



給食・おやつ 献立表

令和8年 5月分

第二和光園

	献立名	材料名				おやつ
		力や熱になる	からだをつくる	体の調子を整える	調味料	
1 (金)	かやくうどん れんこんサラダ バナナ	うどん、砂糖 マヨネーズ、砂糖	鶏肉、かまぼこ かにかまぼこ	人参、玉ねぎ、ほうれん草 れんこん水煮、ブロッコリー バナナ	醤油、みりん 醤油	かしわもちまんじゅう 牛乳
		米粉、砂糖、油	こしあん、牛乳		ベーキングパウダー、 抹茶パウダー	
2(土)	お弁当日					
4~6 (月~水)	みどりの日 こどもの日 振替休日					
7 (木)	ご飯 鯖の塩焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁	米 砂糖	鯖 うすあげ ソフト豆腐、わかめ、味噌	切り干し大根、人参 玉ねぎ、青ねぎ	塩 醤油、みりん	五平餅 スキムミルク
		米、砂糖、ごま	味噌、スキムミルク		みりん	
8 (金)	塩ラーメン ほうれん草のツナサラダ バナナ	中華そば 砂糖、ごま油	鶏肉 ツナ水煮	玉ねぎ、人参、白菜、もやし ほうれん草、人参 バナナ	シャンタン、ガラスープ、コンソメ 醤油	米粉きなこマフィン 牛乳
		米粉、砂糖、油	きなこ、豆乳、絹豆腐、 牛乳		コンスターチ、ベーキン グパウダー、塩	
9(土)	お弁当日					
11 (月)	ご飯 豆腐入りつくね照り焼き ごま酢和え 味噌汁	米 パン粉、片栗粉、砂糖 砂糖、ごま さつまいも	鶏ミンチ、ソフト豆腐、ひじき わかめ、味噌	生姜、玉ねぎ もやし、人参、小松菜 玉ねぎ、青ねぎ	醤油、みりん 酢、醤油	のりのラスク スキムミルク
		食パン、オリーブオイル	青のり、スキムミルク			
12 (火)	ご飯 厚揚げの中華煮 味噌汁 バナナ	米 砂糖、ごま油	豚肉、厚揚げ 味噌	人参、玉ねぎ、白菜、しいたけ 南瓜、玉ねぎ、青ねぎ バナナ	ガラスープ、醤油、酒、みりん	もちもちあんぱん 牛乳
		白玉粉、ホットケーキ 粉、砂糖、ごま、油	絹豆腐、こしあん、牛乳		塩	
13 (水)	ご飯 鶏肉の塩麴焼き 野菜のレモン和え 味噌汁	米 砂糖	鶏肉 うすあげ、味噌	キャベツ、人参、きゅうり、レモン果汁 大根、えのき、青ねぎ	塩麴 酢、醤油	米粉のキャロット ケーキ 牛乳
		米粉、砂糖、油	卵、豆乳、牛乳	人参	マーマレード、ベーキン グパウダー	
14 (木)	ご飯 豚肉のチンジャオロース もやしの梅肉和え 味噌汁	米 片栗粉、砂糖、油 砂糖	豚肉 わかめ、味噌	生姜、にんにく、たけのこ、人参、ピーマン もやし、人参、きゅうり、梅干し 白菜、玉ねぎ、青ねぎ	醤油、酒 醤油	みそポテト 牛乳
		じゃがいも、小麦粉、砂糖、油	味噌、牛乳			
15 (金)	焼きうどん 大根の和風サラダ 味噌汁	うどん、ごま油 砂糖	豚肉、かつお粉 ツナ水煮 ソフト豆腐、わかめ、味噌	人参、玉ねぎ、キャベツ 大根、きゅうり、人参 玉ねぎ、青ねぎ	醤油、酒 酢、醤油、塩	ひじきそぼろ おにぎり スキムミルク
		米、砂糖、ごま油	鶏ミンチ、ひじき、スキ ムミルク		醤油、酒、みりん	
16(土)	お弁当日					
18 (月)	ご飯 焼肉チキン 春雨サラダ 味噌汁	米 砂糖、ごま、ごま油 緑豆春雨、砂糖 さつまいも	鶏肉、味噌 わかめ、味噌	にんにく 人参、きゅうり、コーン 玉ねぎ、青ねぎ	醤油、みりん 醤油、酢	おからナゲット 牛乳
		じゃがいも、片栗粉、油	鶏ミンチ、おから、卵、 牛乳	玉ねぎ	醤油	

※仕入れの都合により、変更することがあります。