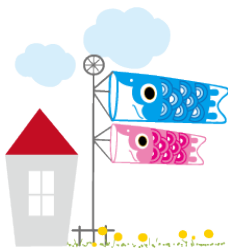


# 山手幼稚園 2024年 5月 給食便り




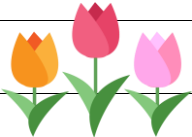
新年度が始まって1か月が過ぎました。  
寒暖差も落ち着きを見せ、  
園での生活にも少しずつ慣れてきた頃でしょうか？

まだ始まったばかりの給食ですが、  
なるべく食べやすい味付けや組み合わせを選んで献立を考えました。  
苦手な食材も少しずつ食べられるように  
なって頂けたらと思います。



## <献立表>



	月	火	水 1	木 2	金 3
昼食			<b>■ごはん</b> 米 <b>■さばの塩焼き</b> さば りょうり酒 しお <b>■ひじきの煮物</b> ひじき 高野とうふ にんじん きぬさや だしパック さとう 淡口しょうゆ <b>■ほうれん草のごま和え</b> ほうれん草 コーン 白ごま ごま油 さとう 淡口しょうゆ <b>■きゅうりのみそ汁</b> きゅうり えのき 豆腐 混合削りだし みそ 魚類）とり肉に変更	<b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉とあつあげの煮物</b> とり肉 あつあげ たまねぎ はくさい にんじん えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■ブロッコリーの濃和え</b> ブロッコリー 赤パプリカ のり さとう 淡口しょうゆ <b>■オレンジゼリー</b> カアゼリーの素（和メグ） <b>■ちやしのみそ汁</b> ちやし ＊ちくわ カットわかめ 混合削りだし みそ アレルギー対応はありません	<b>■＊魔法記念日＊</b> 
	3時		<b>■焼きポテト（のりしお）</b> ポテト ＊パイヨン あおさ じゃがいも）おにぎりに変更	<b>■おなかおにぎり</b> 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん酒 アレルギー対応はありません	
			1食分 - 404kcal 脂質 16.1g 鉄 2.1mg 蛋白質 17.1g 加砂糖 96mg 食塩 1.2g	1食分 - 490kcal 脂質 8g 鉄 2.7mg 蛋白質 18.8g 加砂糖 105mg 食塩 1.3g	1食分 - Okcal 脂質 0g 鉄 0mg 蛋白質 0g 加砂糖 0mg 食塩 0g

### \*献立のマークについて\*

★：アレルギー対応用の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。  
※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルギーフリーカレー …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ポークウインナー …… 原材料の一部に豚肉・牛肉・大豆を含みます。
- ・フランクフルトソーセージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ハムステーキ …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・パイヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます

