

山手幼稚園 2026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
昼食					■*こどもの日メニュー* ■ちまき風炊きおこわ 米 モチ米 あぶらあげ にんじん えだまめ しいたけ 鶏がらスープ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■白身魚のからあげ 赤身 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 ■おぐらの和え物 おくら 鰻ハブリカ たまねぎ さとう 濃口しょうゆ ■焼きとうふのみそ汁 焼とうふ えのき みずな 混合削りぶし みぞ 魚類）とり肉に変更
アレルギー対応					
3時					■かしわもち風蒸しパン◆ こめ粉 抹茶缶 つぶあん ベーキングパウダー さとう とうとう 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					
					144kcal - 456kcal 脂質 10.2g 蛋白質 19.4g 鉄 1.8mg 食塩 1.3g

* 献立のマークについて *

★：アレルギー対応の加工食品です。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ルウ …… 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。
- ・皮なしウィンナー …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・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。
- ・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（ちりめんを含む）
バナナ、魚類（サバ・サケ・ホキ）





	月 4	火 5	水 6	木 7	金 8
昼食	■*みどりの日* 	■*こどもの日* 	■*振替休日*	■猪肉ピラフ 米 にんにく マーガリン だいず華粒状 しお 淡口しょうゆ ★パイヨン パセリ缶 ■トッピングの ぶたにく たまねぎ にんじん さやいんげん 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 ■鮎ふきいも じゃがいも しお あおさ ■ブロッコリーのおかか和え ブロッコリー コーン かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■だいにんのみそ汁 だいにん しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■*ごはん 米 ■*とり肉のてりやき とりく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 ■ほろれん草のおひだし ほろれん草 にんじん あじろあげ だしバック 淡口しょうゆ さとう ■オレシジゼリー カラメル色素(赤/黄) ■もやしのみそ汁 もやし ★さつまあげ みずな 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。
3時				■コロコロ焼きごうや 高野とうふ マーガリン さとう	■米粉のにんじんケーキ にんじん 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
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 - 396kcal 蛋白質 17.2g 脂質 12g 加糖量 116mg 鉄 2.2mg 食塩 1.3g	1杯分 - 453kcal 蛋白質 18.5g 脂質 12.2g 加糖量 97mg 鉄 2mg 食塩 1.5g

	11	12	13	14	15
昼食	■*満足(年長1歳)* ■ハヤシライス 米 ぶたにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース グチャップ 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 ★パイヨン ■ポテトサラダ じゃがいも コーン アスパラガス ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★パイヨン ■いちご電天 ストロベリー カラメル色素(いちご) かんてん さとう	■*満足(年中1歳)* ■*ごはん 米 ■*とり肉の焼きタタキ とりく りょうり酒 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 ■がんもどき がんもどき にんじん えだまめ だしバック さとう みりん風 濃口しょうゆ ■にんじんの和え物 こまつな ピーマン 醤油 ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ ★さつまあげ 豆腐 混合削りぶし みそ	■*ごはん 米 ■*チャブチ ぶたにく とりく はるさめ たまねぎ にんじん ピーマン だいず華粒状 しお にんにく キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ しょうが にんにく ごま油 ■おくらのみそ汁 おくら ツナ ■ピーチゼリー カラメル色素(ピーチ) ■中濃スープ だいにん しめじ にら しょうが 醤油 濃口しょうゆ	■夜き込みごはん 米 にんじん ごぼう しいたけ えだまめ キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ しょうが ★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 すりごま ■きんぴら きんぴら キャノーラ油 さとう アスパラガス さとう 濃口しょうゆ ■すまし汁 あつあげ ★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 米 ■*とり肉のからあげ とりく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 醤油からスープ しょうが にんにく かたくり粉 大豆白絞油 ■いんげんのごま和え いんげん さやいんげん にんじん すりごま 白ごま さとう 濃口しょうゆ ■きんぴら きんぴら キャノーラ油 水 ■はくさいのみそ汁 はくさい あじろあげ みずな 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。	アレルギー対応はありません。	魚類) とり肉に変更	アレルギー対応はありません。
3時	■ちくわの湯煎あげ ★ちくわ こめ粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油	■*ほろおにぎり 米 合いき肉 濃口しょうゆ みりん風 りょうり酒 	■焼きポテト(コンソメ) クリンカットポテト ★パイヨン パセリ缶	■米粉のブルーベリーケーキ ブルーベリージャム 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	■きなこクッキー◆ こめ粉 かたくり粉 コーンスターチ きんぴら さとう キャノーラ油 水
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。	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 - 504kcal 蛋白質 18g 脂質 15.9g 加糖量 70mg 鉄 1.9mg 食塩 2.2g	1杯分 - 515kcal 蛋白質 19.8g 脂質 12.5g 加糖量 85mg 鉄 2.4mg 食塩 1.5g	1杯分 - 341kcal 蛋白質 12g 脂質 7.5g 加糖量 69mg 鉄 1mg 食塩 0.7g	1杯分 - 435kcal 蛋白質 16.3g 脂質 11g 加糖量 102mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g	1杯分 - 549kcal 蛋白質 17.2g 脂質 21.1g 加糖量 86mg 鉄 1.9mg 食塩 1g





