

☆2025年5月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

曜日 日	月 12・26	火 13・27	水 14・28	木 1・15・29	金 2・16・30	土 17・31
献立名	あんかけうどん バナナ	豚丼 みそ汁	ご飯 豚肉のケチャップ炒め コンソメスープ	マーボー丼 中華スープ	ハヤシライス コールスロー	サンドイッチ ／ツナサンド 牛乳 バナナ
	幼児 乳児 うどん 150 100	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 サンドイッチ※卵乳 1個 1個 →卵乳ア・完了)
	鶏もも肉(細切れ) 20 16 人参 8 6.4 小松菜 8 6.4 白菜 12 9.6 しめじ 10 8 薄口醤油 5 4 みりん 2 1.6 砂糖 1 0.8 だし汁 140 112 片栗粉 適宜 適宜 バナナ 1/2本 1/2本	豚ロース肉 40 32 玉ねぎ 40 32 人参 10 8 しめじ 10 8 だし汁 10 8 砂糖 1.5 1.2 薄口醤油 3 2.4 みりん 2 1.6 キャベツ 20 16 葱 1 0.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	豚もも肉 25 20 玉ねぎ 15 12 しめじ 10 キャベツ 15 12 人参 8 6.4 ケチャップ 5 4 ウスターソース 1 0.8 じゃが芋 15 12 わかめ 0.2 0.16 コンソメ 1 0.8 薄口醤油 0.8 0.64 水 120 96	木綿豆腐 65 52 豚ミンチ 15 12 人参 8 6.4 青ネギ 5 4 しめじ 8 6.4 土生姜 0.3 0.24 にんにく 0.1 0.08 ごま油 1 0.8 赤味噌 2.5 2 砂糖 0.9 0.72 濃口醤油 2.5 2 だし汁 15 12 片栗粉 適宜 適宜 大根 20 16 オクラ 6 4.8 薄口醤油 0.2 0.16 鶏ガラスープ 1.5 1.2 水 120 96	合い挽きミンチ 30 24 玉ねぎ 30 24 人参 20 16 油 2 1.6 ハヤシルウ※乳 20 16 水 60 48 キャベツ 20 16 玉ねぎ 6 4.8 きゅうり 6 4.8 ホールコーン(完了X) 3 2.4 人参 5 4 塩 0.1 0.08 米酢 0.2 0.16 マヨドレ 1.5 1.2	南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひ・り・こ・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
	ヨーグルト ミレービスケット(幼) クラッカー(乳)	牛乳 きな粉フィンガービス 一口ゼリー	牛乳 かりんとう(幼・ば・う) 南瓜ポーロ(ひ・り・こ)	牛乳 しょうゆせんべい(幼) おせんべいサラダ味・チーズ(乳)	ヨーグルト ミニ野菜スティック	牛乳 袋菓子
おやつ	ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳
	ミレービスケット 1P * 幼	きな粉フィンガービス 1P 1P →ひよこは1/2袋	かりんとう 1P 1P	醤油せんべい 1P	ミニ野菜スティック 1P 1/2P	袋菓子
	クラッカー 1P * 乳	一口ゼリー 2個 1個	南瓜ポーロ 18 * ひ・り・こ	おせんべいサラダ味 1P スティックチーズ※乳 1本		

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。
 ★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。
 ★献立名にある(り・ひ・幼・ば)の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ば⇒ばんだ組
 乳⇒ひよこ組りす組ばんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

