



令和7年5月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
1	木	せんべい 牛乳	魚のトマトソースがけ 大根とハムのサラダ 牛乳 パン	モロ、塩・胡椒、小麦粉、油、にんにく、玉葱、バター、トマト缶、コンソメ、砂糖、水、塩・胡椒、乾燥パセリ 大根、人参、胡瓜、ロースハム、油、酢、塩・胡椒 牛乳 パン	おにぎり 米、混ぜごはんの素 きゅうりの浅漬け 胡瓜、塩 麦茶	エネルギー 512 kcal たんぱく質 25.6 g 脂 質 25.0 g 食塩相当量 2.2 g
2	金	ビスケット 麦茶	ポークカレー トマトサラダ オレンジ 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、カレールウ トマト、胡瓜、玉葱、酢、油、塩・胡椒、乾燥パセリ オレンジ 牛乳 米	フルーチェ フルーチェ、牛乳 せんべい 麦茶	エネルギー 521 kcal たんぱく質 14.9 g 脂 質 16.6 g 食塩相当量 2.0 g
3	土	憲 法 記 念 日				
5	月	こ ど も の 日				
6	火	振 替 休 日				
7	水	コーンフレーク 牛乳	ひじき入り厚焼卵 即席漬け なめこ汁 ごはん	人参、玉葱、鶏挽肉、ひじき、油、砂糖、塩、酒、水、かつお節、卵、油 かぶ、胡瓜、塩 なめこ、ねぎ、みそ、水、かつお節 米	お好み焼き お好み焼き粉、卵、ロースハム、キャベツ、油、ソース、かつお節、青のり 牛乳	エネルギー 509 kcal たんぱく質 22.9 g 脂 質 16.4 g 食塩相当量 2.4 g
8	木	クラッカー 麦茶	【こどもの日献立】 白身魚の新緑揚げ 春野菜のごま和え こどもの日ゼリー 牛乳 ごはん	かれい、小麦粉、卵、パセリ、塩、油 キャベツ、アスパラガス、人参、砂糖、醤油、すりごま こどもの日ゼリー 牛乳 米	マカロニあべかわ マカロニ、きな粉、砂糖、塩 麦茶	エネルギー 500 kcal たんぱく質 20.4 g 脂 質 13.1 g 食塩相当量 1.0 g
9	金	せんべい 牛乳	インド煮 青菜の海苔和え 牛乳 ごはん	じゃが芋、つきこんにやく、豚もも肉、さつま揚げ、人参、玉葱、油、砂糖、ケチャップ、醤油、カレー粉 青菜、もやし、焼きのり、醤油、水、かつお節 牛乳 米	フレンチトースト パン、牛乳、卵、砂糖、バター 麦茶	エネルギー 550 kcal たんぱく質 22.0 g 脂 質 16.7 g 食塩相当量 1.8 g
10	土	おかし 牛乳	肉野菜炒め バナナ 牛乳 ごはん	豚もも肉、しめじ、チンゲン菜、玉葱、人参、もやし、油、砂糖、みりん、醤油 バナナ 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 524 kcal たんぱく質 16.6 g 脂 質 16.0 g 食塩相当量 1.1 g
12	月	せんべい 牛乳	焼きうどん きゅうりの土佐和え ヨーグルト	ゆでうどん、豚もも肉、キャベツ、玉葱、人参、ピーマン、油、醤油、ソース、かつお節 胡瓜、うめ干し、かつお節 ヨーグルト	ウインナーパイ ウインナー（皮なし）、パイ皮、卵（黄） 牛乳	エネルギー 489 kcal たんぱく質 21.4 g 脂 質 23.0 g 食塩相当量 2.1 g
13	火	コーンフレーク 牛乳	鶏肉のマーマレード焼き おからサラダ ミネストローネスープ パン	鶏もも肉、塩・胡椒、醤油、マーマレード おから、ブロッコリー、ロースハム、マヨネーズ、醤油、砂糖 ベーコン、玉葱、人参、セロリ、マッシュルーム缶、油、マカロニ、チーズ、水、コンソメ、トマトジュース缶、塩・胡椒 パン	バナナ おかし 牛乳	エネルギー 558 kcal たんぱく質 28.2 g 脂 質 21.8 g 食塩相当量 2.3 g
14	水	ビスケット 牛乳	高野豆腐の卵とじ キャベツのなめたけ和え 牛乳 若菜ごはん	高野豆腐、ツナ缶、椎茸、人参、玉葱、みつば、油、砂糖、醤油、卵、焼きのり、水、かつお節 キャベツ、小松菜、人参、なめたけ、塩 牛乳 米、菜飯の素	いちごミルクプリン 水、砂糖、寒天、牛乳、いちごジャム、水 せんべい 麦茶	エネルギー 499 kcal たんぱく質 20.9 g 脂 質 15.2 g 食塩相当量 1.8 g
15	木	せんべい 牛乳	魚の照り焼き 南瓜の甘煮 豚汁 ごはん	ぶり、醤油、みりん、砂糖 南瓜、砂糖、醤油 豚もも肉、大根、人参、つきこんにやく、しめじ、牛蒡、ごま油、ねぎ、みそ、水、かつお節 米	マドレーヌ 小麦粉、砂糖、卵、バター、レモン汁、ベーキングパウダー 麦茶	エネルギー 570 kcal たんぱく質 24.0 g 脂 質 22.2 g 食塩相当量 1.5 g
16	金	ヨーグルト 麦茶	鶏肉のかりん揚げ 干瓢のごま酢和え 牛乳 ごはん	鶏もも肉、片栗粉、油、砂糖、みりん、醤油、水、生姜、いりごま 胡瓜、干瓢、人参、油揚げ、すりごま、酢、砂糖、醤油、塩 牛乳 米	ブルーン おかし 麦茶	エネルギー 445 kcal たんぱく質 20.2 g 脂 質 15.6 g 食塩相当量 1.0 g
17	土	おかし 牛乳	肉じゃが スティックきゅうり 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 胡瓜、塩 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 530 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 14.5 g 食塩相当量 1.4 g



