



2026年5月給食だより



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	ソフトサラダ お茶	ミートソーススパゲティ チーズサラダ スープ フルーツ (みかん缶)	豚ひき肉 チーズ	玉ねぎ・人参・トマト(加工)・ドライハセリ ブロッコリー・人参・コーン 玉ねぎ・キャベツ みかん(缶詰)	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖 油・砂糖	トマトケチャップ・ウスターソース・塩 醤油・酢 コンソメ	こいのぼりゼリー	カープゼリー
2	土	かぼちゃポーロ お茶	豚肉と野菜のオイスターソース丼 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・しいたけ 大根・小松菜 ハイン (缶詰)	米(国産)・でん粉・油・調合ごま油・砂糖	オイスターソース・醤油・料理酒・鶏がらスープ だし		
7	木	ほたはた焼 お茶	サバの塩こうじ焼 ひじきの炒り煮 ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (白桃缶)	さば 油揚げ・大豆 赤みそ・白みそ	ひじき・人参 玉ねぎ・わかめ 白桃(缶詰)	油・砂糖 米(国産) じゃが芋	塩こうじ だし・醤油・本みりん・料理酒 かつおぶりかけ だし	ツナマヨおにぎり お茶	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・焼きのり 麦茶
8	金	白い風船ミルククリーム お茶	鶏肉の唐揚げ 花野菜サラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが カリフラワー・ブロッコリー・コーン たけのこ キャベツ・玉ねぎ・わかめ みかん(缶詰)	小麦粉・でん粉・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	醤油・料理酒 酢・塩・醤油 醤油・本みりん・料理酒・だし だし	誕生日ケーキ(りんご)	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油 おろしりんご・豆乳・りんご(缶詰) 麦茶
9	土	星っこ お茶	和風あんかけ丼 すまし汁 フルーツ (りんご缶)	豚肉	玉ねぎ・人参・白菜・しいたけ ほうれん草・玉ねぎ りんご(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉	だし・醤油・本みりん だし・醤油・塩		
11	月	豆花クッキー お茶	高野豆腐のチリコンカン風 マカロニサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	豚ひき肉・凍り豆腐 マカロニ	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) きゅうり・人参・コーン 玉ねぎ・ほうれん草 ハイン (缶詰)	油・小麦粉・砂糖 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 だし	アイスティー	小麦粉・ベーキングパウダー・豆乳・油 塩・ウインナー・玉ねぎ 牛乳
12	火	ソフトサラダ お茶	南蛮風うどん もやしのお浸し フルーツ (バナナ)	油揚げ・豚肉	ほうれん草・人参・大根・だし昆布 ほうれん草・もやし・人参 バナナ	うどん・砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・だし	いちごゼリー お茶	いちごゼリーの素 麦茶
13	水	かぼちゃポーロ お茶	豚肉の生姜焼 ポテトサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ 人参・きゅうり・コーン わかめ・玉ねぎ みかん(缶詰)	小麦粉・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩・醤油・料理酒 塩 だし	ブルーベリー蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・ブルーベリージャム・油 牛乳
14	木	ほたはた焼 お茶	醤油ラーメン 肉しゅうまい フルーツ (白桃缶)	豚肉 肉しゅうまい	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・もやし 白桃(缶詰)	ラーメン・油・調合ごま油	醤油・鶏がらスープ・塩・オイスターソース	フライドポテト お茶	ポテトフライ・油 塩 麦茶
15	金	白い風船ミルククリーム お茶	麻婆豆腐丼 大根の中華サラダ 中華スープ フルーツ (ハイン缶)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ かつおフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ・しいたけ きゅうり・大根・コーン チンゲン菜・白菜・しめじ ハイン (缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・調合ごま油	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・酢 鶏がらスープ	きなこちんすこう お茶	小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩 麦茶
16	土	豆花クッキー お茶	焼豚チャーハン 中華スープ フルーツ (みかん缶)	焼豚 豆腐	玉ねぎ・人参・小松菜 キャベツ・青ねぎ みかん(缶詰)	米(国産)・調合ごま油	鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ・醤油		
