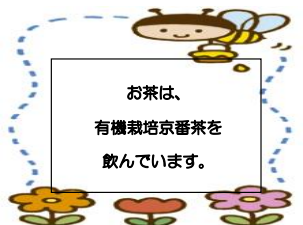




日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (水)	千匹ごはん 豚肉コロッケ しろなのおひたし 大根味噌汁 伊予柑ゼリー	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、 薄口しょうゆ、焼きのり 豚肉コロッケ、なたね油、トマトケチャップ、ウスターソース おおさかしらな、にんじん、きび砂糖、薄口しょうゆ、いりごま だいこん、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、 ぶなしめじ、葉にんじん 伊予柑ゼリー	9 (木)	ドライカレー グリーンサラダ ぶどうヨーグルト	ご飯、カレー粉、パセリ、合挽きミンチ、蒸し大豆、たまねぎ、 にんじん、青ピーマン、レーズン、しょうが、サフラワー油、 卵、カレールウ、オイスターソース、りんご レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、 手作りごまドレッシング、プロセスチーズ ぶどうヨーグルト
	りす組 おやつ	お茶 さつまいものおにまんじゅう		りす組 おやつ	お茶 レーズンパン、果物
2 (木)	ちらし寿司 蒸しかまぼこ 豆腐すまし汁 果物 かしわもち	精白米、米酢、砂糖、並塩、焼きあなご、にんじん、 ごぼう、乾しいたけ、薄口しょうゆ、砂糖、れんこん、卵 米酢、さやえんどう、焼きのり かまぼこ（ドクターイエロー・新幹線） 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	10 (金)	チャーハン 国産焼き餃子 中華スープ 果物	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、こしょう、鶏がらだし、ごま油、サフラワー油 餃子、サフラワー油 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、こしょう、 りよくとうもろやし、エリンギ、ニラ
	りす組 おやつ	お茶 豆腐ドーナツ		りす組 おやつ	お茶 にんじんマフィン
3 (金)	憲法記念日		11 (土)	中華丼 わかめスープ みかんゼリー	精白米、豚肉、はくさい、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 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、ごま油、カットわかめ、 エリンギ、にら、鶏肉だんご みかんゼリー
	みどりの日			りす組 おやつ	牛乳 ワッフル、せんべい
4 (土)			みどりの日		13 (月)
	りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり			
6 (月)	振替休日		14 (火)	赤飯 たらの煮つけ しろなのおかか和え 湯葉すまし汁 果物	もち米、精白米、ゆで小豆缶詰、並塩、いりごま たら、濃口しょうゆ、本みりん、きび砂糖、しょうが おおさかしらな、にんじん、きび砂糖、薄口しょうゆ、かつお節 冷凍湯葉、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
	ミートスパゲッティ			りす組 おやつ	お茶 じゃがいももち、麩菓子
7 (火)			雑魚入りサラダ いちごムース	スパゲティ、並塩、パセリ、合挽きミンチ、粉チーズ 蒸し大豆、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、 しらす干し、にんじん、手作りごまドレッシング、 いちごムース	15 (水)
	りす組 おやつ	お茶 わかめおにぎり	りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉	
8 (水)	ごはん エビかつフライ 春雨炒め物 豆腐みそ汁 果物	精白米 エビフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース はるさめ、豚肉、濃口しょうゆ、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、 ゆでたけのこ、しょうが、鶏がらだし、ごま油、ゆでさやいんげん ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ、たまねぎ	16 (木)	たけのこごはん 竹輪の磯焼き ほうれん草ごま和え 豆腐すまし汁 ぶどうゼリー	精白米、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、ゆでたけのこ、 若鶏もも皮なし、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 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、ぶなしめじ ぶどうゼリー
	りす組 おやつ	ヨーグルト、ビスケット		りす組 おやつ	お茶 玄米ボン菓子、果物