令和7年5月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
19	月	せんべい 牛乳	【食育の日】 豆腐のあんかけ おかか和え 牛乳 ごはん	木綿豆腐、砂糖、醤油、人参、えのき茸、豚挽肉、ピーマン、玉葱、油、砂糖、醤油、片栗粉 青菜、人参、えのき茸、醤油、かつお節 牛乳 米	米粉のマフィン お米deマフィン 麦茶	エネルギー 529 kcal たんぱく質 22.3 g 脂 質 17.6 g 食塩相当量 1.7 g
20	火	クラッカー 牛乳	ポークビーンズ ゆで野菜 牛乳 ごはん	ゆで大豆、豚もも肉、ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、油、コンソメ、ケチャップ、ソース、塩・胡椒、砂糖 南瓜、ブロッコリー、マヨネーズ、醤油 牛乳 米	焼きビーフン(カレー味) 麦茶	エネルギー 527 kcal たんぱく質 19.6 g 脂 質 17.8 g 食塩相当量 1.5 g
21	水	ビスケット 牛乳	牛肉と卵の炒めもの きゅうりの中華漬け わかめの中華スープ ごはん	牛もも肉、醤油、酒、片栗粉、油、卵、塩、しめじ、玉葱、人参、ピーマン、ゆでたけのこ、油、砂糖、酒、醤油 胡瓜、塩、砂糖、醤油、酢、ごま油、いりごま わかめ、ねぎ、中華だし、塩・胡椒、水 米	きなこバナナ バナナ、きな粉、砂糖、塩 牛乳	エネルギー 520 kcal たんぱく質 19.5 g 脂 質 19.2 g 食塩相当量 1.7 g
22	木	コーンフレーク 牛乳	魚のおろし煮 スパゲティサラダ グレープフルーツ 牛乳 ごはん	さば、砂糖、醤油、みりん、生姜、大根 サラダ用スパゲティ、胡瓜、コーン、キャベツ、ツナ缶、トマト、酢、油、塩・胡椒 グレープフルーツ 牛乳 米	チーズ(鉄分入り) おかし 麦茶	エネルギー 551 kcal たんぱく質 23.2 g 脂 質 21.3 g 食塩相当量 1.6 g
23	金	せんべい 麦茶	豆腐とツナのソース焼き コールスローサラダ 牛乳 ごはん	絞豆腐、ツナ缶、玉葱、パン粉、卵、塩・胡椒、油、ソース、ケチャップ、砂糖 キャベツ、人参、ピーマン、コーン、マヨネーズ、プレーンヨーグルト、砂糖、塩・胡椒 牛乳 米	焼きサンド 麦茶	エネルギー 513 kcal たんぱく質 19.7 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 1.8 g
24	土	おかし 牛乳	すき焼き風煮 即席漬け 牛乳 ごはん	豚もも肉、焼き豆腐、糸こんに、人参、玉葱、じゃが芋、油、砂糖、醤油 大根、胡瓜、塩 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 524 kcal たんぱく質 18.9 g 脂 質 17.3 g 食塩相当量 1.4 g
26	月	ビスケット 牛乳	筑前煮 ごまあえ 納豆 牛乳 ごはん	鶏もも肉、里芋、人参、れんこん、ゆでたけのこ、つきこんにやく、牛蒡、ちくわ、椎茸、油、砂糖、醤油、みりん 青菜、もやし、人参、砂糖、醤油、すりごま 納豆、納豆のたれ 牛乳 米	キャラメルプリン キャラメルプリンの素、牛乳 せんべい 麦茶	エネルギー 557 kcal たんぱく質 23.6 g 脂 質 16.4 g 食塩相当量 1.8 g