18	月	星っこ お茶	魚のねぎ味噌焼 切干大根の味噌マヨ和え ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (白桃缶)	さむら・白みそ みそ 赤みそ・白みそ	青ねぎ 切干大根・きゅうり・人参・コーン キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ 白桃(缶詰)	砂糖・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま 米(国産)	本みりん・料理酒 かつおぶりかけ だし	レーズン蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・レーズン 牛乳
19	火	ソフトサラダ お茶	スパゲティナポリタン チキンサラダ スープ フルーツ (オレンジ)	ウインナー チキンフレーク	ピーマン・玉ねぎ・人参 キャベツ・人参・きゅうり しめじ・白菜・大根 オレンジ	スパゲティ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	トマトケチャップ・コンソメ・塩 コンソメ・塩	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
20	水	白い風船ミルククリーム お茶	豚肉と春雨の炒め物 三色ナムル ごはん 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	白ねぎ・たけのこ・しいたけ・しょうが・にんにく もやし・小松菜・人参・にんにく もやし・人参 ハイン (缶詰)	緑豆春雨・油・砂糖・調合ごま油 白ごま・砂糖・調合ごま油 米(国産)	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・塩 だし	ハインゼリー お茶	ハインゼリーの素 麦茶
21	木	ほたはた焼 お茶	焼きそば キャベツのごま和え 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	豚肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	人参・キャベツ・もやし・あおさのり キャベツ・人参 小松菜・玉ねぎ みかん(缶詰)	焼きそば用麺・油 白ごま	焼きそばソース(粉)・中濃ソース 醤油・本みりん・だし だし	お麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖 牛乳
22	金	豆花クッキー お茶	チキンカレー コールスローサラダ スープ フルーツ (白桃缶)	鶏肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・人参 ほうれん草・もやし 白桃(缶詰)	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 塩・醤油・酢 コンソメ・塩	さつま芋きんとん 牛乳	さつま芋・砂糖 塩・本みりん 牛乳
25	月	ソフトサラダ お茶	ハムカツ 小松菜と白菜の納豆和え ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	ハムカツ 納豆 赤みそ・白みそ	小松菜・白菜・人参 大根・しめじ・人参 みかん(缶詰)	油 米(国産)	中濃ソース 醤油 かつおぶりかけ だし	ミートマカロニ お茶	マカロニ・豚ひき肉・玉ねぎ・にんにく・油・料理用赤ワイン 小麦粉・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・砂糖・塩 麦茶
26	火	星っこ お茶	鶏肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ)	鶏肉 油揚げ・みそ	玉ねぎ・トマトベース ブロッコリー・コーン・人参 白菜・大根 バナナ	小麦粉・オリーブ油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	塩・トマトケチャップ・白ワイン(料理用) 酢・塩 だし	レモンパウンドケーキ お茶	食パン・バター 砂糖・レモン果汁 麦茶
27	水	ほたはた焼 お茶	白身魚のきのこソース キャベツサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	黄金がれい 赤みそ・白みそ	しめじ・えのきたけ キャベツ・きゅうり・赤パプリカ 小松菜・玉ねぎ・人参 ハイン (缶詰)	でん粉・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩・醤油・本みりん・料理酒 だし	ピーチゼリー お茶	ピーチゼリーの素 麦茶
28	木	かぼちゃポーロ お茶	スタミナ焼肉丼 コーンサラダ 味噌汁 フルーツ (白桃缶)	豚肉 みそ	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン コーン・人参・キャベツ えのきたけ・玉ねぎ・キャベツ 白桃(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油 砂糖・オリーブ油	醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油 だし	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・チーズ 牛乳
29	金	白い風船ミルククリーム お茶	豚汁うどん ほうれん草の磯辺和え フルーツ (みかん缶)	豚肉・油揚げ・赤みそ・白みそ	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・のり みかん(缶詰)	うどん・さつま芋 砂糖	だし・本みりん・醤油 醤油	おかかおにぎり お茶	米(国産)・かつお節 醤油 麦茶
30	土	星っこ お茶	中華丼 中華スープ フルーツ (ハイン缶)	豚肉 豆腐	白菜・玉ねぎ・人参 小松菜・えのきたけ ハイン (缶詰)	米(国産)・油・でん粉	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ		

