

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料		
1 (金)	ちらし寿司 こいのぼりかまぼこ 麩のすまし汁 果物 かしわもち	精白米、並塩、蒸しあなご、にんじん、ごぼう、 乾しいたけ、薄口しょうゆ、砂糖、れんこん、 米酢、さやえんどう、焼きのり、ふき 蒸しかまぼこ 釜焼きふ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ かしわもち	I補給 - 484 Kcal 蛋白質 19.0g 脂質 9.7g 塩分 2.1g	9 (土)	全粒入り白パン チキンナゲット フライポテト皮付き ブロッコリー塩ゆで ミネストローネスープ ラフランスゼリー	全粒入り白パン チキンナゲット フライポテト、サフラワー油 ブロッコリー、並塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、豚肉、パセリ、 パイオン、ホールトマト、オリーブ油、蒸し大豆 ラフランスゼリー	I補給 - 491 Kcal 蛋白質 21.2g 脂質 21.9g 塩分 2.0g
りす組 おやつ	お茶 さつまいもタルト	さつまいもタルト(卵・乳無し)	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル(卵入り)		
2 (土)	鶏そぼろ丼 キャベツみそ汁 果物	精白米、鶏肉、本綿豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、ふなしめじ	I補給 - 417 Kcal 蛋白質 19.8g 脂質 13.2g 塩分 1.0g	11 (月)	ミートスパゲッティ 雑魚入りサラダ いちごゼリー	スパゲティ、オリーブ油、並塩、バルメザンチーズ、 パセリ、合挽きミンチ、蒸し大豆、オイスターソース たまねぎ、にんじん、青ピーマン、ホールトマト トマトケチャップ、ウスターソース、パイオン、 薄口しょうゆ、薄力粉、サフラワー油、 レタス、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、 しらす干し、にんじん いちごゼリー	I補給 - 462 Kcal 蛋白質 20.0g 脂質 17.0g 塩分 1.7g
りす組 おやつ	牛乳 玄米ボン菓子、果物	玄米ボン菓子(卵・乳無し)、果物	りす組 おやつ	お茶 わかめおにぎり	精白米、わかめごはんのもと(ごま無し)		
4 (月)	みどりの日		12 (火)	たけのこごはん 竹輪の磯焼き ほうれん草ごま和え 豆腐とわかめの味噌汁 ももゼリー	精白米、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、ゆでたけのこ、 鶏肉、油揚げ、サフラワー油、きび砂糖、焼きのり 焼き竹輪、あおのり、なたね油 ほうれんそう、にんじん、いりごま、きび砂糖、 薄口しょうゆ カットわかめ、木綿豆腐、青ねぎ、淡色辛みそ さば節、人参、えのき茸 ももゼリー	I補給 - 468 Kcal 蛋白質 19.7g 脂質 12.1g 塩分 2.3g	
りす組 おやつ	お茶 食パンラスク	食パン(卵無し)、きな粉、きび砂糖、サラダ油	りす組 おやつ	お茶 食パンラスク	食パン(卵無し)、きな粉、きび砂糖、サラダ油		
5 (火)	こどもの日		13 (水)	ごはん 手作りハンバーグ フライポテト ブロッコリー塩ゆで ABCマカロニスープ 果物	精白米 にんじん、合挽きミンチ、たまねぎ、生パン粉、豆乳、ナツメグ、 並塩、トマトケチャップ、ウスターソース じゃがいも、サフラワー油、並塩 ブロッコリー、並塩 マカロニ、たまねぎ、パセリ、パイオン、にんじん	I補給 - 496 Kcal 蛋白質 19.0g 脂質 17.6g 塩分 1.0g	
りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	ロールパン(卵入り)、プロセスチーズ	りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	ロールパン(卵入り)、プロセスチーズ		
6 (水)	振替休日		14 (木)	赤飯 ぶり照り焼き 蒸しかまぼこ 小松菜のおひたし 湯葉すまし汁 果物	並塩、もち米、精白米、ゆで小豆缶詰、いりごま ぶり、濃口しょうゆ、本みりん、 きび砂糖、しょうが 蒸しかまぼこ(あやめ) 小田原龍清 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、油揚げ、こまつな 生湯葉、にんじん、青ねぎ、さば節、まこんぶ、並塩、 カットわかめ、ゆでたけのこ、薄口しょうゆ	I補給 - 470 Kcal 蛋白質 22.4g 脂質 17.9g 塩分 1.7g	
りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン(卵無し)、プロセスチーズ	りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ	カニパン(卵無し)、プロセスチーズ		
7 (木)	ごはん キャベツ入りつくね きんぴらごぼう スナップエンドウの塩ゆで 玉ねぎみそ汁 子どもの日デザート	精白米 キャベツつくね焼き ごぼう、にんじん、生いも板こんにやく、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、ごま油、豚ミンチ たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ふなしめじ 子どもの日デザート(卵・乳・ごま無し)	I補給 - 493 Kcal 蛋白質 17.3g 脂質 20.2g 塩分 1.7g	15 (金)	創立記念日		
りす組 おやつ	お茶 揚げパン	揚げパン(卵・乳無し)	りす組 おやつ	お茶 揚げパン	揚げパン(卵・乳無し)		
8 (金)	和風ピラフ ポイルウィンナー ブロッコリー塩ゆで 白菜スープ 果物	精白米、かつお油漬缶詰、たまねぎ、こまつな、並塩、薄口しょうゆ、 サフラワー油、にんじん ウィンナーソーセージ ブロッコリー、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、えのきたけ、 はくさい、ごま油、にんじん、鶏肉	I補給 - 482 Kcal 蛋白質 17.2g 脂質 20.1g 塩分 2.1g	16 (土)	ケチャップライス 豆腐入りハンバーグ スナップエンドウの塩ゆで コンソメスープ	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、 洋風だし、トマトケチャップ、エリンギ 豆腐入りハンバーグ さやえんどう、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、豚肉、 パイオン	I補給 - 484 Kcal 蛋白質 21.8g 脂質 15.2g 塩分 1.4g
りす組 おやつ	お茶 こいポーロ	こいポーロ(卵入り)	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン(卵入り)		

