

日付	献立名	材料名
27月	お粥 鮭の根菜煮 豆腐スープ	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/だしかつお/片栗粉 木綿豆腐/さつまいも/だしかつお
28火	お粥 かれいとじゃがいも の煮物 はくさいスープ	胚芽米 かれい/じゃがいも/たまねぎ/だしかつお/片栗粉 にんじん/はくさい/だしかつお
29水	昭和の日	
30木	お粥 鶏肉のコトコト煮 たまねぎスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/キャベツ/だしかつお
1金	お粥 たらのもくもく煮 すまし汁	胚芽米 たら/ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/手鞠麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
2土	わかめうどん バナナ	ゆでうどん(小麦)/鮭/にんじん/はくさい/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ
4月	みどりの日	
5火	こどもの日	
6水	振替休日	
7木	かれいのおじや キャベツスープ みかん缶	胚芽米/かれい/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用) キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) みかん缶
8金	お粥 なすのそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
9土	おじや 麩スープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) わかめ(乾)/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
 しくお願いします。

2026年5月

## 献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	お粥 かれいと豆の煮物 すまし汁	胚芽米 かれい/にんじん/だいす水煮レトルト/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	お粥 鶏肉のポテト煮 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 わかめ(乾)/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	お粥 鮭のトマト煮 レタスのスープ	胚芽米 鮭/たまねぎ/にんじん/ホールトマト缶詰/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 レタス/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14木	お粥 鶏と高野の煮物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/木綿豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 わかめ(乾)/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	豆のせお粥 鶏とコーンの煮物 にんじんスープ	胚芽米/さやえんどう 鶏もも肉/ブロッコリー(冷凍)/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用) にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
16土	おじゃ たまねぎスープ バナナ	胚芽米/たら/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ
18月	お粥 カレイとねぎの煮物 野菜スープ	胚芽米 かれい/ねぎ/たまねぎ/片栗粉/だしかつお/こんぶ(だし用) コーン缶/チンゲンサイ/だしかつお/こんぶ(だし用)
19火	なっとうおじゃ もくもく野菜の煮物 じゃがいもスープ	胚芽米/納豆/だしかつお/こんぶ(だし用) ブロッコリー(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 じゃがいも/こまつな/だしかつお/こんぶ(だし用)
20水	お粥 鮭のキャベツ煮 きゅうりスープ	胚芽米 鮭/にんじん/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/きゅうり/だしかつお/こんぶ(だし用)
21木	かれいのおじゃ キャベツスープ みかん缶	胚芽米/かれい/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用) キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) みかん缶
22金	お粥 なすのそぼろ煮 すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
23土	おじゃ 麩スープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) わかめ(乾)/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
 をお願いいたします。

日付	献立名	材料名
27月	お粥 鮭の根菜煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 木綿豆腐/さつまいも/だしかつお/味噌
28火	お粥 じゃがいものおやき すまし汁	胚芽米 かれい/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉 にんじん/はくさい/だしかつお/しょうゆ
29水	<b>昭和の日</b>	
30木	お粥 鶏肉のコトコト煮 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 たまねぎ/キャベツ/だしかつお/しょうゆ
1金	お粥 たらのもくもく煮 すまし汁	胚芽米 たら/ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/手鞠麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
2土	わかめうどん バナナ	ゆでうどん（小麦）/鮭/にんじん/はくさい/わかめ（乾）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） バナナ
4月	<b>みどりの日</b>	
5火	<b>こどもの日</b>	
6水	<b>振替休日</b>	
7木	豚肉のおじや キャベツスープ みかん缶	胚芽米/豚肉/たまねぎ/ケチャップ キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ みかん缶
8金	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
9土	おじや 麩スープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） わかめ（乾）/切り麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
 しくお願いします。