栄養価の平均 (3歳以上) エネルギー473kcal たんぱく質17.0g 脂質12.6g カルシウム126mg 食塩相当量1.9g
(3歳未満) エネルギー413kcal たんぱく質14.4g 脂質11.1g カルシウム110mg 食塩相当量1.6g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承ください。



2026年5月給食だより（離乳完了期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	ソフトサラダ お茶	ミートソースパグティ チーズサラダ スープ フルーツ (みかん缶)	豚ひき肉 チーズ	玉ねぎ・人参・トマト(加工)・ドライパセリ ブロッコリー・人参・コーン 玉ねぎ・キャベツ みかん(缶詰)	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖 油・砂糖	トマトケチャップ・ウスターソース・塩 醤油・酢 コンソメ	こいのぼりゼリー	カープゼリー
2	土	かぼちゃポーロ お茶	豚肉と野菜のオイスターソース丼 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・しいたけ 大根・小松菜 ハイン (缶詰)	米(国産)・でん粉・油・調合ごま油・砂糖	オイスターソース・醤油・料理酒・鶏がらスープ だし		
7	木	ほたは焼 お茶	白身魚の塩こうじ焼 ひじきの炒り煮 ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (白桃缶)	たら 油揚げ・大豆 赤みそ・白みそ	ひじき・人参 玉ねぎ・わかめ 白桃(缶詰)	油・砂糖 米(国産) じゃが芋	塩こうじ だし・醤油・本みりん・料理酒 かつおぶりかけ だし	ツナマヨおにぎり お茶	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・焼きのり 麦茶
8	金	白い風船ミルククリーム お茶	鶏肉の照焼 花野菜サラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	鶏肉 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが カリフラワー・ブロッコリー・コーン たけのこ キャベツ・玉ねぎ・わかめ みかん(缶詰)	油・砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)	醤油・本みりん 酢・塩・醤油 醤油・本みりん・料理酒・だし だし	誕生日ケーキ(りんご)	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・油 おろしりんご・豆乳・りんご(缶詰) 麦茶
9	土	星っこ お茶	和風あんかけ丼 すまし汁 フルーツ (りんご缶)	豚肉	玉ねぎ・人参・白菜・しいたけ ほうれん草・玉ねぎ りんご(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉	だし・醤油・本みりん だし・醤油・塩		
11	月	豆花クッキー お茶	高野豆腐のチリコンカン風 マカロニサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	豚ひき肉・凍り豆腐 マカロニ 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) きゅうり・人参・コーン 玉ねぎ・ほうれん草 ハイン (缶詰)	油・小麦粉・砂糖 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 だし	アイスティー(りんご)	小麦粉・ベーキングパウダー・豆乳・油 塩・ウインナー・玉ねぎ 牛乳
12	火	ソフトサラダ お茶	南蛮風うどん もやしのお浸し フルーツ (バナナ)	油揚げ・豚肉	ほうれん草・人参・大根・だし昆布 ほうれん草・もやし・人参 バナナ	うどん・砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・だし	いちごゼリー お茶	いちごゼリーの素 麦茶
13	水	かぼちゃポーロ お茶	豚肉の生姜焼 ポテトサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ 人参・きゅうり・コーン わかめ・玉ねぎ みかん(缶詰)	小麦粉・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩・醤油・料理酒 塩 だし	ブルーベリー蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・ブルーベリージャム・油 牛乳
14	木	ほたは焼 お茶	醤油ラーメン 肉しゅうまい フルーツ (白桃缶)	豚肉 肉しゅうまい	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・もやし 白桃(缶詰)	ラーメン・油・調合ごま油	醤油・鶏がらスープ・塩・オイスターソース	ふかし手 お茶	じゃが芋 塩 麦茶
15	金	白い風船ミルククリーム お茶	麻婆豆腐丼 大根の中華サラダ 中華スープ フルーツ (ハイン缶)	豆腐・豚ひき肉・赤みそ かつおフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ・しいたけ きゅうり・大根・コーン チンゲン菜・白菜・しめじ ハイン (缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖・調合ごま油	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・酢 鶏がらスープ	きなこちんすこう お茶	小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩 麦茶
16	土	豆花クッキー お茶	焼豚チャーハン 中華スープ フルーツ (みかん缶)	焼豚 豆腐	玉ねぎ・人参・小松菜 キャベツ・青ねぎ みかん(缶詰)	米(国産)・調合ごま油	鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ・醤油		
