

山手幼稚園 2025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	木	金
			■ごはん 米 ■とり肉の焼きタツタ とり肉 しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■さつまいもの甘煮 さつまいも さとう マーガリン ■いんげんの和え物 さやいんげん ★ちくわ にんにく さとう しょう油 ■おくらのみそ汁 おくら あぶらあげ たまねぎ 混合削りぶし みそ	■焼肉ピラフ 米 にんにく マーガリン だいず華粒状 しお 淡口しょうゆ ★ブイヨン ハセリ昆 ■トッピンクル ぶたにく たまねぎ にんにく ピーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく ごま油 白ごま ■カリフラワーのサラダ カリフラワー フロッキー コーン さとう 淡口しょうゆ ■ピーチゼリー カットフルーツ(ピーチ) ■もやしのみそ汁 もやし えのき カットわかめ 混合削りぶし みそ
アレルギー対応			じゃがいも) 米粉/ワッダーに変更	アレルギー対応はありません。
3時			■おかかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風	■フコロコ焼きごうや 高野とうふ マーガリン さとう
アレルギー対応			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。
			1杯分 - 561kcal 脂質 13.5g 鉄 2mg 蛋白質 20.2g 加糖 79mg 食塩 1g	1杯分 - 408kcal 脂質 12.7g 鉄 2.3mg 蛋白質 17.8g 加糖 109mg 食塩 1.2g

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ウ 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・鶏肉を含みます。
- ・豚ロースハム 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ハム 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ブイヨン 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらすープ 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。

・豚しょうまい 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、甲殻類（ちりめんを含まない）
バナナ、魚類（サバ・サケ）
じゃがいも（片栗粉を含む）



	月 5	火 6	水 7	木 8	金 9
■**こどもの日** 	■**振替休日**   	■魚のほりのハヤシライス 米 きゅうにく ぶたにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース クチャップ さとう みりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★ブイヨン ■トッピングの グリーンピース ■ブロッコリーのサラダ じゃがいも ★ハム コーン さとう 淡口しょうゆ ■みかん燻天 みかんてん かんでん さとう ｶﾌﾞﾓﾆｰの素(ｶﾙﾂ)	■**遠足(年長1組)** 米 ■**ごはん ■**とり肉のごま焼き とりにく しょうが にんにく さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 白こま キャノーラ油 ■**がんもの煮物 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 淡口しょうゆ ■**さけのりのおえ物 さけのり ★ちくわ 赤ﾊﾌﾘｶ さとう 淡口しょうゆ ■**はくさいのみぞ汁 はくさい えのき 豆腐 混合削りぶし みそ	■**ごはん ■白身魚のからあげ ホキ しお こしょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■**たまごのおひか知え こまごま にんじん かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■**煮物のみぞゼリー ｶﾌﾞﾓﾆｰの素(煮りんご) ■**だいにのみぞ汁 だいに ★さつまあげ みずな 混合削りぶし みそ 	じゃがいも) じゃがいもは入れない 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) 米粉パウダーに変更
3時					
アレルギー対応					
174kcal - 496kcal 脂質 13.9g 鉄 2.4mg 蛋白質 17g 加ゆみ 99mg 食塩 2.1g	174kcal - 400kcal 脂質 12.4g 鉄 2.3mg 蛋白質 16.3g 加ゆみ 99mg 食塩 1.3g	174kcal - 533kcal 脂質 16.6g 鉄 1.7mg 蛋白質 16g 加ゆみ 93mg 食塩 1.9g	174kcal - 513kcal 脂質 13.7g 鉄 2.3mg 蛋白質 19.2g 加ゆみ 113mg 食塩 1.5g	174kcal - 353kcal 脂質 15.6g 鉄 1.5mg 蛋白質 15.2g 加ゆみ 77mg 食塩 1.2g	
12	13	14	15	16	
■**遠足(年長2組)** 米 ■**ごはん ■**とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ ■**とりやきソース さとう みりん風 濃口しょうゆ かたくり粉 ■**おくらのおえ物 おくら にんじん たまねぎ さとう 淡口しょうゆ ■**ぶどうゼリー ｶﾌﾞﾓﾆｰの素(ぶどう) ■**じゃがいものみぞ汁 じゃがいも あぶらあげ エリンギ 青ねぎ 混合削りぶし みそ 	■**ビビンバ◆ 米 ■**トッピングの 豚ひき肉 たまねぎ もやし にんじん ほうれんそう キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 鶏がらスープ しょうが にんにく ごま油 白こま ■**カリフラワーのおかか知え カリフラワー コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■**フルーツ(オレンジ) オレンジ ■**あつあげのみぞ汁 あつあげ ★さつまあげ 豆腐 混合削りぶし みそ 	■**ごはん ■**さばのみぞ焼き◆ さば しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ 赤だしみそ ■**さけのりのおえ物 さけのり にんじん きぬさや ちりめん さとう 淡口しょうゆ ■**いちごゼリー ｶﾌﾞﾓﾆｰの素(いちご) ■**さつま汁 だいに ★ちくわ カットわかめ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ 	■**ごはん ■**ぶた肉の甘辛炒め ぶたにく たまねぎ はくさい にんじん ピーマン キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■**スマイルポテト ポテト キャノーラ油 クチャップ ■**ピーマンの知え物 ピーマン アスパラガス 赤ﾊﾌﾘｶ さとう 淡口しょうゆ 穀物酢 キャノーラ油 ■**焼きとうふのみぞ汁 焼とうふ えのき みずな 混合削りぶし みそ	■**鮭チャーハン 米 ミックスベジタブル サケフレーク 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 ■**ミートボールの甘酢あん ★ミートボール ■**甘酢あん 穀物酢 さとう 濃口しょうゆ クチャップ 鶏がらスープ かたくり粉 水 ■**煮え() ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう ■**切干だいごんの中巻知え 切干だいごん こまごま コーン 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう 鶏がらスープ ごま油 ■**オニオンスープ たまねぎ マーガリン にんじん しめじ さやいんげん ★ブイヨン さとう 濃口しょうゆ レート	じゃがいも) コーンスターチに変更 じゃがいも) たまねぎに変更 アレルギー対応はありません。 魚類) とり肉に変更 じゃがいも) 片栗粉は入れない じゃがいも) ミニゼリーに変更 魚類) サケフレークは入れない じゃがいも) コーンスターチに変更
3時					
アレルギー対応					
174kcal - 496kcal 脂質 13.9g 鉄 2.4mg 蛋白質 17g 加ゆみ 99mg 食塩 2.1g	174kcal - 400kcal 脂質 12.4g 鉄 2.3mg 蛋白質 16.3g 加ゆみ 99mg 食塩 1.3g	174kcal - 540kcal 脂質 15.1g 鉄 2.3mg 蛋白質 20.6g 加ゆみ 91mg 食塩 1.8g	174kcal - 470kcal 脂質 10.4g 鉄 2mg 蛋白質 15.5g 加ゆみ 99mg 食塩 1.3g	174kcal - 445kcal 脂質 10.4g 鉄 6.7mg 蛋白質 15.9g 加ゆみ 147mg 食塩 2.3g	





