令和６年度５月献立表

行田こども園
こどものみらい保育園

月日	5/1(水)	5/2(木)	5/3(金)	5/6(月)	5/7(火)	5/8(水)	5/9(木)	5/10(金)	5/13(月)	5/14(火)	5/15(水)	5/16(木)	5/17(金)
：	スキムミルク お菓子				スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子
献立名	5分つきごはん 肉団子の甘酢あんかけ 金平ごぼう カリフラワーのおかか和え すまし汁				豚のうま煮丼 厚揚げのそぼろあん かぶときゅうりの酢の物 みそ汁	5分つきごはん 鶏肉のから揚げ キャベツときのこのソテー ポテトサラダ コンソメスープ	5分つきごはん 豚肉の照り焼き 大根と玉ねぎの炒め煮 きゅうりのごま和え すまし汁	カレーライス フレンチサラダ フルーツヨーグルト	5分つきごはん 豚肉とこんにゃくの煮物 ほうれん草の炒め物 トマトときゅうりの和え物 みそ汁	5分つきごはん 鶏肉と厚揚げの野菜あんかけ じゃが芋の金平 さっぱり切干大根 すまし汁	5分つきごはん ブルコギ 小松菜の中華煮 春雨サラダ 中華スープ	きつねうどん 鶏肉の南蛮漬け きゅうりとトマトの白和え	
材料名	米(半つき米) 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 木綿豆腐 おから スキムミルク 油 片栗粉 キャベツ 人参 ねぎ 椎茸 油・醤油・砂糖 酢・片栗粉 ごぼう・人参 白ごま・醤油 砂糖・みりん ごま油 カリフラワー きゅうり・トマト かつお節・本だし 醤油・砂糖 木綿豆腐 ほうれん草 麩 本だし 醤油 みりん 塩	法人設立記念日	建国記念日	振替休日	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 椎茸 本だし 醤油 砂糖 みりん 厚揚げ 鶏肉 あさつき ごま油 本だし 醤油 砂糖・みりん 片栗粉 かぶ きゅうり トマト ツナ 砂糖 酢 塩 ごま油 玉ねぎ 小松菜 油揚げ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 醤油 にんにく しょうが みりん 砂糖 塩 片栗粉 油 キャベツ しめじ 玉ねぎ コーン 油・コンソメ・塩 じゃが芋 人参 きゅうり 卵 スキムミルク マヨネーズ 砂糖 醤油 トマト 玉ねぎ 人参 コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 玉ねぎ ピーマン 醤油 みりん 砂糖 片栗粉 油 大根 玉ねぎ 鶏肉 人参 ごま油・醤油・みりん 本だし 砂糖 きゅうり トマト 白ごま・本だし 醤油・砂糖 木綿豆腐 わかめ 麩 本だし 醤油 みりん 塩	白米 鶏肉 玉ねぎ 大豆 人参 じゃが芋 トマト カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク きゅうり ブロッコリー チーズ 油 酢 砂糖 塩 スキムミルク ヨーグルト菌 砂糖 バナナ 黄桃缶 みかん缶	米(半つき米) 豚肉 糸こんにゃく 玉ねぎ 人参 しょうが 本だし 砂糖 みりん 醤油 ごま油 ほうれん草 人参 鶏肉 塩 醤油 みりん 油 トマト きゅうり コーン 本だし 醤油・砂糖 ごま油 玉ねぎ 椎茸 油揚げ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 厚揚げ キャベツ 玉ねぎ・人参 ピーマン 醤油・砂糖 酢 しょうが にんにく 片栗粉・油 じゃが芋・いんげん 油 醤油・砂糖 みりん・白ごま 切干大根 人参 きゅうり 醤油 酢 ごま油 砂糖 塩 玉ねぎ 麩 わかめ 本だし 醤油 みりん 塩	米(半つき米) 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン もやし にんにく・しょうが 醤油 ごま油 砂糖 小松菜 油揚げ 人参 塩・ごま油 中華だし 醤油・片栗粉 春雨 きゅうり コーン 塩・醤油・ごま油・酢 砂糖・白ごま 玉ねぎ トマト 卵 中華だし 醤油・みりん・ごま油・塩	うどん 油揚げ わかめ 玉ねぎ 人参 椎茸 本だし 醤油 砂糖 みりん 塩 ごま油 鶏肉 油 片栗粉 人参 あさつき 砂糖 酢 醤油 みりん 木綿豆腐 きゅうり トマト みそ 砂糖 醤油 白ごま	弁当持参日
おやつ	かしわもち 麦茶				いちごパンケーキ スキムミルク	きゅうりおにぎり 麦茶	大学芋 スキムミルク	にゅうめん 純水	ココア蒸しパン スキムミルク	じゃこマヨトースト 抹茶ミルクティー	黒ごまクッキー ほうじ茶	人参おにぎり 麦茶	ぶどうゼリー ほうじ茶
	かしわもち				ホットケーキミックス いちごジャム 油	白米 きゅうり 塩・昆布だし 白ごま ごま油	さつま芋 醤油 砂糖 黒ごま・片栗粉 油	玉ねぎ 椎茸 そうめん・わかめ 本だし・醤油 塩・みりん	ホットケーキミックス ピュアココア 砂糖 油	食パン コーン・しらす マヨネーズ 醤油・あおさ マーガリン・スキムミルク	黒ごま 小麦粉 砂糖 油 塩	白米 人参 昆布だし 白ごま・塩 ごま油	ぶどうジュース 砂糖 ゼラチン
栄養価	エネルギー：507(401)kcal たんぱく質：15.8(12.4)g 脂質：15.8(12.7)g 食塩：0.9(0.7)g				エネルギー：523(421)kcal たんぱく質：23.1(18.3)g 脂質：15.2(12.3)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：538(430)kcal たんぱく質：20.9(16.7)g 脂質：19.0(15.1)g 食塩：1.0(0.9)g	エネルギー：531(424)kcal たんぱく質：22.5(17.9)g 脂質：16.8(13.4)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：488(390)kcal たんぱく質：19.5(15.1)g 脂質：12.6(10.0)g 食塩：1.9(1.5)g	エネルギー：489(392)kcal たんぱく質：20.8(16.5)g 脂質：16.0(12.9)g 食塩：1.3(1.1)g	エネルギー：500(395)kcal たんぱく質：18.5(14.8)g 脂質：15.1(12.0)g 食塩：1.2(1.1)g	エネルギー：525(422)kcal たんぱく質：14.8(11.7)g 脂質：21.6(17.0)g 食塩：0.7(0.5)g	エネルギー：487(390)kcal たんぱく質：20.7(16.7)g 脂質：21.7(17.5)g 食塩：1.3(1.0)g	エネルギー：39(31)kcal たんぱく質：1.3(0.9)g 脂質：0.1(0.1)g 食塩：0.0(0.0)g