\*食事摂取基準(3~5歳児)をもとに基準を◎とし、おやつ(牛乳(180cc))も含めました。  
 \*だしは、煮干し・削り節(さば節)・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。  
 \*生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。  
 \*地元吹田の平野農園(江坂町)の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、  
 地産地消に努めています。又、園で収穫できる野菜も使います。  
 \*デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。  
 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。  
 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。  
 衛生面を考え(生肉・生魚の使用時等)、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。  
 ご理解いただきますようお願いいたします。  
 \*食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。



日付	献立	材料	日付	献立	材料
18 (月)	きつねうどん	ゆでうどん、油揚げ、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、にんじん、だししょうゆ、さば節、青ねぎ、ほうれんそう	26 (火)	ごはん	精白米
	五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきおにぎりのもと		すきやき風煮込み	牛肉、にんじん、たまねぎ、しらたき、サフラワー油、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、はくさい、焼き豆腐、しゆんぎく、片栗粉
りす組おやつ	さつまいもパン	さつまいもパン(卵無し)	りす組おやつ	お茶	マカロニきな粉、レーズン
19 (火)	ごはん	精白米	27 (水)	五目醤油ラーメン	中華めん、焼き豚、りよくとうもろやし、にんじん、青ねぎ、鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(しょうゆ)
	海苔のふりかけ	海苔のふりかけ		ふかしさつま芋	さつまいも、並塩
りす組おやつ	お茶	ミニたい焼き、果物	りす組おやつ	お茶	おほかおにぎり
20 (水)	レモン風味ミンチカツ	レモン風味ミンチカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油	28 (木)	ハヤシライス	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、エリンギ、青ピーマン、サフラワー油、ホールトマト、
	ポテトサラダ	じゃがいも、にんじん、きゅうり、並塩、プロセスチーズ、コーン缶詰粒、ノンエッグマヨネーズ		蒸し鶏サラダ	トマトケチャップ、オイスターソース、ブイヨン、並塩
りす組おやつ	お茶	ミニたい焼き(卵・乳無し)、果物	りす組おやつ	お茶	バナナスティックケーキ
21 (木)	玉ねぎみそ汁	たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ	29 (金)	ごはん	精白米
	果物			ゆかり	しその葉、並塩
りす組おやつ	お茶	ホットケーキ	りす組おやつ	お茶	レーズンパン(卵無し)
22 (金)	豆腐すまし汁	ソフト豆腐、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ、えのきたけ	30 (土)	タチウオのムニエル	たちうお、並塩、なたね油
	パインゼリー	パインゼリー		ひじきの五目煮	乾ひじき、にんじん、ごぼう、本みりん、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、サフラワー油、ごま油、ゆでざいりんげん、きび砂糖、ゆでざいりんげん、生いも飯こんにゃく
りす組おやつ	お茶	ホットケーキミックス(卵無し)、牛乳、サラダ油	りす組おやつ	お茶	りんごジャムサンド
23 (土)	ドライカレー	ご飯、カレー粉、パセリ、鶏卵、豚肉、蒸し大豆、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、レーズン、しょうが、サフラワー油、カレールウ、オイスターソース、りんご	25 (月)	ジャガイモ味噌汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、じゃがいも、えのきたけ
	グリーンサラダ	レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、ごまドレッシング、プロセスチーズ		日向夏みかんゼリー	日向夏みかんゼリー
りす組おやつ	お茶	レーズンパン	りす組おやつ	お茶	牛乳
24 (日)	誕生日会おやつ	ぶどう味Qoo	26 (火)	りんごジャムサンド	食パン(卵無し)、りんごジャム
	お茶	レーズンパン		中華丼	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油
りす組おやつ	お茶	ホットケーキミックス(卵無し)、牛乳、サラダ油	りす組おやつ	お茶	ワッフル(卵入り)
25 (月)	全粒入り白パン	全粒入り白パン	27 (水)	玉ねぎみそ汁	たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、まいたけ
	マカロニグラタン	マカロニ、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶詰粒、普通牛乳、ホワイトソース、ゴーダチーズ、鶏肉		果物	
