそ、けずり節 ◆牛乳/小麦粉、バター、白ざとう、きな粉
26 火	牛乳 ハイハイ(野菜)	黒糖パン 新緑さくさく揚 お浸し 豆腐のスープ	牛乳 りんご ソフトサラダ	◆牛乳、ハイハイ(野菜) ◆黒糖パン/キングフィレ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、塩、油、水、パセリ/ブロッコリー、濃口しょうゆ/豆腐、たまねぎ、しめじ、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/りんご/ソフトサラダ
27 水	牛乳 ベビーせんべい	ごはん ハヤシライス はりはり漬	牛乳 グレープゼリー ぷくぷくプレート <sup>®</sup> スナック	◆牛乳、ベビーせんべい ◆精白米/豚肉、たまねぎ、人参、しめじ、ピーマン、ハヤシルウ、ウスターソース、油/切干大根、きざみ昆布、酢、三温糖、濃口しょうゆ ◆牛乳/グレープジュース100%、寒天(粉末)、白ざとう、水/ぷくぷくプレート <sup>®</sup> スナック
28 木	牛乳 ハイハイ	食パン 鶏肉のマーマレード煮 ごまあえ レタスのスープ	牛乳 梅おにぎり	◆牛乳、ハイハイ ◆食パン/鶏肉手羽元、マーマレード、濃口しょうゆ、レタスジュース100%/白菜、人参、白いりごま、濃口しょうゆ/レタス、たまねぎ、人参、セロリ、けずり節、薄口しょうゆ ◆牛乳/精白米、油、梅干し、粉かつお、濃口しょうゆ
29 金	牛乳 マンナ	豆ごはん 鮭の塩こうじ焼 ひじきのいため煮 みそ汁	牛乳 オレンジ ぱりんこ	◆牛乳、マンナ ◆精白米、うすいえんどう、塩/生さけ、塩こうじ/ひじき、ちくわ ※卵不使用、人参、三温糖、濃口しょうゆ、油、けずり節/さつまいも、たまねぎ、みそ、けずり節 ◆牛乳/オレンジ/ぱりんこ
30 土	牛乳 お菓子	みそラーメン 南瓜の煮つけ	牛乳 くだもの お菓子	◆牛乳、お菓子 ◆中華そば、豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、太もやし、青ねぎ、丸鶏がらスープ、塩・こしょう、ごま油、薄口しょうゆ、赤みそ、みそ/南瓜、三温糖、濃口しょうゆ、だし昆布 ◆牛乳/くだもの/お菓子

## 5月25日災害給食の日

救給カレー	スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ、うるち米(国産)、トマトジュース、植物油、粉あめ、たまねぎエキス、カレーパウダー、食塩、酵母エキス、香辛料
-------	---

※アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。