	月 19	火 20	水 21	木 22	金 23
	■トマトハヤシライス 米 ぶたにく ぎゅうにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 トマト缶 ★中濃ソース クチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★ブイヨン ■ブロッコリーの和え物 ブロッコリー ★ちくわ 赤ハブリカ 濃口しょうゆ さとう ■もも燗天 もも缶 かんてん さとう かブエリの素（ビ-チ） 	■★満足(年中1歳)★ ■ごはん 米 ■コーンフレークチキン とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフレーク クチャップ ■くすし豆腐 焼豆腐 にんじん ぎゅうにく きぬさや だしバック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■きゅうりのさっぱり和え きゅうり おくら コーン さとう 濃口しょうゆ しモン果汁 ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ しめじ みずな 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■ぶた肉の豆乳煮 ぶたにく たまねぎ ■じゃがいも はくさい にんじん えだまめ キャノーラ油 とうにゅう ★ブイヨン さとう 濃口しょうゆ みそ ■かたくり粉 ■はるさめサラダ ■はるさめ ちんげんさい 黄ハブリカ 濃口しょうゆ しモン果汁 さとう ■マスカットゼリー かブエリの素（マスカット） ■だいにんのみそ汁 だいにん あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■肉そぼろの温せい飯 米 えだまめ 豚ひき肉 にんじん だいず華粒状 りょうり酒 濃口しょうゆ ★和風だし顆粒 ■さけの西京焼き さけ りょうり酒 しょうが さとう 濃口しょうゆ 甘みそ ■いんげんのしらあえ さやいんげん 木綿とうふ さとう 赤ハブリカ ねりごま さとう 濃口しょうゆ ■すまし汁 こまつな えのき ★ちくわ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ 	■★年少満足ごっこ(1歳)★ ■ごはん 米 ■とり肉のからあげ 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 だんにく ■ゆめぐり粉 大豆白絞油 ■もやしナムル もやし にんじん きぬさや さとう 濃口しょうゆ 穀物酢 ■オレンジゼリー かブエリの素（オレンジ） ■あつあげのみそ汁 あつあげ ★さつまあげ 豆腐 混合削りぶし みそ
アレルギー 対応	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) じゃがいもは入れない じゃがいも) 米粉パウダーに変更 じゃがいも) ビーファンに変更	魚類) とり肉に変更	じゃがいも) 米粉パウダーに変更
3時	■焼きビーファン ぶたにく ビーファン たまねぎ にんじん ピーマン しお 濃口しょうゆ キャノーラ油	■キャロットライスおにぎり 米 にんじん ★ブイヨン 濃口しょうゆ さとう マーガリン	■きんご揚げパン 木綿とうふ ■かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油 きな粉	■シュガーボudet さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	■米粉のいちごケーキ いちごジャム こめ粉 コンスターチ 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
アレルギー 対応	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。	アレルギー対応はありません。
	1杯分 - 484kcal 蛋白質 17.5g 脂質 16.6g 加糖量 81mg 鉄 1.9mg 食塩 1.6g	1杯分 - 518kcal 蛋白質 19.6g 脂質 11.5g 加糖量 89mg 鉄 2.4mg 食塩 1.5g	1杯分 - 513kcal 蛋白質 15.9g 脂質 13g 加糖量 99mg 鉄 2.9mg 食塩 1.4g	1杯分 - 430kcal 蛋白質 20.3g 脂質 10.8g 加糖量 136mg 鉄 2.9mg 食塩 1.8g	1杯分 - 531kcal 蛋白質 18.8g 脂質 15.2g 加糖量 108mg 鉄 1.9mg 食塩 1.4g

