<令和7年度>





<小諸市立保育園>

5月5日の「こどもの日」にちなんで、5月1日には「こいのぼりハンパーグ」が提供されます♪給食室の先生が心を込めて作ってくださいますので楽しみにしていてくださいね!

E,	午前おやつ (未満見)	主食	献立名	血や肉骨になるもの(赤)	材料名 競や力になるもの (黄)	体の調子を整えるもの(縁)	調味料他	午後おやつ	乗り
(B)	(宋廣見)			豚ひき肉・豆腐	油・パン粉(卵・乳なし)	たまねぎ・えだまめ	こしょう・塩 ケチャップ・ソース	1 200 7 7	┿
1 (本)	牛乳 せんべい	丸パン	こいのぼりハンパーグ わかたけ US	なると(対応用)・こんぶ	塩 塩		ケチャップ・ソース だし汁・塩	・牛乳 ・カップゼリー(ぶどう)	323 19. 9
	せんべい		若竹汁	乾燥わかめ		たけのこ・こまつな	しょうゆ		19. 9 18. 2 2. 1
			コーンサラダ	カットチーズ	油	キャベツ・きゅうり・コーン トマト・たまねぎ・にんじん	酢・塩・こしょう		+
2	44	食	鶏肉のトマト煮	鶏モモ肉	じゃがいも・砂糖・片栗粉・油	にんにく・プロッコリー	塩・こしょう	・野菜ジュース ・せんべい	259 11. 3
( <u>\$</u> )	作乳パナナ	パン	キャベツのカレースープ		油	にんじん・しめじ キャベツ・コーン	塩・こしょう・だし汁 薄ロしょうゆ・カレー粉		8. 3 1. 9
			いちごジャム		いちごジャム	12/20 12/10/ 1 d l d 3 m d			╄
7 (水)	麦茶せんべい	はん	すき焼き風煮	豚肉・豆腐	油・麩・砂糖・片栗粉	はくさい・にんじん・たまねぎ・えのき ながねぎ・生しいたけ・糸こんにゃく	みりん・しょうゆ	・- 牛乳 ・フライドポテト (冷凍フライドポテト・揚げ油・塩)	351
			大根の味噌汁	乾燥わかめ・みそ・煮干し		だいこん・にんじん			20. 0 16. 7 2. 2
			トマト			トマト			22
	牛乳 せんべい	ロールパン	サケのパン粉焼き	サケ	マヨネーズ (対応用) <b>パン粉 (卵・乳不使用)</b>	乾燥パセリ	しょうゆ	・牛乳 ・野沢菜わかめおにぎり (米・野沢菜菜めしの素 炊き込みわかめ)	379
8 木)			野菜スープ			たまねぎ・はくさい・にんじん	だし汁・塩・こしょう・酒 薄口しょうゆ		23. 4 14. 4
			ひじきのマリネ	干ひじき・ハム (対応用) カットチーズ	砂糖・ごま油	にんじん・きゅうり・もやし	酢・塩・こしょう しょうゆ		2. 1
			カレーうどん	鶏モモ肉・油揚げ こんぶ	冷凍うどん・油・片栗粉	ながねぎ・たまねぎ・ほうれんそう しめじ・にんじん	しょうゆ・塩・酒 カレー粉・だし汁		248
9 (金)	<b>4乳</b> 4.ペ	5 ° 5	パインサラダ		油	キャベツ・きゅうり・ <u>パイン缶</u>	酢·塩	引き渡し訓練のためおやつはありません。 	10.8 6.8
			スティックゼリー		スティックゼリー				1. 8
			赤魚の塩麴焼き	赤魚			塩麴	. A-PI	070
1 2 (月)	牛乳 せんべい	さはん	すまし汁 (こねぎ)	こんぶ	麩	こねぎ・はくさい・にんじん	だし汁・塩 薄ロしょうゆ	- 牛乳 ・みそ蒸しパン (小麦粉・ペーキングパウダー・みそ 砂糖・調整豆乳・油)	376 20. 5
			はGain 春雨サラダ	鶏ささみ	はるさめ・砂糖・ごま油	きゅうり・もやし・みかん缶	<b>海口しょうゆ</b> しょうゆ・酢		11.8 2.1
			者用サフター	豚肉・スキムミルク	じゃがいも・バター・小麦粉	たまねぎ・にんじん・パセリ (乾) にんにく・しょうが	カレー粉・塩 ケチャップ・ソース		+
1 3 (火)	想が	はん	101d \$	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	油	きゅうり・キャベツ	ケチャップ・ソース	・牛乳 ・せんべい	369 16. 16.