☆2025年5月給食献立表☆ 共栄保育園・みのり園

曜日 日	月 19	火 20	水 7・21	木 8・22	金 9・23	土 10・24
献立名	ご飯	ご飯	ご飯	パン	カレーライス	フランクフルト（幼・ば・う）
	鶏の味噌チーズ焼き	赤魚の照り焼き	豚肉の味噌炒め	具だくさんシチュー	ヨーグルト	ツナコーン（幼・ば・う）
	ごまドレサラダ	白和え	すまし汁			ツナサンド（ひ・り・こ）
	すまし汁	みそ汁				牛乳 バナナ
主食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 フォカッチャ※乳 2個 1.5個 南瓜パン（ひ・り・こ） 2個	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 2個 1個 ツナコーン※卵乳 1個 1個
	鶏もも肉（唐揚げ用） 60 48 米みそ 3 2.4 砂糖 3 2.4 粉チーズ※乳 3 2.4 だし汁 適宜 適宜	赤魚 50 40 土生姜 0.3 0.24 砂糖 0.8 0.64 濃口醤油 2 1.6 みりん 2 1.6	豚もも肉 20 16 人参 10 8 小松菜 10 8 玉ねぎ 12 9.6 じゃが芋 12 9.6 ごま油 1 0.8 薄口醤油 0.6 0.48 みりん 2 1.6 米みそ 2 1.6	鶏もも肉細切れ 25 20 南瓜 25 20 人参 20 16 玉ねぎ 15 12 しめじ 8 6.4 ホワイトルウ※乳 15 12 牛乳 50 40	鶏ミンチ 25 20 サラダ油 1 0.8 人参 20 16 玉ねぎ 20 16 南瓜 35 28 カレールウ※乳 10 8 →乳ア）乳なしカレールウ	→卵乳ア・完了） 南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひ・り・こ・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア）豆乳
	キャベツ 15 12 ブロッコリー 20 16 人参 10 8 マヨドレ 3 2.4 砂糖 1.5 1.2 米酢 1 0.8 薄口醤油 0.5 0.4 ごま油 0.4 0.32 すりごま 2 1.6 お麴 1 0.8 わかめ 0.2 0.16 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	ほうれん草 20 16 人参 10 8 木綿豆腐 15 12 すりごま 1.5 1.2 砂糖 1.5 1.2 塩 0.2 0.16 薄口醤油 0.5 0.4 南瓜 25 20 葱 1 0.8 米みそ 6.5 6.5 だし汁 120 120	わかめ 0.2 0.16 木綿豆腐 20 16 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	→乳ア）豆乳 ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア）豆乳ヨーグルト		
	材料	材料	材料	材料	材料	材料
献立名	牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳
	ミレービスケット（幼・ば・う）	ミニ野菜スティック	おせんべいサラダ味	コンソメコーン	豆乳クッキー	袋菓子
	クラッカー（ひ・り・こ）	ミルクチップ（幼）			一口ゼリー	
	チーズ					
おやつ	牛乳 120 100 →乳ア）豆乳	牛乳 120 100 →乳ア）豆乳	ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア）豆乳ヨーグルト	牛乳 120 100 →乳ア）豆乳	牛乳 120 100 →乳ア）豆乳	牛乳 120 100 →乳ア）豆乳
	ミレービスケット 1P 1P	ミニ野菜スティック 1袋 1袋	おせんべいサラダ味 1P 1P	コンソメコーン 1袋 1/2袋	豆乳クッキー 1P 1P	袋菓子
	クラッカー 1P	ミルクチップ※乳 1個			一口ゼリー 2個 1個	
	スティックチーズ※乳 1本 1本					

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

★献立名にある（り・ひ・幼・ば）の表記は、ひ⇒ひよこ組・り⇒りす組・こ⇒こあら組・う⇒うさぎ組・ば⇒ばんだ組
乳⇒ひよこ組りす組ばんだ組・幼⇒らっこ組いるか組ぞう組の省略です。

☆2025年5月きりん組献立表☆ みのり園

曜日		月	火	水	木	金	土
き り ん 組 夕 食	献立名	カレーライス 青じそサラダ 一口ゼリー	パン シーザーサラダ コーンスープ	ご飯 鮭のバター醤油蒸し みそ汁 チーズ	ツナ昆布おにぎり 豚汁 フルーツゼリー	炊き込みご飯 みそ汁 チーズ	具だくさんうどん ヨーグルト
	主食	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 パン※卵乳 2個 1.5個	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 うどん 150 100
	材 料	豚バラ肉 20 16	キャベツ 20 16	鮭 50 40	ツナ缶 10 8	鶏もも肉（細切れ） 20 16	鶏もも肉（細切れ） 20 16
		人参 15 12	ブロッコリー 10 8	もやし 8 6.4	塩昆布 2 1.6	人参 6 4.8	人参 10 8
		玉ねぎ 15 12	人参 8 6.4	キャベツ 8 6.4		しめじ 6 4.8	キャベツ 10 8
		南瓜 15 12	シーザードレッシング※卵乳 3 2.4	人参 6 4.8	豚バラ肉 15 12	油揚げ 3 2.4	玉ねぎ 10 8
		カレールウ※乳 10 8		バター※乳 3 2.4	大根 8 6.4	塩 0.3 0.24	しめじ 8 6.4
		→乳ア）乳なしカレールウ	コーンスープ※乳 ## 96	薄口醤油 3 2.4	人参 6 4.8	薄口醤油 2 1.6	だし汁 120 96
				玉ねぎ 12 9.6	玉ねぎ 6 4.8	みりん 1 0.8	白だし 30 24
		ブロッコリー 20 16		わかめ 0.2 0.16	木綿豆腐 15 12	だし昆布 10 8	酒 3 2.4
		ホールコーン（完了×） 3 2.4		米みそ 6.5 5.2	葱 1 0.8		
		人参 10 8		だし汁 120 96	米みそ 6.5 5.2	人参 12 9.6	ヨーグルト※乳 75 75
		青じそドレッシング 3 2.4			だし汁 120 96	木綿豆腐 10 8	→乳ア）豆乳ヨーグルト
		一口ゼリー 2個 1個		スティックチーズ※乳 1本 1本	ゼリー 1個 1個	米みそ 6.5 5.2	
						だし汁 120 96	
						スティックチーズ※乳 1本 1本	