☆：たまご・乳を使用していません。

・豚しゅうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。


◆：新メニュー

### アレルギー対応表示食品

たまご、乳、小麦、バナナ  
魚類（サバ・サケ・ツナ）  
甲殻類、じゃがいも（片栗粉を含む）





	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10
昼食	<b>■*振替休日*</b>  ■ごはん 米 <b>■サケフレーク</b> たまねぎ だいず華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお キャノーラ油 こしょう <b>■トッピング</b> グリーンピース さやいんげん <b>■じゃがいものソテー</b> <b>じゃがいも</b> ひんがし肉 合ひき肉 にんじん ★パイオン しお こしょう マーガリン パセリ缶 <b>■こまつなのおちめんと和え</b> こまつな 鶏ハブリカ ちりめん 濃口しょうゆ さとう <b>■和風ビーフンスープ</b> ビーフン はくさい にら 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ 鶏がらスープ	<b>■このほり風鮭ごはん</b> 米 <b>■サケフレーク</b> たまねぎ だいず華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ みりん風 しお キャノーラ油 こしょう <b>■トッピング</b> グリーンピース さやいんげん <b>■じゃがいものソテー</b> <b>じゃがいも</b> ひんがし肉 合ひき肉 にんじん ★パイオン しお こしょう マーガリン パセリ缶 <b>■こまつなのおちめんと和え</b> こまつな 鶏ハブリカ ちりめん 濃口しょうゆ さとう <b>■和風ビーフンスープ</b> ビーフン はくさい にら 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ 鶏がらスープ	<b>■*満足(年長1班)*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉とごや豆腐の煮物</b> ぶたにく 海野とうふ たまねぎ にんじん えだまめ しょうが キャノーラ油 鶏がらスープ 濃口しょうゆ さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■おくらのおかか和え</b> おくら 赤ハブリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 <b>■ピーチゼリー</b> カブゼリーの素(ビ-テ) <b>■きゃべつのみそ汁</b> きゃべつ しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■*満足(年長2班)*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■白身魚のバター醤油蒸</b> 白身魚 しょうゆ さとう 濃口しょうゆ <b>■ソース</b> さとう 濃口しょうゆ マーガリン さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■くずし豆腐</b> 木綿とうふ にんじん みつば だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 <b>■ほうれん草の和え物</b> ほうれん草 白ごま ねりごま コーン あぶらあげ さとう 濃口しょうゆ <b>■だいごのみそ汁</b> だいご ★さつまあげ 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■子キンカレー</b> 米 <b>■じゃがいも</b> たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★パイオン さとう ★ルル(かり-カレー)ウ <b>■トッピング) チキン</b> とりにく しょうゆ 濃口しょうゆ さとう だいず華フレーク <b>■いんげんのごまドレサラダ</b> さやいんげん 赤ハブリカ 濃口しょうゆ さとう 白ごま ねりごま <b>■みかん寒天</b> みかん缶 かんてん さとう カブゼリーの素(ルル)
	魚類) サケフレークは入れない (じゃがいも) かぼちゃに変更	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) じゃがいもは入れない
3時	<b>■米粉のいちごケーキ</b> いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	<b>■米粉のいちごケーキ</b> いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	<b>■じゃがいものツナおやき</b> <b>じゃがいも</b> ツナ缶 ★卵不使用マヨネーズ <b>■かたくり粉</b> ★パイオン パセリ缶	<b>■わかめおにぎり</b> わかめご飯の素	<b>■こまつなドーナツ</b> こまつな 木綿とうふ <b>■かたくり粉</b> しらたま粉 さとう キャノーラ油
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	17種 - 430kcal 蛋白質 14.5g 脂質 6g 加糖 14.0mg 鉄 2.2mg 食塩 1.9g	17種 - 420kcal 蛋白質 17g 脂質 11.8g 加糖 88mg 鉄 1.7mg 食塩 1.4g	17種 - 456kcal 蛋白質 20.8g 脂質 6.8g 加糖 99mg 鉄 2mg 食塩 1.6g	17種 - 532kcal 蛋白質 16.2g 脂質 16.9g 加糖 128mg 鉄 2.8mg 食塩 1.6g	

	13	14	15	16	17
昼食	<b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉の塩ダレ炒め</b> ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん にら りょうり酒 鶏がらスープ 濃口しょうゆ さとう にんじん しょうが こしょう しお キャノーラ油 <b>■ポテトサラダ</b> <b>じゃがいも</b> きゅうり ハムステーキ マーガリン ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★パイオン <b>■ぶどうゼリー</b> カブゼリーの素(ぶどう) <b>■あつあげのみそ汁</b> あつあげ えのき カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のてりやき</b> とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 しお <b>■がんもどきの煮物</b> がんもどき にんじん きぬさや だしパック さとう みりん風 濃口しょうゆ <b>■もやしナムル</b> もやし カットわかめ 赤ハブリカ さとう 濃口しょうゆ 白ごま こま油 <b>■こまつなのみそ汁</b> こまつな たまねぎ こぼろ 混合削りぶし みそ	<b>■コンソメシラス</b> 米 ★ボークウィンナー ミックスベジタブル だいず華粒状 濃口しょうゆ しお マーガリン キャノーラ油 ★パイオン こしょう <b>■フライドポテト</b> <b>ポテト</b> しお パセリ缶 キャノーラ油 <b>■ブロッコリーのごま和え</b> ブロッコリー 鶏ハブリカ さとう 濃口しょうゆ 白ごま こま油 <b>■オニオンスープ</b> たまねぎ マーガリン にんじん しめじ さやいんげん ★パイオン さとう 濃口しょうゆ ラード	<b>■*満足(年中1班)*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とうふハンバーグ</b> ★とうふハンバーグ <b>■ソース</b> クチャップ ★中濃ソース さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■切干だいごの煮物</b> 切干だいご にんじん ★さつまあげ きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■おくらのおさっぱりサラダ</b> おくら カリフラワー トマト缶 濃口しょうゆ レモン果汁 さとう <b>■はくさいのみそ汁</b> はくさい なめこ 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉とだいごの煮物</b> ぶたにく だいご たまねぎ にんじん あぶらあげ えだまめ キャノーラ油 鶏がらスープ しょうが りょうり酒 濃口しょうゆ さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■ほうれん草のツナ和え</b> ほうれん草 コーン <b>■ツナ缶</b> さとう 濃口しょうゆ <b>■マスカットゼリー</b> カブゼリーの素(マスカット) <b>■じゃがいものみそ汁</b> <b>じゃがいも</b> ★ちくわ みずな 混合削りぶし みそ
	じゃがいも) ビーフンに変更	アレルギー対応はありません	じゃがいも) ミニゼリーに変更	じゃがいも) コーンスターチに変更	じゃがいも) かたくり粉は入れない 魚類) ツナ缶は入れない (じゃがいも) じゃがいもは入れない
3時	<b>■焼きビーフン</b> ★ちくわ ビーフン たまねぎ にんじん ビーマン しお 濃口しょうゆ キャノーラ油	<b>■米粉のバナナケーキ</b> <b>バナナ</b> こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	<b>■スイートポテト</b> さつまいも さとう とうにゅう マーガリン マーマレード	<b>■ゆかりおにぎり</b> 米 ゆかり	<b>■にんじんドーナツ</b> にんじん 木綿とうふ <b>■かたくり粉</b> しらたま粉 さとう キャノーラ油
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	17種 - 420kcal 蛋白質 16.3g 脂質 12.4g 加糖 90mg 鉄 1.9mg 食塩 1.5g	17種 - 444kcal 蛋白質 17.5g 脂質 11.5g 加糖 119mg 鉄 2.1mg 食塩 1.3g	17種 - 385kcal 蛋白質 10.9g 脂質 12g 加糖 94mg 鉄 1.9mg 食塩 1.3g	17種 - 476kcal 蛋白質 14.4g 脂質 6.7g 加糖 89mg 鉄 2mg 食塩 1.8g	17種 - 481kcal 蛋白質 16.3g 脂質 13.2g 加糖 91mg 鉄 2.4mg 食塩 1.4g





