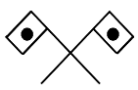
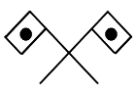
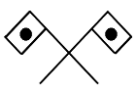
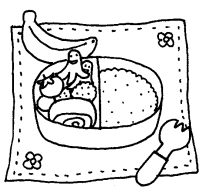
令和８年５月　献　立　表　（幼児食）

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日					1日(ごはん)	2日(パン)
朝の間食					かりんとう・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	【ひとくちメモ】 味の基本は、甘味、うま味、塩味、酸味、苦味です。 酸味や苦味が苦手な子もいますが、おいしく楽しく食べられた経験を重ねることで食べられるようになっていきますので、日々の食卓でも、いろいろな味付けを取り入れてみましょう♪ ・甘味：エネルギー源になる糖の味（砂糖、果実など） ・うま味：おいしさにつながるたんぱく質の味（だし、肉、魚など） ・塩味：ナトリウムの味（食塩、しょうゆなど） ・酸味：酸っぱい味（酢、レモン、ヨーグルトなど） ・苦味：舌を刺激する苦い味（山菜、ゴーヤ、ピーマンなど）				鶏肉のトマトソースかけ ツナとじゃが芋の煮物 海藻サラダ 白菜と厚揚げの味噌汁 キウイフルーツ	ミートソーススパゲッティ 大豆としらすの煮物 きゅうりとツナの酢の物 コンソメスープ パイン
昼の間食					レモンヨーグルトケーキ(手作り) スキムミルク	かぼちゃボーロ チーズ・牛乳
園での1日摂取ｶﾛﾘｰ					3歳未満児：469kcal 3歳以上児：417kcal	3歳未満児：455kcal 3歳以上児：370kcal
日	4日	5日	6日	7日(ごはん)	8日(ごはん)	9日(パン)
朝の間食				ビスケット・牛乳	ふかし芋・牛乳	かりんとう・牛乳
昼食	 みどりの日	 こどもの日	 振替休日	鶏肉のねぎ味噌焼き ベーコン入り炒り卵 きゅうりとコーンのサラダ 豆腐とわかめの味噌汁 プルーン	白身魚のコーンマヨ焼き 牛肉入りきんぴらごぼう 春雨の酢の物 なすと玉ねぎの味噌汁 黄桃	焼きそば 鮭の塩焼き トマトときゅうりのサラダ えのきとキャベツのスープ オレンジ
昼の間食				ジャム入り蒸しパン(手作り) スキムミルク	全粒粉クッキー(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	いも花子 レーズン・牛乳
園での1日摂取ｶﾛﾘｰ				3歳未満児：433kcal 3歳以上児：347kcal	3歳未満児：491kcal 3歳以上児：372kcal	3歳未満児：472kcal 3歳以上児：404kcal
日	11日(ごはん)	12日(ごはん)	13日(ごはん)	14日(ごはん)	15日(ごはん)	16日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	ビスケット・牛乳	クッキー・豆乳	クラッカー・牛乳	ウエハース・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	牛肉の香味焼き チーズ入りオムレツ スパゲッティサラダ しめじともやしの味噌汁 キウイフルーツ	ぶりの照り焼き 大豆のケチャップ煮 カッテージチーズサラダ さつま芋と豆腐の味噌汁 日向夏	チキンカツ 厚揚げと根菜の煮物 マカロニサラダ もやしと油揚げの味噌汁 バナナ	さばの塩焼き 鶏レバーのマリアナソース きゅうりとちりめんの酢の物 白菜と椎茸の味噌汁 黄桃	鶏肉の唐揚げ ししゃも焼き 小松菜と油揚げのお浸し かき玉汁 プルーン	わかめうどん 鶏肉の照り焼き かぼちゃとピーマンの味噌炒め コーンとツナのサラダ パイン
昼の間食	揚げパン(手作り) スキムミルク	甘納豆マフィン(手作り) ヨーグルト(手作り)	ミルクスティック・プルーン スキムミルク	栗蒸しようかん(手作り) スキムミルク	きな粉黒糖ボーロ(手作り) スキムミルク	まあるいクラッカー チーズ・牛乳