	パン		福神渡け和え			福神漬け			16. 0 2. 0
			<u></u>	Any L M /Hen	小李女、神皇、李太、李太安	たまねぎ・にんじん	だし汁・みりん		+
4	45	さはん	アスパラのかき揚げ **** ********************************	魚肉ソーセージ(対応用)	小麦粉・揚げ油・砂糖	アスパラガス	しょうゆ・塩	・牛乳 ・スティックメロンパン ( <b>食/立・</b> マーガリン (対応用) ・砂糖 ・小麦粉・調整豆乳)	447 19.
1 4 (水)	牛乳 せんべい		豆腐の味噌汁	豆腐・みそ・煮干し		はくさい・えのき・にんじん			16. 2.
			おかか和え	かつお節		キャベツ・きゅうり	しょうゆ		_
	<b>牛乳</b> せんべい	食パン	肉団子スープ	豚ひき肉	片栗粉	たまねぎ・しょうが・にんじん・はくさい ながねぎ・干ししいたけ・ほうれんそう	しょうゆ	・ 牛乳 ・ 梅おかかおにぎり (米・かつお節・しょうゆ・ <b>きざみ施</b> ・ 白ごま)	369
5()			だいコーンサラダ		ごま油・砂糖	だいこん・にんじん・きゅうり コーン	酢・しょうゆ		16. 13. 1.
			ジャム&マーガリン		<u>ジャム&amp;マーガリン</u> ※一番小さいクラスは提供なし				1. /
	<b>牛乳</b> 一口焼き いも	**ニロール	ボロネーゼ	豚ひき肉・ <b>粉チーズ</b>	スパゲティ・油	たまねぎ・にんじん・しめじ	ケチャップ・塩 ソース	・牛乳 ・いちごゼリー (いちごゼリーの素・ <b>パイン缶</b> )	343
16 (金)			わかめスープ	乾燥わかめ	白ごま	はくさい・にんじん・もやし 玉ネギ	塩・だし汁		14. 11.
			みしょうかん			みしょうかん			1. 5
			原揚げの中華妙め	豚肉・厚揚げ	油・片栗粉	たまねぎ・にんじん・チンゲンサイ 生しいたけ・はくさい	酒・塩 オイスターソース	4.5	-
1 9 (月)	牛乳 せんべい	ごは	えのきの中華スープ		ごま油	えのき・にんじん・たまねぎ	デリハク / ハー・ハー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・牛乳 ・ココアクッキー (小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 マーガリン (対応用)・塩・ココア)	391 15. 18.
		h	パナナ			コーン バナナ	41/49-7-4		1. 9
20(火)	牛乳 せんべい		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	じゃがいも・油・砂糖・片栗粉	にんじん・たまねぎ・アスパラガス	しょうゆ・酒 こしょう		+
		こは		みそ・煮干し・油揚げ		しょうが もやし・こまつな・にんじん	こしよう		39 19.
		'n	小松葉の味噌汁	のアで・無 I C・/田18817		トマト	_		19. 14. 2.
			FTF	027 rds	4 L=0	しょうが・もやし・たまねぎ	1. ± 5/0	+	+
2 1 (水)	<b>4乳</b> パン	ごは	豚肉のしょうが焼き	豚肉	油・片栗粉	にんじん・ピーマン	しょうゆ みりん	・ 牛乳 ・ ブリン ・ ブリンの素(卵不使用)・ <b>牛乳</b> )	35 25.
		'n	高野豆腐の味噌汁	細切りみすず・みそ・煮干し		はくさい・ながねぎ・にんじん			16.
			塩こんぶ和え	塩こんぶ		キャベツ・きゅうり	E7=		+
2 2 (木)	牛乳 せんべい	食パン	チリコンカン	大豆(ゆで)・豚ひき肉	じゃがいも・油	たまねぎ・にんじん・にんにく	ケチャップ ソース・塩・こしょう	- ・ 牛乳 ・五平もち - ・五・かき・みりん・酒 - ・ 白すりごま・油)	45