月日	5/20(月)	5/21(火)	5/22(水)	5/23(木)	5/24(金)	5/27(月)	5/28(火)	5/29(水)	5/30(木)	5/31(金)
：	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子	スキムミルク お菓子
献立名	塩豚丼 チンゲン菜と春雨の炒め煮 きゅうりの甘酢和え みそ汁	5分つきごはん 酢鶏 厚揚げの中華炒め ひじきとトマトの中華サラダ 中華スープ	5分つきごはん 豚のみそ炒め こふき芋 トマトのお浸し すまし汁	5分つきごはん サワラの竜田揚げ 五目豆 きゅうりの浅漬け みそ汁	こいのぼりピラフ ひじきの和風ハンバーグ キャベツとカリフラワーのソテー ごぼうのサラダ ひこいのスープ	5分つきごはん 豚肉のしょうが焼き 豆腐の野菜そぼろあんかけ トマトときゅうりののり和え みそ汁	ミラノ風ドリア 大根とベーコンのソテー マカロニサラダ コンソメスープ	5分つきごはん 八宝菜 小松菜と卵の中華炒め もやしとトマトのナムル 中華スープ	5分つきごはん かしわのすき焼き 蒸しかぼちゃ きゅうりとちくわのごま酢和え みそ汁 【奈良県　郷土料理】	5分つきごはん ポークビーンズ キャベツのコンソメ炒め 大根と鶏肉のサラダ コンソメスープ
材料名	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 いんげん ごま油 塩 醤油 レモン果汁 片栗粉 チンゲン菜 春雨 人参・しめじ 油揚げ 油 本だし・醤油 砂糖 みりん きゅうり コーン ツナ 本だし 酢 砂糖・塩 かぼちゃ わかめ 玉ねぎ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ ピーマン 人参 油 ケチャップ 酢 砂糖 醤油 中華だし 片栗粉 厚揚げ 玉ねぎ きくらげ にんにく しょうが ごま油 醤油・中華だし ひじき トマト・きゅうり 醤油 酢 ごま油 白ごま 小松菜 卵 椎茸 中華だし 醤油・みりん・ごま油・塩	米(半つき米) 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ みそ みりん 醤油 本だし ごま油 じゃが芋 塩 あおさ トマト きゅうり もやし 本だし 醤油 砂糖 木綿豆腐 玉ねぎ ねぎ 本だし 醤油 みりん 塩	米(半つき米) サワラ 醤油 みりん にんにく・しょうが 片栗粉・油 大豆 油揚げ 人参 いんげん 豚肉 本だし 醤油 砂糖 みりん ごま油 きゅうり トマト 塩昆布 昆布だし 玉ねぎ 人参 麩 本だし みそ	白米 鶏肉 玉ねぎ・人参・ピーマン 塩・コンソメ パセリ 黒豆 油 豚肉・鶏肉 おから・スキムミルク 木綿豆腐 玉ねぎ・にら・ひじき 油・片栗粉・塩 白こしょう 大根 酢・醤油・レモン果汁 キャベツ カリフラワー 玉ねぎ・人参 ベーコン 油・醤油 塩・白こしょう ごぼう・人参 きくらげ 白ごま・酢・醤油 マヨネーズ・塩 人参 小松菜 木綿豆腐 コンソメ 醤油 塩	米(半つき米) 豚肉 人参 玉ねぎ しょうが 醤油 砂糖 みりん 油 キャベツ 鶏肉 木綿豆腐 人参 油 醤油・みりん 砂糖・本だし・片栗粉 トマト きゅうり きざみのり 本だし 醤油 砂糖 ごま油 木綿豆腐 玉ねぎ わかめ 本だし みそ	白米 人参 鶏肉・豚肉 油・片栗粉 玉ねぎ ホールトマト ケチャップ ソース チーズ しめじ・パセリ 米粉 スキムミルク マーガリン コンソメ・昆布だし・塩 油 大根 ベーコン 人参 醤油・コンソメ・塩 油 マカロニ きゅうり ツナ 油 酢 砂糖 塩 キャベツ 玉ねぎ トマト コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 豚肉 白菜 玉ねぎ・人参 ピーマン きくらげ 椎茸 中華だし オイスターソース 塩・砂糖・ごま油 片栗粉・醤油 小松菜 人参 卵 醤油・ごま油 塩・中華だし もやし トマト きゅうり 白ごま 酢 醤油 