りす組おやつ	お茶	五平もち	りす組おやつ	お茶	ワッフル
26 (火)	プロックリー塩ゆで	プロックリー、並塩	28 (木)	ハヤシライス	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油
	ジュリアンスープ	キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、ブイヨン、にんじん		蒸し鶏サラダ	トマトケチャップ、オイスターソース、ブイヨン、並塩
りす組おやつ	お茶	ホットケーキ	りす組おやつ	お茶	バナナスティックケーキ
27 (水)	豚丼	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり	29 (金)	ごはん	精白米
	キャベツみそ汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、キャベツ、ぶなしめじ		ゆかり	しその葉、並塩
りす組おやつ	お茶	ホットケーキ	りす組おやつ	お茶	レーズンパン
28 (木)	みかんゼリー	みかんゼリー	30 (土)	タチウオのムニエル	たちうお、並塩、なたね油
	牛乳			ひじきの五目煮	乾ひじき、にんじん、ごぼう、本みりん、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、サフラワー油、ごま油、ゆでざいりんげん、きび砂糖、ゆでざいりんげん、生いも飯こんにゃく
りす組おやつ	お茶	五平もち	りす組おやつ	お茶	りんごジャムサンド
29 (金)	豆腐ドーナツ	豆腐ドーナツ(卵入り)	31 (日)	ジャガイモ味噌汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、じゃがいも、えのきたけ
	チャーハン	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油、サフラワー油		日向夏みかんゼリー	日向夏みかんゼリー
りす組おやつ	お茶	ホットケーキ	りす組おやつ	お茶	牛乳
30 (土)	焼き餃子	餃子、サフラワー油	5月 (月)	りんごジャムサンド	食パン(卵無し)、りんごジャム
	中華スープ	鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、りよくとうもろやし、エリンギ、にら		中華丼	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油
りす組おやつ	お茶	ホットケーキ	りす組おやつ	お茶	ワッフル
31 (日)	にんじんマフィン(卵無し)	ホットケーキミックス、にんじん、牛乳、サラダ油	5月 (月)	玉ねぎみそ汁	たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、まいたけ
	お茶	ホットケーキミックス(卵無し)、牛乳、サラダ油		果物	

5月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

1日・・・このほりかまぼこ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)  
 7日・・・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない)  
 9日・・・チキンナゲット (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)  
 14日・・・蒸しかまぼこ (卵含む) (小麦・乳・ごま含まない)  
 16日・・・豆腐入りハンバーグ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)  
 19日・・・レモン風味メンチカツ (卵含む) (小麦・乳・ごま含まない)  
 25日・・・焼き餃子 (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)  
 27日・・・ココアムース (卵白・乳含む) (小麦・ごま含まない)

**二年間を通して園で使用する加工食品＝**  
 ＊ボークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼むき豚  
 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含まれていません)  
 ＊焼き豚 肉屋さん自家製 (乳・卵含まない) 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。  
 ＊竹輪 (乳・卵・小麦を含んでいません) 無添加・無着色・リン酸塩不使用  
 ＊マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ(ケンコーマヨネーズ)を使用します。  
 ＊ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。  
 (ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む)  
 ＊油は菜種油・削り節はサハ節です。  
 ＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。  
 ＊砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。  
 ＊塩は白方の塩です。味噌は、無添加味噌(米・大豆)を使用しています。  
 ＊パンには、バター・生クリームが入っています。  
 ＊海苔のふりかけ・若菜ごはんの素 (ごま含む) (小麦・卵・乳含まない)  
 その他製造ライン(コンタミネーション)の内容等、  
 気になる点がありましたら、お気軽にお尋ねください。



URL <http://senriyama.g.race.jp/>  
 上記のホームページにて昼食・おやつの写真を掲載しています。  
 ご覧ください。

