

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よろしくお願いいたします。

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よろしくお願いいたします。

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	昭和の日	
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	みどりの日	
5火	こどもの日	
6水	振替休日	
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よろしくお願いいたします。

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 シラス/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	おじゃ 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	なっとうおじゃ 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	豚肉のおじゃ 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	おじゃ 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よろしくお願いいたします。

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	たけのこご飯(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	きなこまかに (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。

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ハイハイン 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 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	きなこまかに (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 ハイハインの原材料…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