ごま油 砂糖 玉ねぎ 春雨 キャベツ 中華だし 醤油・みりん・ごま油・塩	白米 鶏肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 ごぼう 糸こんにゃく 油 本だし 醤油 みりん 砂糖 かぼちゃ 砂糖 塩 きゅうり 人参 ちくわ 白ごま・酢 醤油・ごま油 砂糖 玉ねぎ 椎茸 わかめ 本だし みそ	白米 豚肉 大豆 玉ねぎ 人参 いんげん トマト ホールトマト ケチャップ 塩・コンソメ 砂糖・油 キャベツ コーン 人参 コンソメ 醤油 塩・油 大根 きゅうり 鶏肉 醤油・酢・ごま油 砂糖・にんにく・白ごま しめじ 玉ねぎ トマト コンソメ 塩 醤油
おやつ	小松菜おにぎり 麦茶	チーズクッキー ほうじ茶	カレーマカロニ 麦茶ミルクティー	メロンパン風トースト スキムミルク	おかず蒸しパン ほうじ茶ミルクティー	さつま芋きな粉 スキムミルク	おかかおにぎり 麦茶	きな粉麩ラスク ココアミルク	フライドポテト のむヨーグルト	豆乳ココアプリン スキムミルク
	白米 小松菜 昆布だし 白ごま・塩 ごま油	チーズ 小麦粉 砂糖 油 塩	マカロニ・玉ねぎ 人参・鶏肉 醤油・ケチャップ カレー粉・油 パセリ	食パン マーガリン 砂糖 小麦粉	ホットケーキミックス コーン・ほうれん草 ケチャップ 油	さつま芋 きな粉・砂糖 塩	白米 白ごま かつおぶし 醤油 ごま油	麩 砂糖・油 きな粉 塩	じゃが芋 油 塩	豆乳 ピュアココア 砂糖 ゼラチン
栄養価	エネルギー：511(408)kcal たんぱく質：18.0(14.3)g 脂質：15.2(12.2)g 食塩：1.3(1.1)g	エネルギー：557(445)kcal たんぱく質：19.5(15.4)g 脂質：24.1(19.1)g 食塩：0.9(0.5)g	エネルギー：486(384)kcal たんぱく質：21.9(17.3)g 脂質：13.6(10.9)g 食塩：1.2(1.0)g	エネルギー：547(437)kcal たんぱく質：23.7(18.8)g 脂質：19.7(15.7)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：525(415)kcal たんぱく質：17.6(14.0)g 脂質：16.2(13.1)g 食塩：1.6(1.5)g	エネルギー：507(407)kcal たんぱく質：21.6(17.5)g 脂質：15.6(12.6)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：554(443)kcal たんぱく質：16.2(13.0)g 脂質：21.9(17.4)g 食塩：1.4(1.4)g	エネルギー：523(416)kcal たんぱく質：21.0(16.8)g 脂質：19.7(15.6)g 食塩：0.8(0.7)g	エネルギー：505(406)kcal たんぱく質：20.3(16.3)g 脂質：15.3(12.2)g 食塩：1.4(1.3)g	エネルギー：480(384)kcal たんぱく質：22.3(17.4)g 脂質：17.6(13.9)g 食塩：1.4(1.3)g

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※今月の地元野菜は『玉ねぎ』『トマト』『きゅうり』などになります。

※卵・豚を使用しているものは赤色で記載しています。
※栄養価の()は未満児の値となります。

今月の郷土料理は 奈良県 です！

【かしわのすき焼き】

関西地方では鶏肉のことを「かしわ」と呼んでいます。これは、鶏の茶褐色の羽色が柏の葉に似ていることが由来との説があります。

天神さんの守護神が牛であることから、天満宮の秋祭りのお祝いの席では鶏のすき焼きが食べられてきました。

【にゅうめん】

奈良県桜井市三輪がそうめん発祥の地とされており、奈良時代に飢饉をしのぐ保存食として作ったのが起源といわれています。にゅうめんは素麺を温かい出汁で食べる料