	26	27	28	29	30
昼食	■★年少満足ごっこ(2歳)★ ■ごはん 米 ■和風ビーファン ビーファン ツナ きゃべつ たまねぎ にんじん ピーマン かつおぶし キャノーラ油 こしょう ★和風だし顆粒 濃口しょうゆ ■フライドポテト ポテト しお バセリ缶 キャノーラ油 ■ほうれん草の磯和え ほうれん草 赤ハブリカ さとう 濃口しょうゆ のり ■だいにんのみそ汁 だいにん あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■★満足(年中2歳)★ ■ごはん 米 ■マーボー豆腐 木綿とうふ 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 ■かたくり粉 香ねぎ ■ごぼうの和え物 ごぼう こまつな ★ハム コーン さとう 濃口しょうゆ ■あおりんごゼリー かブエリの素（青りんご） ■はるさめスープ はるさめ ★ちくわ にら 鶏がらスープ 濃口しょうゆ ごま油	■ごはん 米 ■とり肉のてりやき とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 ■かたくり粉 ■ひじきの煮物 ひじき 高野豆腐 にんじん ぎゅうにく きぬさや だしバック さとう 濃口しょうゆ ■ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー 黄ハブリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ しめじ 豆腐 混合削りぶし みそ	■★おだんじょう会★ ■ひき肉カレー 米 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★ブイヨン さとう ★丸めソーダカレーウ ■ポテトサラダ ■じゃがいも アスパラガス コーン 赤ハブリカ ★卵不使用マヨネーズ さとう ★ブイヨン ■いちご燗天 ストロベリー かブエリの素（いちご） かんてん さとう 	■ごはん 米 ■ぶた肉とあつあげの中巻炒め ぶたにく あつあげ たまねぎ にんじん きぬさや しょうが キャノーラ油 鶏がらスープ 濃口しょうゆ りょうり酒 こしょう ■かたくり粉 ■おくらさけ和え おくら 黄ハブリカ ■サケフレーク さけ 濃口しょうゆ ■フルーツ(バナナ) バナナ ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ えのき ★さつまあげ 混合削りぶし みそ
アレルギー 対応	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) ビーファンに変更	じゃがいも) 片栗粉は入れない	じゃがいも) ビーファンに変更	じゃがいも) 片栗粉は入れない 魚類) サケフレークは入れない バナナ) ミニゼリーに変更
3時	■あんまん こめ粉 さとう ベーキングパウダー とうにゅう キャノーラ油 こしあん	■さつまいもスティック さつまいも キャノーラ油 しお 	■果菜めしおにぎり 米 果菜めし 	■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ 木綿とうふ こめ粉 ■かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	■ちくわの磯和え ★ちくわ こめ粉 あぶら ★和風だし顆粒 キャノーラ油
アレルギー 対応	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。	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。
	1杯分 - 466kcal 蛋白質 15.5g 脂質 7.5g 加糖量 113mg 鉄 2.2mg 食塩 1g	1杯分 - 459kcal 蛋白質 14.3g 脂質 11.8g 加糖量 123mg 鉄 2.4mg 食塩 1.4g	1杯分 - 491kcal 蛋白質 19.4g 脂質 10.5g 加糖量 80mg 鉄 2mg 食塩 1.3g	1杯分 - 483kcal 蛋白質 15.2g 脂質 14.6g 加糖量 107mg 鉄 2.2mg 食塩 1.7g	1杯分 - 419kcal 蛋白質 19g 脂質 11.2g 加糖量 114mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g