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を①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、
 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		
17 (金)	全粒入り白パン マカロニグラタン	ロールパン 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、ゴータチーズ、鶏肉	I値* - 471 Kcal たんぱく質 24.4g 脂質 20.3g 塩分 2.2g	25 (土)	ケチャップライス	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、こしょう、トマトケチャップ、エリンギ	I値* - 483 Kcal たんぱく質 21.9g 脂質 15.2g 塩分 1.5g
	ブロッコリー塩ゆで ジュリアンスープ	ブロッコリー、並塩			豆腐入りハンバーグ	ソフト豆腐、鶏肉、たまねぎ、半生パン粉、調整豆乳、 ナツメグ、並塩、薄口しょうゆ、本みりん	
りす組 おやつ	お茶 ゆかりおにぎり、小魚	精白米、ゆかりふりかけ、小魚	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	牛乳 バームクーヘン		
18 (土)	鶏そぼろ丼	精白米、鶏肉、木綿豆腐、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	I値* - 441 Kcal たんぱく質 18.5g 脂質 13.2g 塩分 1.0g	27 (日)	鶏肉照り焼き丼	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり、いりごま	I値* - 454 Kcal たんぱく質 22.3g 脂質 11.2g 塩分 1.0g
	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			もやしと胡瓜のナムル	きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 もやし、ごま油、米粉、まぐろ油漬缶詰	
りす組 おやつ	牛乳 バナナスティックケーキ	牛乳 バナナスティックケーキ	りす組 おやつ	お茶 豆乳ドーナツ	豆乳ドーナツ		
20 (月)	ごはん 海苔のふりかけ チキンナゲット ポテトサラダ	精白米 海苔のふりかけ チキンナゲット(加工品) ジャがいも、きゅうり、並塩、にんじん、 ノンエッグマヨネーズ、プロセスチーズ、 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	I値* - 497 Kcal たんぱく質 20.3g 脂質 18.7g 塩分 1.7g	28 (火)	鮭ごはん	精白米、新巻さけ、パセリ、並塩	I値* - 456 Kcal たんぱく質 18.5g 脂質 12.2g 塩分 1.7g
	玉ねぎみそ汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、えのきたけ			春雨サラダ	はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、米粉、 ノンエッグマヨネーズ、並塩	
りす組 おやつ	お茶 五平もち	精白米、きび砂糖、ごま、本みりん、味噌	りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	食パン、スライスチーズ		
21 (水)	和風ピラフ	精白米、かつお油漬缶詰、たまねぎ、ごまつな、並塩、 薄口しょうゆ、サフラワー油	I値* - 451 Kcal たんぱく質 16.5g 脂質 20.1g 塩分 2.0g	29 (水)	焼きうどん	ゆであうどん、豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、青ピーマン、 サフラワー油、あおのり、かつお節、お好み焼きソース	I値* - 438 Kcal たんぱく質 19.5g 脂質 14.3g 塩分 1.9g
	ポイルウィンナー スナックエンドウの塩ゆで 白菜スープ	チキンウィンナー さやえんどう、並塩 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、エリンギ、 はくさい、ごま油、にんじん、鶏肉			エビしゅうまい	無添加エビしゅうまい(加工品)	
りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉、ウェハース	マカロニ、きな粉、きび砂糖、ウェハース	りす組 おやつ	お茶 さつまいもパン	さつまいもパン		
22 (木)	豆ごはん さわらの西京焼き ほうれん草おかか和え 豆腐みそ汁	精白米、ゆでえんどう、並塩 さわら、甘みそ、本みりん、きび砂糖、清酒 ほうれん草、にんじん、かつお節、きび砂糖、薄口しょうゆ ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、まいたけ、だいこん	I値* - 459 Kcal たんぱく質 21.2g 脂質 12.5g 塩分 1.4g	30 (木)	三度豆のごま和え	精白米	I値* - 460 Kcal たんぱく質 18.9g 脂質 11.9g 塩分 2.0g
	パインゼリー	パインゼリー			厚揚げとジャガイモそぼろあんかけ	鶏肉、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、片栗粉、生揚げ、 じゃがいも、たまねぎ、サフラワー油、薄口しょうゆ、ゆでえんどう	
りす組 おやつ	お茶 おからのホットケーキ	薄力粉、おから、きび砂糖、サフラワー油、豆乳	りす組 おやつ	お茶 ビスケット	ハードビスケット		
23 (金)	五目味噌ラーメン	中華めん、焼き豚、鶏卵、コーン缶詰粒、 りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、 カットわかめ、味噌ラーメンスープ	I値* - 458 Kcal たんぱく質 19.9g 脂質 12.1g 塩分 2.0g	31 (金)	ポークカレー	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも しょうが、カレー粉、オイスターソース、りんご 福神漬	I値* - 452 Kcal たんぱく質 15.4g 脂質 15.1g 塩分 1.3g
	五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきご飯の素			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	
りす組 おやつ	お茶 スイーツポテト、レーズン	スイーツポテト、レーズン	りす組 おやつ	お茶 りんごジャムサンド	食パン、りんごジャム		
24 (土)	若菜ごはん わかさぎから揚げ 豆サラダ	精白米、若菜ごはんの素 わかさぎから揚げ(加工品) きゅうり、じゃがいも、並塩、ノンエッグマヨネーズ、ロースハム、 にんじん、蒸し大豆、塩えんどう豆、コーン缶詰粒	I値* - 524 Kcal たんぱく質 20.4g 脂質 16.2g 塩分 2.4g		いちごヨーグルト	いちごヨーグルト	
	白菜味噌汁	油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、はくさい、えのきたけ					
りす組 おやつ	お茶 炭酸せんべい、果物	炭酸せんべい					



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

リス組のおやつメニュー及び栄養量を載せています。
* 昼食の栄養量には、おやつのカロリーは含んでいません。(事情により変更する場合があります)



監修：片岡 恵子 近藤 祐美(栄養士)
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・豚肉コロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 2日・蒸しかまぼこ (小麦・卵含む) (乳・ごま含まない)
- 7日・いちごムース (卵・乳・小麦含まない)
- 8日・エビかつフライ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 10日・国産焼き餃子 (小麦含む) (乳・卵・ごま含まない)
- 17日・ホワイトソース (小麦・乳含む) (卵含まない)
- 20日・チキンナゲット (小麦含む) (乳・卵・ごま含まない)
- 24日・わかさぎから揚げ (小麦含む) (乳・卵・ごま含まない)
- 29日・エビしゅうまい (小麦・エビ含む) (乳・卵・ごま含まない)

一年間を通して園で使用する加工食品＝
 ＊ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼くむぎ豚
 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用 (乳・卵・小麦も含まない)
 ＊焼き豚 肉厚さん自家製 (乳・卵含まない) 醬油に含まれる小麦一部含んでいます。
 ＊竹輪 (乳・卵・小麦も含まない) 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。
 ＊塩は柏方の塩です。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。