			コーンスープ			チンゲンサイ・たまねぎ・にんじん クリームコーン(対応用)・コーン	だし汁・塩		22. 2 19. ( 2. 1
			チーズ	以上児: <b>動物チーズ</b> 未満児: <b>1曲からチーズ</b>					۷.
23 (金)	牛乳 せんべい			Y	デーマー 単一年 生	S S S S S A A A A A			
			メキシカンライス	鶏モモ肉	米・油	たまねぎ・にんじん・ピーマン コーン	カレ一粉・塩	· ++	64
			ABCスープ		ABCパスタ	たまねぎ・はくさい・にんじん	だし汁・塩・こしょう・酒 薄口しょうゆ		18. 23.
			みかんサラダ		油	キャベツ・きゅうり・みかん缶	酢・塩・こしょう	・ <b>マフィン(小麦・砂糖・乳使用</b> ) ※未満児はりんごゼリー	2.
			スティックゼリー		スティックゼリー ※未満児なし		酢・しょうゆ	-	
2 6 (月)	<b>牛乳</b> せんべい		サバの味噌煮	さば・みそ	砂糖	しょうが・つきこん	酒	・ 牛乳 ・ わらびもち (片栗粉・砂糖・水・きな粉・砂糖・塩)	T
		こは	すまし汁(ほうれんそう)	こんぶ		ほうれんそう・えのき・にんじん	だし汁・塩		20 17
		ñ	****		砂糖・ごま油	きゅうり・キャベツ・にんじん	薄口しょうゆ しょうゆ・酢		17 2.
			中華サラダ	豆腐・鶏ひき肉	が標・こ ま油 片栗粉・揚げ油・砂糖	コーン ごぼう・ながねぎ・しょうが	塩・こしょう・酒しょうゆ・みりん	+	+
2.7 火)	牛乳 せんべい	にはん	第ごぼうづくね		/17年1/2 1991 / 四 * 1946		しょうゆ・みりぶ	・牛乳 ・ニラの薄焼き (みそ) ・(小麦粉・にら・みそ・油)	39 22
	せんべい		たまねぎの味噌汁	みそ・煮干し		たまねぎ・にんじん・はくさい キャベツ・にんじん・えのき	1 . 3 . +		19 1.
			磁管和え	もみのり(味付けなし)	ごま油 じゃがいも・ <b>小麦粉</b>	もやし たまねぎ・にんじん・にんにく	しょうゆ	<del> </del>	+
2.8 (水)	<b>牛乳</b> 一口焼き いも	"	チキンカレー	鶏モモ肉・ <b>スキムミルク</b>	<u>パター</u> ・油	しょうが・パセリ	カレー粉・塩 ケチャップ・ソース	・牛乳 ・あじさいゼリー (クールゼリーの素 グレーブゼリーの素)	33
			ゆかり和え			キャベツ・きゅうり・ゆかり	塩		16 16 1.
			トマト			トマト			Ļ
2 9 (木)		ロッペパン	鶏肉の味噌マヨ焼き	鶏モモ肉・みそ	マヨネーズ (対応用)	にんじん・アスパラガス・しめじ たまねぎ	しょうゆ		39
	牛乳 せんべい		オニオンスープ	ベーコン (対応用)		キャベツ・にんじん・たまねぎ	塩・しょうゆ だし汁		23 13
			小玉すいか			小玉すいか	T		1.
寸			フォー	鶏モモ肉	平麺ビーフン・油	にんじん・たまねぎ・たけのこ(水煮 <sup>)</sup> 干ししいたけ・チンゲンサイ	塩・薄口しょうゆ 地養鶏ブイヨン		1
		食パ		i				 ・牛乳 ・せんべい	36
)	牛乳 パナナ		にらのナムル		白ごま・ごま油・砂糖	にら・もやし・にんじん 切り干し大根	酢・塩 しょうゆ	・牛乳・せんべい	18. 15.

今月の平均栄養量 ・・・エネルギー378Kcal、たんぱく買18.7g、脂質15.4g、塩分2.0g 保育園栄養給与目標量・・・エネルギー411Kcal、たんぱく買19.5g、脂質16.2g、塩分1.5g (R6年度参考)

食物アレルギー原因食品
栄養価は昼食とおやつを合わせた値です。主食のごはんとパンの分は除いています。
都合により献立が変更となる場合があります