2026年5月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

日付	献立名	胚芽米
11月	ひじきのせお粥 かれいと豆の煮物 すまし汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ かれい/にんじん/だいず水煮レトルト/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 だいこん/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
12火	お粥 鶏肉の味噌煮 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 わかめ（乾）/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
13水	お粥 鮭のトマト煮 コンソメスープ	胚芽米 鮭/たまねぎ/にんじん/ホールトマト缶詰/コンソメ/片栗粉 レタス/たまねぎ/コンソメ
14木	お粥 鶏と高野の煮物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 わかめ（乾）/切り麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
15金	豆のせお粥 鶏とコーンの煮物 お味噌汁	胚芽米/さやえんどう 鶏もも肉/ブロッコリー（冷凍）/コーン缶/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ/片栗粉 にんじん/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
16土	おじや たまねぎスープ バナナ	胚芽米/豚肉/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ バナナ
18月	お粥 カレイとねぎの煮物 野菜スープ	胚芽米 かれい/ねぎ/たまねぎ/片栗粉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） コーン缶/チンゲンサイ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
19火	なっとうおじや もくもく野菜の煮物 お味噌汁	胚芽米/納豆/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） ブロッコリー（冷凍）/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 じゃがいも/こまつな/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
20水	お粥 鮭のキャベツ煮 きゅうりスープ	胚芽米 鮭/にんじん/キャベツ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 たまねぎ/きゅうり/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）
21木	豚肉のおじや キャベツスープ みかん缶	胚芽米/豚肉/たまねぎ/ケチャップ キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ みかん缶
22金	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）
23土	おじや 麩スープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） わかめ（乾）/切り麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
 をお願いいたします。

2026年4月5日

## 献立表（完了期・普通食）

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
27月	軟飯 あじの塩焼き うの花炒り煮 豚汁	胚芽米 あじ/食塩 おから/油揚げ/にんじん/干しいたけ/ちくわ（卵不使用）/ さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/なたね油/酒/みりん 豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも（冷凍）/葉ねぎ/だしかつお/味噌	かぼちゃ蒸しパン （小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、かぼちゃ（冷凍）、 ベーキングパウダー） 牛乳
28火	コッペパン 白菜とベーコンの クリームシチュー もくもく野菜の おかか和え	コッペパン（小麦・マーガリン、牛乳） ベーコン（卵不使用）/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/はくさい/ ほうれんそう（冷凍）/しめじ/コンソメ/ シチュールウ（小麦・チーズ・乳製品）/牛乳 ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお	しらすおにぎり （胚芽米、しらす、 めんつゆ）
29水	昭和の日		
30木	チキンライス（軟飯） ポテトサラダ コンソメスープ	胚芽米/にんじん/たまねぎ/鶏もも肉/グリーンピース/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/ケチャップ/食塩/こしょう/コンソメ じゃがいも/にんじん/きゅうり/ハム（卵不使用）/食塩/こしょう たまねぎ/キャベツ/コーン缶/ウインナー（卵不使用）/コンソメ/食塩	バナナケーキ （小麦粉、上白糖、なたね油、 豆乳、バナナ、 ベーキングパウダー） 牛乳
1金	たけのご飯（軟飯） 鶏の唐揚げ もくもく野菜の おかか和え すまし汁	胚芽米/たけのこ（水煮缶）/にんじん/油揚げ/しょうゆ/酒/食塩/めんつゆ 鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/片栗粉/小麦粉/なたね油 ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお 絹ごし豆腐/みつば/手鞠麩（小麦）/えのきたけ/しょうゆ/だしかつお/ こんぶ（だし用）/食塩	あんまん （小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、こしあん（生）、 ベーキングパウダー） 牛乳
2土	わかめうどん （天かす入り） バナナ	ゆでうどん（小麦）/牛肉/しょうゆ/上白糖/にんじん/たまねぎ/ はくさい/葉ねぎ/わかめ（乾）/天かす（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用） /みりん/食塩 バナナ	/
4月	みどりの日		
5火	こどもの日		
6水	振替休日		
7木	ハヤシライス（軟飯） 春キャベツのマリネ みかん缶	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/グリーンピース（冷凍）/しめじ/ ハヤシルウ（小麦・大豆・豚肉を含む）/ケチャップ/トマトピューレ キャベツ/グリーンアスパラガス/ハム（卵不使用）/たまねぎ/ にんじん/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 みかん缶	きなこまかろん （マカロニ（小麦）、 きな粉、上白糖） 飲むヨーグルト
8金	あじの混ぜごはん （軟飯） なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米/あじ/きざみのり/糸かつお/しょうゆ/しそ/ごま油 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/ しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 油揚げ/キャベツ/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	スノーボールクッキー （小麦粉、バター、 グラニュー糖、粉糖） 牛乳
9土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー（小麦）/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/ めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり オレンジ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いいたします。