	月 20	火 21	水 22	木 23	金 24
	<b>■本満足(年中2期)*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■あつあげのそぼろ煮</b> あつあげ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん えだまめ キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■かたくり粉</b> <b>■さきゅうりのサラダ</b> さきゅうり きゃべつ 赤パプリカ 野菜ドレッシング さとう 濃口しょうゆ <b>■オレンジゼリー</b> カプエリの素(乳分) <b>■もやしのみそ汁</b> もやし しめじ 豆腐 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■さわらの西京焼き</b> さわら りょうり酒 しょうが さとう 濃口しょうゆ 甘みそ <b>■だいこんの甘辛煮◆</b> だいこん 合ひき肉 にんじん きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 <b>■おくらのおえ物</b> おくら たまねぎ 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■すまし汁</b> はくさい あぶらあげ ほうれんそう 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ	<b>■米粉のハヤシライス</b> 米 ぶたにく コーン きゅうり たまねぎ にんじん だいず華粒状 <b>★中濃ソース</b> ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン <b>★米粉のハヤシルウ</b> <b>★パイヨン</b> <b>■ブロッコリーのちりめん和え</b> ブロッコリー コーン ちりめん さとう 濃口しょうゆ <b>■いちご聖天</b> ストロベリー カプエリの素(いちご) かんてん さとう	<b>■*年少満足ごっこ*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■回鍋肉</b> ぶたにく きゃべつ たまねぎ 赤パプリカ ビーマン さとう 鶏がらスープ みそ 赤だしみそ 濃口しょうゆ キャノーラ油 <b>■スマイルポテト</b> <b>■ポテト</b> キャノーラ油 ケチャップ <b>■いんげんのごま和え</b> さやいんげん にんじん 白ごま ごま油 さとう 濃口しょうゆ <b>■中華スープ</b> 本締とうふ <b>★ちくわ</b> いら 鶏がらスープ 濃口しょうゆ ごま油	<b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉のからあげ</b> とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく <b>■かたくり粉</b> 大豆白絞油 <b>■ごまつなのおひだし</b> ごまつな にんじん あぶらあげ だしパック 濃口しょうゆ さとう <b>■ぶどうゼリー</b> カプエリの素(ぶどう) <b>■かぼちゃのみそ汁</b> かぼちゃ <b>★さつまあげ</b> たまねぎ 混合削りぶし みそ
	じゃがいも) かたくり粉は入れない	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	じゃがいも) ミニゼリーに変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更
3時	<b>■ビーフンのナポリタン風</b> ビーフン たまねぎ ビーマン コーン キャノーラ油 こしょう 濃口しょうゆ ケチャップ さとう	<b>■とうろふ入り抹茶の米粉ケーキ</b> 本締とうふ こめ粉 <b>■かたくり粉</b> パーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	<b>■シュガーポテト</b> さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	<b>■キャラットライスおにぎり</b> 米 にんじん <b>★パイヨン</b> 濃口しょうゆ さとう マーガリン	<b>■きなこ揚げパン</b> 本締とうふ <b>■かたくり粉</b> しらたま粉 さとう キャノーラ油 きな粉
	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更
	17材 - 361kcal 蛋白質 17.4g 脂質 5.8g 加糖 97mg 鉄 1.8mg 食塩 1.3g	17材 - 397kcal 蛋白質 19.2g 脂質 9.7g 加糖 105mg 鉄 2mg 食塩 1.2g	17材 - 519kcal 蛋白質 14.8g 脂質 18.3g 加糖 106mg 鉄 2mg 食塩 1.8g	17材 - 497kcal 蛋白質 16.2g 脂質 10.3g 加糖 87mg 鉄 2.1mg 食塩 1.4g	17材 - 520kcal 蛋白質 18.2g 脂質 16.4g 加糖 97mg 鉄 2.4mg 食塩 1.1g