18	月	星っこ お茶	魚のねぎ味噌焼 切干大根の味噌マヨ和え ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (白桃缶)	さわか・白みそ みそ 赤みそ・白みそ	青ねぎ 切干大根・きゅうり・人参・コーン キャベツ・玉ねぎ・えのきたけ 白桃(缶詰)	砂糖・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま 米(国産)	本みりん・料理酒 かつおぶりかけ だし	レーズン蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・レーズン 牛乳
19	火	ソフトサラダ お茶	スパゲティナポリタン チキンサラダ スープ フルーツ (オレンジ)	ウインナー チキンフレーク	ピーマン・玉ねぎ・人参 キャベツ・人参・きゅうり 白菜・大根 オレンジ	スパゲティ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	トマトケチャップ・コンソメ・塩 コンソメ・塩	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
20	水	白い風船ミルククリーム お茶	豚肉と春雨の炒め物 三色ナムル ごはん 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	白ねぎ・たけのこ・しいたけ・しょうが・にんにく もやし・小松菜・人参・にんにく もやし・人参 ハイン (缶詰)	緑豆春雨・油・砂糖・調合ごま油 白ごま・砂糖・調合ごま油 米(国産)	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・塩 だし	パインゼリー お茶	パインゼリーの素 麦茶
21	木	ほたは焼 お茶	焼きそば キャベツのごま和え 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	豚肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	人参・キャベツ・もやし・あおさのり キャベツ・人参 小松菜・玉ねぎ みかん(缶詰)	焼きそば用麺・油 白ごま	焼きそばソース(粉)・中濃ソース 醤油・本みりん・だし だし	お麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖 牛乳
22	金	豆花クッキー お茶	チキンカレー コールスローサラダ スープ フルーツ (白桃缶)	鶏肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・人参 ほうれん草・もやし 白桃(缶詰)	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 塩・醤油・酢 コンソメ・塩	さつま芋きんとん 牛乳	さつま芋・砂糖 塩・本みりん 牛乳
25	月	ソフトサラダ お茶	焼きハムカツ 小松菜と白菜の納豆和え ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (みかん缶)	ハムカツ 納豆 赤みそ・白みそ	小松菜・白菜・人参 大根・しめじ・人参 みかん(缶詰)	油 米(国産)	中濃ソース 醤油 かつおぶりかけ だし	ミートマカロニ お茶	マカロニ・豚ひき肉・玉ねぎ・にんにく・油・料理用赤ワイン 小麦粉・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・砂糖・塩 麦茶
26	火	星っこ お茶	鶏肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ)	鶏肉 油揚げ・みそ	玉ねぎ・トマトベース ブロッコリー・コーン・人参 白菜・大根 バナナ	小麦粉・オリーブ油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	塩・トマトケチャップ・白ワイン(料理用) 酢・塩 だし	レモンパウンドケーキ お茶	食パン・バター 砂糖・レモン果汁 麦茶
27	水	ほたは焼 お茶	白身魚のきのこソース キャベツサラダ ごはん 味噌汁 フルーツ (ハイン缶)	黄金がれい 赤みそ・白みそ	しめじ・えのきたけ キャベツ・きゅうり・赤パプリカ 小松菜・玉ねぎ・人参 ハイン (缶詰)	でん粉・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩・醤油・本みりん・料理酒 だし	ピーチゼリー お茶	ピーチゼリーの素 麦茶
28	木	かぼちゃポーロ お茶	スタミナ焼肉丼 コーンサラダ 味噌汁 フルーツ (白桃缶)	豚肉 みそ	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン コーン・人参・キャベツ えのきたけ・玉ねぎ・キャベツ 白桃(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油 砂糖・オリーブ油	醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油 だし	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・チーズ 牛乳
29	金	白い風船ミルククリーム お茶	豚汁うどん ほうれん草の磯辺和え フルーツ (みかん缶)	豚肉・油揚げ・赤みそ・白みそ	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・のり みかん(缶詰)	うどん・さつま芋 砂糖	だし・本みりん・醤油 醤油	おかかおにぎり お茶	米(国産)・かつお節 醤油 麦茶
30	土	星っこ お茶	中華丼 中華スープ フルーツ (ハイン缶)	豚肉 豆腐	白菜・玉ねぎ・人参 小松菜・えのきたけ ハイン (缶詰)	米(国産)・油・でん粉	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2026年5月給食だより（離乳後期）