27	火	ヨーグルト 麦茶	ポテトコロッケ わかめサラダ 牛乳 パン	じゃが芋、玉葱、豚挽肉、油、塩・胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース キャベツ、トマト、胡瓜、わかめ、油、酢、醤油、塩・胡椒 牛乳 パン	おにぎり 米、混ぜごはんの素 大根の浅漬け 大根、大根の葉、塩 麦茶	エネルギー 526 kcal たんぱく質 18.2 g 脂 質 19.7 g 食塩相当量 1.8 g
28	水	ビスケット 牛乳	魚のカレー焼き きんぴら風煮 春雨スープ ごはん	あかうお、塩・胡椒、小麦粉、カレー粉、油 牛蒡、大根、人参、つきこんにやく、さつま揚げ、さいいんげん、ごま油、砂糖、醤油、酒 乾燥春雨、ベーコン、人参、青菜、えのき茸、水、中華だし、塩、ごま油 米	キャロット蒸しパン 牛乳	エネルギー 552 kcal たんぱく質 23.0 g 脂 質 14.5 g 食塩相当量 1.8 g
29	木	せんべい 牛乳	麻婆豆腐(なす入り) スティックきゅうり 牛乳 ごはん	木綿豆腐、なす、豚挽肉、玉葱、椎茸、人参、にら、生姜、にんにく、ごま油、みそ、醤油、酒、片栗粉 胡瓜、塩 牛乳 米	じゃがバター じゃが芋、バター、塩 ジョア	エネルギー 493 kcal たんぱく質 21.0 g 脂 質 15.1 g 食塩相当量 1.5 g
30	金	クラッカー 麦茶	米粉のハンバーグ ほうれん草のソテー もやしのみそ汁 ごはん	合挽肉、おから、玉葱、油、塩・胡椒、豆乳、酒、上新粉、ケチャップ、ソース、砂糖 ほうれん草、しめじ、コーン、ウインナー、コンソメ、塩・胡椒、油 もやし、わかめ、みそ、煮干し、水 米	原宿ドッグ 牛乳	エネルギー 576 kcal たんぱく質 23.8 g 脂 質 22.9 g 食塩相当量 1.8 g
31	土	おかし 牛乳	チキンカレー バナナ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、アレルゲン不使用カレールウ バナナ 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 567 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 13.2 g 食塩相当量 1.5 g

【目標値】エネルギー533kcal、たんぱく質21.3g、脂質17.2g、食塩相当量1.6g(3歳未満児)

【平均値】エネルギー527kcal、たんぱく質21.1g、脂質17.8g、食塩相当量1.7g

※食べたことのない食品・食材がある場合には、必ず事前に職員へお知らせください。

※歯の生え方や咀嚼力等の発育・発達に応じて、練り製品、こんにやく、丸いもの等は切り方や大きさに配慮して調理し、食事の際に声掛けや見守りを行っています。

※食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

※土曜日は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施しています。(飲用牛乳除く)

※毎月19日は食育の日です。19日(月)は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施します。(飲用牛乳除く)