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2025年5月離乳食献立表☆

共栄保育園・みのり園

		月 12・26	火 13・27	水 14・28	木 1・15・29	金 2・16・30	土 17・31
中期 7～8ヵ月頃		・7分粥 豆腐と野菜煮 白菜・人参・南瓜 ・野菜スープ	・7分粥 鮭と野菜煮 玉ねぎ・人参・キャベツ ・野菜スープ	・7分粥 豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・じゃが芋 ・野菜スープ	・7分粥 豆腐と野菜煮 人参・大根・玉ねぎ ・野菜スープ	・7分粥 しらすと野菜煮 人参・玉ねぎ・きゃべつ ・野菜スープ	おじや 豆腐 人参・玉ねぎ・キャベツ
後期 9～11ヵ月頃		・5分粥 鶏団子と野菜煮 白菜・人参・南瓜 野菜スープ	・5分粥 鮭と野菜煮 玉ねぎ・人参・キャベツ ・野菜スープ	・5分粥 豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・じゃが芋 ・野菜スープ	・5分粥 豆腐と野菜煮 人参・大根・玉ねぎ ・野菜スープ	・5分粥 しらすと野菜煮 人参・玉ねぎ・きゃべつ ・野菜スープ	・5分粥 おじや 豆腐 人参・玉ねぎ・キャベツ
完了期 12～18ヵ月頃		あんかけうどん バナナ	豚丼 みそ汁	ご飯 豚肉のケチャップ炒め コンソメスープ	マーボー丼 中華スープ	ハヤシライス コールスロー	ツナサンド 牛乳 バナナ
おやつ		ヨーグルト クラッカー	牛乳 きな粉フィンガービス 一口ゼリー	牛乳 南瓜ボーロ	牛乳 サラダ味おせんべい チーズ	ヨーグルト ミニ野菜スティック	牛乳 袋菓子
き り ん	完了期	カレーライス 青じそサラダ 一口ゼリー	パン シーザーサラダ コーンスープ	ご飯 鮭のバター醤油蒸し みそ汁 チーズ	ツナ昆布おにぎり 豚汁 フルーツゼリー	炊き込みご飯 みそ汁 チーズ	具だくさんうどん ヨーグルト

☆2025年5月離乳食献立表☆

共栄保育園・みのり園

		月 19	火 20	水 7・21	木 8・22	金 9・23	土 10・24
中期 7～8ヵ月頃		・7分粥 豆腐と野菜煮 人参・キャベツ・ブロッコリー ・野菜スープ	・7分粥 カレイと野菜煮 人参・ほうれん草・南瓜 ・野菜スープ	・7分粥 豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・小松菜 ・野菜スープ	・7分粥 豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・南瓜 ・野菜スープ	・7分粥 しらすと野菜煮 玉ねぎ・人参・南瓜 ・野菜スープ	10日はお弁当日になります。 おじや 豆腐 人参・玉ねぎ・キャベツ
		・5分粥 鶏団子と野菜煮 人参・キャベツ・ブロッコリー 野菜スープ	・5分粥 カレイと野菜煮 人参・ほうれん草・南瓜 ・野菜スープ	・5分粥 豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・小松菜 ・野菜スープ	・5分粥 鶏団子と野菜煮 人参・玉ねぎ・南瓜 ・野菜スープ	・5分粥 しらすと野菜煮 玉ねぎ・人参・南瓜 ・野菜スープ	10日はお弁当日になります。 ・5分粥 おじや 豆腐 人参・玉ねぎ・キャベツ
		ご飯 鶏の味噌チーズ焼き ゴマドレサラダ すまし汁	ご飯 赤魚の照り焼き 白和え みそ汁	ご飯 豚肉の味噌炒め すまし汁	パン 具だくさんシチュー	カレーライス ヨーグルト	10日はお弁当日になります。 ツナサンド 牛乳 バナナ
おやつ		牛乳 クラッカー チーズ	牛乳 ミニ野菜スティック	ヨーグルト サラダ味おせんべい	牛乳 コンソメコーン	牛乳 豆乳クッキー 一口ゼリー	牛乳 袋菓子
きりん	完了期	カレーライス 青じそサラダ 一口ゼリー	パン シーザーサラダ コーンスープ	ご飯 鮭のバター醤油蒸し みそ汁 チーズ	ツナ昆布おにぎり 豚汁 フルーツゼリー	炊き込みご飯 みそ汁 チーズ	具だくさんうどん ヨーグルト