アレルギー表示

●卵 ▲乳 ◆落花生 ▽くるみ ◇カシューナッツ ◎アーモンド

SuruSu祝喜こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	ハイハイ お茶	鶏野菜うどん ブロッコリーのお浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉・だし昆布 醤油 麦茶
2	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油		
7	木	野菜ハイハイ お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
8	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏とキャベツの煮物 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	キャベツ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 だし昆布・醤油 麦茶
9	土	ハイハイ お茶	鶏塩おじや キャベツの煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩		
11	月	ベビースティック お茶	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 白菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
12	火	野菜ハイハイ お茶	煮込みうどん ほうれん草のお浸し じゃが芋の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 だし昆布	うどん じゃが芋	醤油 醤油 醤油	スティックバナナ かぼちゃポーロ 麦茶	バナナ かぼちゃポーロ 麦茶
13	水	かぼちゃポーロ お茶	鶏とじゃが芋の煮物 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 玉ねぎ・白菜・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油 塩	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
14	木	ハイハイ お茶	鶏野菜うどん チンゲン菜のお浸し かぼちゃの旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 チンゲン菜・人参・だし昆布 かぼちゃ・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	蒸しじゃが芋 ベビースティック お茶	じゃが芋 *カルシウム入りベビースティック 麦茶
15	金	ベビースティック お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・大根・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
16	土	野菜ハイハイ お茶	鶏塩おじや 豆腐のとろみ煮 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	ほうれん草・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩		
18	月	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の煮付 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 小松菜・かぼちゃ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉・だし昆布 醤油 麦茶
19	火	ベビースティック お茶	煮込みうどん 白菜の和え物 大根の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・小松菜・だし昆布 白菜・人参 大根・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
20	水	ハイハイ お茶	豆腐のそぼろあん 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 キャベツ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	蒸しかぼちゃ ハイハイ お茶	かぼちゃ ハイハイ 麦茶
21	木	野菜ハイハイ お茶	鶏野菜うどん キャベツのお浸し 蒸しかぼちゃ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 かぼちゃ	うどん・でん粉	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
22	金	ベビースティック お茶	鶏塩おじや じゃが芋の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油	蒸しさつま芋 野菜ハイハイ お茶	さつま芋 野菜ハイハイ 麦茶
25	月	ベビースティック お茶	鶏肉と野菜の煮物 白菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ブロッコリー・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 だし昆布・醤油 麦茶
26	火	ハイハイ お茶	鶏肉と野菜の煮物 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ かぼちゃポーロ 麦茶	バナナ かぼちゃポーロ 麦茶
27	水	野菜ハイハイ お茶	白身魚の煮付 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 小松菜・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
28	木	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや キャベツの煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
29	金	ベビースティック お茶	煮込みうどん ほうれん草のお浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	うどん さつま芋	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
30	土	ハイハイ お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2026年5月給食だより（離乳中期）