園での1日摂取ｶﾛﾘｰ	3歳未満児：527kcal 3歳以上児：494kcal	3歳未満児：514kcal 3歳以上児：420kcal	3歳未満児：503kcal 3歳以上児：434kcal	3歳未満児：463kcal 3歳以上児：368kcal	3歳未満児：477kcal 3歳以上児：390kcal	3歳未満児：465kcal 3歳以上児：390kcal
日	18日(ごはん)	19日	20日(ごはん)	21日	22日(ごはん)	23日(パン)
朝の間食	クッキー・牛乳	ボーロ・豆乳	かりんとう・牛乳	せんべい・牛乳	クラッカー・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食	赤魚の竜田揚げ 肉じゃが ブロッコリーのサラダ そうめんの味噌汁 日向夏	 誕生会	焼肉 にら入り炒り卵 キャベツとささみのサラダ 大根と油揚げのすまし汁 オレンジ	 愛情弁当の日	白身魚の味噌マヨ焼き 鶏レバーの甘辛煮 わかめと玉ねぎの酢の物 里芋と豆腐の味噌汁 プルーン	焼きビーフン ハムカツ キャベツとツナのサラダ 卵スープ パイン
昼の間食	バナナケーキ(手作り) スキムミルク	おたのしみカステラ・レーズン 100%野菜ジュース	薄焼きせん・プルーン ヨーグルト(手作り)	サーターアンダギー(手作り) スキムミルク	さつま芋のみたらしあん(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	どうぶつビスケット 黄桃・牛乳
園での1日摂取ｶﾛﾘｰ	3歳未満児：523kcal 3歳以上児：446kcal		3歳未満児：440kcal 3歳以上児：340kcal	3歳未満児：169kcal 3歳以上児：147kcal	3歳未満児：417kcal 3歳以上児：309kcal	3歳未満児：460kcal 3歳以上児：360kcal
日	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(ごはん)	28日(ごはん)	29日(ごはん)	30日(パン)
朝の間食	クラッカー・牛乳	せんべい・牛乳	ふかし芋・豆乳	ビスケット・牛乳	かりんとう・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	牛肉の柳川風煮 枝豆入りさつま揚げ ひじきサラダ 豆腐と椎茸の味噌汁 バナナ	あじの生姜煮 三色かき揚げ きゅうりとツナのサラダ さんとう菜の味噌汁 パイン	豚肉の味噌炒め 千切り大根の煮物 アスパラとカニかまのサラダ コーンスープ プルーン	白身魚のフライ 大豆の五目煮 さつま芋のサラダ 玉ねぎとなすの味噌汁 キウイフルーツ	ハンバーグ れんこんのきんぴら 三色なます 豆腐としめじの味噌汁 日向夏	きつねうどん 鶏天 金時豆の煮物 ほうれん草のごま和え オレンジ
昼の間食	よもぎクッキー(手作り) スキムミルク	レーズンマフィン(手作り) ヨーグルト(手作り)	野菜かりんとう・チーズ スキムミルク	じゃこトースト(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	チーズケーキ(手作り) スキムミルク	ミレービスケット 黄桃・牛乳
園での1日摂取ｶﾛﾘｰ	3歳未満児：491kcal 3歳以上児：409kcal	3歳未満児：471kcal 3歳以上児：370kcal	3歳未満児：484kcal 3歳以上児：402kcal	3歳未満児：524kcal 3歳以上児：435kcal	3歳未満児：511kcal 3歳以上児：428kcal	3歳未満児：494kcal 3歳以上児：401kcal

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、＊印は3歳以上児のみです。
※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、ｷｬﾍﾞﾂ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ﾄﾏﾄ・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各ｸﾗｽに準備してあります。麦茶用ｺｯﾌﾟは、洗浄･消毒し常に衛生的なものを使用しています。