	27	28	29	30	31
	<b>■ごはん</b> 米 <b>■さばのてりやき</b> さば りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 <b>■こうや豆腐の市松煮◆</b> 高野とうふ <b>■じゃがいも</b> にんじん だしパック さとう 濃口しょうゆ きぬさや <b>■ブロッコリーの和え物</b> ブロッコリー 赤パプリカ <b>★ちくわ</b> 濃口しょうゆ さとう <b>■おくらのみそ汁</b> おくら あぶらあげ しめじ 混合削りぶし みそ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■マーボー豆腐</b> 本締とうふ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ <b>■かたくり粉</b> <b>■ほうれん草のごま和え</b> ほうれんそう 黄パプリカ 白ごま さとう 濃口しょうゆ <b>■あおりんごゼリー</b> カプエリの素(青りんご) <b>■はるさめスープ</b> はるさめ はくさい いら 鶏がらスープ 濃口しょうゆ ごま油	<b>■ごはん</b> 米 <b>■コーンフ레이크チキン</b> とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフ레이크 <b>■大豆とひじきの煮物</b> だいず水煮 ひじき にんじん きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■ごまつなのおかが和え</b> ごまつな コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ <b>■たまねぎのみそ汁</b> たまねぎ なす みずな 混合削りぶし みそ	<b>■*おたんじょう会*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉のしょうが炒め</b> ぶたにく たまねぎ もやし にんじん いら しょうが キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■ちくわの醤油焼き</b> <b>★ちくわ</b> こめ粉 あおさ <b>★和風だし顆粒</b> <b>★卵不使用マヨネーズ</b> <b>■高えい</b> ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう <b>■いちごゼリー</b> カプエリの素(いちご) <b>■あつあげのみそ汁</b> あつあげ えのき カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■米粉のきゃべつカレー◆</b> 米 ぶたにく きゃべつ <b>■じゃがいも</b> たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 <b>★パイヨン</b> さとう <b>★丸割ソリカレールーウ</b> <b>■おくらのおなサラダ</b> おくら <b>■ツナ缶</b> コーン さとう 濃口しょうゆ <b>■フルーツ(オレンジ)</b> オレンジ
	魚類) とり肉に変更 じゃがいも) じゃがいもは入れない	じゃがいも) コーンスターチに変更 じゃがいも) はるさめは入れない	アレルギー対応はありません	じゃがいも) かたくり粉は入れない	じゃがいも) じゃがいもは入れない 魚類) ツナ缶は入れない
3時	<b>■焼きそば風ビーフン</b> ぶたにく ビーフン きゃべつ たまねぎ にんじん ビーマン しお おこのみソース <b>★中濃ソース</b> キャノーラ油	<b>■米粉のにんじんケーキ</b> にんじん こめ粉 コーンスターチ とうりゅう 水 さとう しお キャノーラ油 パーキングパウダー	<b>■焼きポテト(コンソメ)</b> ポテト <b>★パイヨン</b> ハセリ缶	<b>■菜めしおにぎり</b> 米 菜めし	<b>■シュガードーナツ</b> 本締とうふ <b>■かたくり粉</b> しらたま粉 さとう キャノーラ油 砂糖
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更	アレルギー対応はありません	じゃがいも) おにぎりに変更
	17材 - 481kcal 蛋白質 21.4g 脂質 21.2g 加糖 98mg 鉄 2mg 食塩 1.5g	17材 - 446kcal 蛋白質 14.2g 脂質 9.6g 加糖 132mg 鉄 2.2mg 食塩 1.4g	17材 - 370kcal 蛋白質 16.4g 脂質 9.1g 加糖 87mg 鉄 2.3mg 食塩 1.3g	17材 - 530kcal 蛋白質 18.5g 脂質 11.3g 加糖 87mg 鉄 2.1mg 食塩 1.2g	17材 - 488kcal 蛋白質 16.2g 脂質 14.3g 加糖 102mg 鉄 2.4mg 食塩 1.6g