アレルギー表示

●卵 ▲乳 ◆落花生 ▽くるみ ◇カシューナッツ ◎アーモンド

SuruSu祝喜こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	ハイハイ お茶	鶏野菜うどん ブロッコリーのお浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉・だし昆布 醤油 麦茶
2	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油		
7	木	野菜ハイハイ お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
8	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏とキャベツの煮物 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	キャベツ・人参・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 だし昆布・醤油 麦茶
9	土	ハイハイ お茶	鶏塩おじや キャベツの煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩		
11	月	ベビースティック お茶	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 白菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
12	火	野菜ハイハイ お茶	煮込みうどん ほうれん草のお浸し じゃが芋の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 だし昆布	うどん じゃが芋	醤油 醤油 醤油	スティックバナナ かぼちゃポーロ 麦茶	バナナ かぼちゃポーロ 麦茶
13	水	かぼちゃポーロ お茶	鶏とじゃが芋の煮物 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 玉ねぎ・白菜・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油 塩	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
14	木	ハイハイ お茶	鶏野菜うどん チンゲン菜のお浸し かぼちゃの旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 チンゲン菜・人参・だし昆布 かぼちゃ・だし昆布	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	蒸しじゃが芋 ベビースティック お茶	じゃが芋 *カルシウム入りベビースティック 麦茶
15	金	ベビースティック お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・大根・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
16	土	野菜ハイハイ お茶	鶏塩おじや 豆腐のとろみ煮 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	ほうれん草・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩		
18	月	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の煮付 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 小松菜・かぼちゃ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	パンがゆ お茶	パン粉・だし昆布 醤油 麦茶
19	火	ベビースティック お茶	煮込みうどん 白菜の和え物 大根の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・小松菜・だし昆布 白菜・人参 大根・だし昆布	うどん	醤油 醤油 醤油	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
20	水	ハイハイ お茶	豆腐のそぼろあん 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 キャベツ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	蒸しかぼちゃ ハイハイ お茶	かぼちゃ ハイハイ 麦茶
21	木	野菜ハイハイ お茶	鶏野菜うどん キャベツのお浸し 蒸しかぼちゃ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 かぼちゃ	うどん・でん粉	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
22	金	ベビースティック お茶	鶏塩おじや じゃが芋の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油	蒸しさつま芋 野菜ハイハイ お茶	さつま芋 野菜ハイハイ 麦茶
25	月	ベビースティック お茶	鶏肉と野菜の煮物 白菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ブロッコリー・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 だし昆布・醤油 麦茶
26	火	ハイハイ お茶	鶏肉と野菜の煮物 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 玉ねぎ・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ かぼちゃポーロ 麦茶	バナナ かぼちゃポーロ 麦茶
27	水	野菜ハイハイ お茶	白身魚の煮付 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 小松菜・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
28	木	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや キャベツの煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 だし昆布・醤油 麦茶
29	金	ベビースティック お茶	煮込みうどん ほうれん草のお浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布	うどん さつま芋	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
30	土	ハイハイ お茶	鶏塩おじや 大根の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 大根・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2026年5月給食だより（離乳初期）



アレルギー表示

●卵 ▲乳 ◆落花生 ▽くるみ ◇カシューナッツ ◎アーモンド

SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
1	金	10倍がゆ スープ ブロッコリーのペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ブロッコリー 玉ねぎ	米(国産)	
2	土	10倍がゆ スープ じゃが芋のペースト キャベツのペースト		だし昆布 キャベツ	米(国産) じゃが芋	
7	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
8	金	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト キャベツのペースト		だし昆布 玉ねぎ キャベツ	米(国産)	
9	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
11	月	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 玉ねぎ ほうれん草	米(国産)	
12	火	10倍がゆ スープ さつまいものペースト 大根のペースト		だし昆布 大根	米(国産) さつまいも	
13	水	10倍がゆ スープ 人参のペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 人参	米(国産) じゃが芋	
14	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
15	金	10倍がゆ スープ 大根のペースト 白菜のペースト		だし昆布 大根 白菜	米(国産)	
16	土	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 小松菜	米(国産)	
18	月	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト キャベツのペースト		だし昆布 玉ねぎ キャベツ	米(国産)	
19	火	10倍がゆ スープ 大根のペースト 白菜のペースト		だし昆布 大根 白菜	米(国産)	
20	水	10倍がゆ スープ 人参のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 人参	米(国産)	
21	木	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト キャベツのペースト		だし昆布 小松菜 キャベツ	米(国産)	
22	金	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
25	月	10倍がゆ スープ 人参のペースト 白菜のペースト		だし昆布 人参 白菜	米(国産)	
26	火	10倍がゆ スープ ブロッコリーのペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ブロッコリー 玉ねぎ	米(国産)	
27	水	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト キャベツのペースト		だし昆布 小松菜 キャベツ	米(国産)	
28	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト キャベツのペースト		だし昆布 人参 キャベツ	米(国産)	
29	金	10倍がゆ スープ ほうれん草のペースト 大根のペースト		だし昆布 ほうれん草 大根	米(国産)	
30	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト 白菜のペースト		だし昆布 人参 白菜	米(国産)	

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。