2026年5月

## 献立表(完了期・普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	胚芽米	おやつ
11月	軟飯 鯖の塩麹焼き ひじき豆 すまし汁	胚芽米 さば/塩こうじ ひじき/にんじん/だいず水煮レトルト/いんげんまめ(冷凍)/上白糖/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) 厚揚げ/だいこん/にんじん/トウモロコシ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	ジャーマンポテト (じゃがいも、なたね油、 ウインナー(卵不使用)、たまねぎ、 コンソメ、食塩、こしょう) 牛乳
12火	軟飯 和風チーズダッカルビ 添え野菜(ブロッコ リー) わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/なたね油/味噌/オイスターソース/しょうゆ/酒/みりん/上白糖/ とろけるチーズ/じゃがいも ブロッコリー(冷凍) わかめ(乾)/たまねぎ/はるさめ/木綿豆腐/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	ココア蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、ココアパウダー、 ベーキングパウダー) 牛乳
13水	軟飯 鮭のムニエル マカロニサラダ コンソメスープ	胚芽米 鮭/食塩/こしょう/小麦粉/オリーブオイル/ホールトマト缶詰/ ケチャップ/コンソメ/上白糖/片栗粉/パセリ粉 マカロニ(小麦)/ツナ/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/オリーブオイル/こしょう/食塩 レタス/たまねぎ/にんじん/ウインナー(卵不使用)/コンソメ/食塩	焼きそば (ゆで中華めん(小麦)、なたね油、 豚肉、あおのり、たまねぎ、キャベ ツ、にんじん、にら、※1焼きそば ソース、※2ウスターソース) 牛乳
14木	軟飯 さわらの西京焼き 鶏と高野の煮物 すまし汁	胚芽米 さわら/味噌/上白糖/酒/みりん 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/いんげんまめ(冷凍)/しょうゆ/ 上白糖/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) 木綿豆腐/たけのこ(水煮缶)/えのきたけ/みつば/しょうゆ/だしかつお/ こんぶ(だし用)/食塩	シュガートースト (食パン(小麦、マーガリン)、 バター、グラニュー糖) 牛乳
15金	豆ご飯(軟飯) のり塩唐揚げ ブロッコリーの白和え お味噌汁	胚芽米/さやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/酒/食塩/あおのり/しょうが/なたね油/片栗粉/小麦粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コーン缶/ごま油/上白糖/しょうゆ/食塩 切り葱(小麦)/にんじん/切り干しだいこん/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし 用)	もも入りゼリー (もも缶、アガー、上白糖) ※3ハイハイ 牛乳
16土	塩ラーメン バナナ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/食塩/ こしょう/なたね油/鶏がらスープ/みりん バナナ	
18月	軟飯 かれいのねぎ塩あなか け ささみときゅうりの 中華あえ 中華スープ	胚芽米 かれい/食塩/酒/鶏がらスープ/なたね油/しょうが/ねぎ/片栗粉 鶏ささみ/きゅうり/もやし/にんじん/しょうゆ/上白糖/酢/ごま油 たまねぎ/ベーコン(卵不使用)/コーン缶/エリンギ/チンゲンサイ/ しょうゆ/鶏がらスープ	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、 にんじん、ベーキングパウダー) 牛乳
19火	なっとうごはん (軟飯) もくもく野菜の おかか和え お味噌汁	胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/もやし/にら/しょうゆ/上白糖/みりん ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお じゃがいも/たまねぎ/こまつな/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	バナナ ※4あんぱんまんせんべい 牛乳
20水	味噌ラーメン カムカムサラダ 動物チーズ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/葉ねぎ/コーン缶/もやし/ 鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう/味噌/めんつゆ 切り干しだいこん/にんじん/きゅうり/しょうゆ/上白糖/食塩/ごま油/こしょう 動物チーズ	鮭と大葉の 塩こんぶおにぎり (胚芽米、鮭、塩こんぶ、 しそ、しょうゆ、食塩)
21木	ハヤシライス (軟飯) 春キャベツのマリネ みかん缶	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/グリーンピース(冷凍)/しめじ/ ハヤシルウ(小麦・大豆・豚肉を含む)/ケチャップ/トマトピューレ キャベツ/グリーンアスパラガス/ハム(卵不使用)/たまねぎ/ にんじん/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 みかん缶	きなこまろに (マカロニ(小麦)、 きな粉、上白糖) 飲むヨーグルト
22金	あじの混ぜごはん (軟飯) なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米/あじ/きざみのり/糸かつお/しょうゆ/しそ/ごま油 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/ しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 油揚げ/キャベツ/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	スノーボールクッキー (小麦粉、バター、 グラニュー糖、粉糖) 牛乳
23土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/ めんつゆ/食塩/オリーブオイル/きざみのり オレンジ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いいたします。

※1 焼きそばソース…(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご含む)

※2 ウスターソース…(大豆、りんご含む)

※3 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、具カルシウム、(原材料の一部に大豆含む)

※4 あんぱんまんせんべいの原材料:米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