	月 18	火 19	水 20	木 21	金 22
昼食	■★満足(年長2期)★ ■ピピンパ 米 ■トッピングカ 豚ひき肉 もやし たまねぎ にんじん ピーマン だいす華粒状 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 白こま ごま油 ■三色なます だいこん にんじん きゅうり 鰹物酢 さとう 濃口しょうゆ しお ★和風だし顆粒 ■ぶどうゼリー ｶﾌﾞﾁﾐﾚの素(ぶどう) ■ピーマンスープ ピーマン ★さつまあげ にら 混合削りぶし しお しょうが 濃口しょうゆ 鶏がらスープ	■★満足(年中2期)★ ■ごはん 米 ■コーンフレークチキン とりこ りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフレーク ■肉豆腐 焼とうふ きゅうにく にんじん 青ねぎ だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■ほうれん草のツナ和え ほうれん草 鰹ハブリカ ツナ さとう 濃口しょうゆ ■じゃがいものみそ汁 じゃがいも ★ちくわ 豆腐 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■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 ■ブロッコリーのちりめん和え ブロッコリー 赤ハブリカ ■ちりめん さとう 濃口しょうゆ ■オレシタゼリー ｶﾌﾞﾁﾐﾚの素(ﾎﾙﾃﾞﾝ) ■ささげの和え ささげ しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ ■おろしソース だいこん だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■大豆とひじきの煮物 やゆし だいす水煮 ひじき にんじん えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■ちやいの和え やゆし さやいんげん コーン さとう 濃口しょうゆ ■たまごの和え たまご あぶらあげ みずな 混合削りぶし みそ	■★年少満足ごっこ(1期)★ ■さばの寄せごはん さば にんじん 青ねぎ だいす華粒状 白こま しょうが 濃口しょうゆ さとう しお ■牛肉とじゃがいもの煮物 きゅうにく じゃがいも たまねぎ にんじん グリーンピース キャノーラ油 りょうり酒 だしパック さとう 濃口しょうゆ ■マスカットゼリー ｶﾌﾞﾁﾐﾚの素(マスカット) ■ほうれん草のみそ汁 ほうれん草 えのき 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。	甲殻類) ちりめんは入れない	アレルギー対応はありません。	魚類) とり肉に変更
3時	■ミルククリームパン 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 とうにゅう さとう コンスターチ	■ごはんのおやき 米 さとう 白こま みそ 濃口しょうゆ キャノーラ油	■じゃがいものハムおやき じゃがいも ★ハム ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★ブイヨン パセリ缶	■和風ピーマン ピーマン ツナ缶 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	■シュガードーナツ こめ粉 かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油 砂糖
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。	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。
	174kcal - 461kcal 蛋白質 15.8g 脂質 9.9g 加糖 97mg 鉄 1.6mg 食塩 1.4g	174kcal - 515kcal 蛋白質 21.4g 脂質 13.8g 加糖 91mg 鉄 2.6mg 食塩 1.7g	174kcal - 379kcal 蛋白質 13.6g 脂質 8.4g 加糖 82mg 鉄 1.8mg 食塩 1.2g	174kcal - 467kcal 蛋白質 19.4g 脂質 14.3g 加糖 124mg 鉄 2.9mg 食塩 1.8g	174kcal - 560kcal 蛋白質 20.8g 脂質 22.7g 加糖 108mg 鉄 2.7mg 食塩 1.4g

	25	26	27	28	29
昼食	■カレールイス 米 ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん だいす華粒状 キャノーラ油 ★ブイヨン さとう ★ﾎﾙﾃﾞﾝｶﾚｰﾙｳ ■おくらのはちまき おくら はるさめ 赤ハブリカ 濃口しょうゆ しもぎ汁 さとう ■ハインズ ミニハイン かんてん さとう ｶﾌﾞﾁﾐﾚの素(ｸｰﾙ)	■★年少満足ごっこ(2期)★ ■ごはん 米 ■ぶた肉のたまねぎ ぶたにく 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 ■切干だいこんの煮物 切干だいこん にんじん ★さつまあげ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■ブロッコリーのさけ和え ブロッコリー フーン ■サケフレーク 濃口しょうゆ さとう ■さつまの和え さつま しめじ あぶらあげ 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■マーボー豆腐 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいす華粒状 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 青ねぎ ■ちくわの煮物 ★ちくわ こめ粉 あおさ ★卵不使用マヨネーズ ■きゅうりの和え きゅうり もやし 赤ハブリカ さとう 濃口しょうゆ ■中華スープ えのき カットわかめ 鶏がらスープ 濃口しょうゆ にんじん	■★おたんじょう会★ ■ケチャップライス 米 ミックスベジタブル 皮なしフィナン にんにく だいす華粒状 マーガリン しお 濃口しょうゆ ★ブイヨン ケチャップ ■フライドポテト クリンカットポテト しお パセリ缶 キャノーラ油 ■煮え ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう ■ピーマンゼリー ｶﾌﾞﾁﾐﾚの素(ﾍﾞｰﾁ) ■コンソメスープ きゅうり にんじん アスパラガス ★ブイヨン さとう 濃口しょうゆ ロード	■ごはん 米 ■ぶた肉とだいこんの煮物 ぶたにく だいこん 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 かたくり粉 ■いんげんのツナ和え さやいんげん 鰹ハブリカ ツナ さとう 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 焼とうふ エリンギ 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。	魚類) サケフレークは入れない	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。	バナナ) ミニゼリーに変更
3時	■焼きピーマン ★ちくわ ピーマン 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	■バナナ豆腐プリン バナナ豆腐 さとう アガー	■やきおにぎり 米 濃口しょうゆ みりん風 ■おしゃぶりこんに おしゃぶり昆布	■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ 木綿豆腐 こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶粉 キャノーラ油 さとう	■大豆の甘辛あげ だいす水煮 かたくり粉 濃口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	バナナ) 豆腐に変更	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。	アレルギー対応はありません。
	174kcal - 475kcal 蛋白質 16g 脂質 12.5g 加糖 87mg 鉄 1.9mg 食塩 2g	174kcal - 432kcal 蛋白質 19.3g 脂質 13.1g 加糖 120mg 鉄 2.3mg 食塩 1.4g	174kcal - 473kcal 蛋白質 16.8g 脂質 8.8g 加糖 80mg 鉄 2.3mg 食塩 1.7g	174kcal - 420kcal 蛋白質 13.8g 脂質 8.6g 加糖 104mg 鉄 1.9mg 食塩 1.6g	174kcal - 443kcal 蛋白質 17.1g 脂質 14.2g 加糖 97mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g