令和4年度

5 月 予 定 献 立 表 （ も も ・ ぶ ど う 組 ）

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	2日(月)	6日(金)	7日(土)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)
献立名	・ごはん★ ・鮭の味噌煮 ・豆腐入り野菜煮 ・オレンジ	・この葉どんぶり **(ア)とり肉丼ぶり** ・さつま芋スティック ・りんご	・ごはん ・鶏団子 ・ケチャップ煮 ・バナナ	・ごはん ・豚肉入り煮込みスープ煮風 ・オレンジ	・ごはん ・鮭の塩焼き ・コンソメ野菜煮 ・バナナ	・ごはん ・つくねのてりやき ・ごま入り野菜煮 ・りんご	・筍ごはん ・にくじゃが ・オレンジ	・ごはん ・カラスガレイの塩焼き ・きのこコンソメ煮 ・りんご	・ごはん ・豚団子 ・和風野菜あん ・バナナ	・ごはん ・肉団子のコンソメ煮 ・かぼちゃの煮付 ・オレンジ	・ごはん ・鮭の味噌漬け焼き ・きのこ野菜煮 ・バナナ	・チキンカレーライス ・きゅうりスティックの浅漬け ・りんご	・ごはん ・カラスガレイ照り焼き ・味噌野菜煮 ・オレンジ	・ごはん ・豚つくね ・トマト野菜煮 ・バナナ	・ごはん ・豚団子 ・ごま入り味噌煮 ・りんご
材料名および数量（g）	米 36 紅さけ 45 しょうが 0.4 味噌 3.6 こいくちしょうゆ 2.2 三温糖 2.7 かつお節 0.9 本みりん 0.7 木綿豆腐 15 にんじん 15 たまねぎ 20 じゃがいも 25 ほうれんそう 10.8 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.3 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 45 かまぼこ 9 **(ア)鶏肉** 15 たまねぎ 45 にんじん 13.5 葉ねぎ 9 干ししいたけ 1 鶏卵**(ア)** 36 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.6 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 片栗粉 1.3 焼きのり 0.5 さつまいも 36 りんご 22.5	米 36 鶏ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 たまねぎ 20 にんじん 15 キャベツ 15 じゃがいも 25 ピーマン 9 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 トマトケチャップ 9 三温糖 1.8 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 豚肉 15 はくさい 15 もやし 10.8 にんじん 12 たまねぎ 20 さつまいも 25 こまつな 10.8 鳥がら 0.9 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 36 紅さけ 45 上新粉 4.5 塩・こしょう 0.09 じゃがいも 25 にんじん 15 キャベツ 15 たまねぎ 20 コーン缶 10 チンゲンサイ 10.8 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 食塩 0.09 バナナ 22.5	米 36 鶏ミンチ 36 木綿豆腐 18 ひじき 0.28 たまねぎ 14 味噌 1.8 片栗粉 1.63 しょうが 0.28 こいくちしょうゆ 1.35 本みりん 1.35 三温糖 0.48 はくさい 15 もやし 10.8 にんじん 15 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 ほうれんそう 10.8 いりごま 1.3 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.8 食塩 0.1 りんご 22.5	米 36 たけのこ水煮 18 油揚げ 2.7 こいくちしょうゆ 2.7 本みりん 0.4 酒 2.2 食塩 0.2 牛肉 15 じゃがいも 40.5 にんじん 18 たまねぎ 36 さやいんげん 4.5 しらたき 15.5 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 食塩 0.2 三温糖 1.3 本みりん 0.8 酒 0.4 なたね油 0.5 片栗粉 1.3 オレンジ 22.5	米 36 カラスガレイ 45 薄力粉 2.7 塩・こしょう 0.09 コーン缶 5 さつまいも 25 たまねぎ 20 キャベツ 15 本しめじ 12 にんじん 15 こまつな 4.5 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 食塩 0.09 りんご 22.5	米 36 豚ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 かぼちゃ 25 だいこん 15 水煮だいず 12 にんじん 15 たまねぎ 20 ほうれんそう 4.5 キャベツ 12 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.3 食塩 0.2 本みりん 0.8 バナナ 22.5	米 36 合挽きミンチ 15 パン粉 2.7 鶏卵**(ア)** 2.7 たまねぎ 36 チンゲンサイ 27 にんじん 18 干ししいたけ 0.9 はるさめ 2.7 たけのこ水煮 13 じゃがいも 23 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 食塩 0.09 片栗粉 1.8 かぼちゃ 36 混合削り節 0.36 三温糖 0.2 こいくちしょうゆ 0.5 オレンジ 22.5	米 36 紅さけ 45 米みそ 4.5 本みりん 1 酒 0.9 混合削り節 0.9 水 1.6 赤みそ 0.9 こまつな 10.8 本しめじ 7.2 えのきたけ 7.2 はくさい 15 にんじん 15 たまねぎ 20 かぼちゃ 25 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.3 食塩 0.1 バナナ 22.5	米 45 鶏肉 15 じゃがいも 27 にんじん 13.5 たまねぎ 36 コーン缶 3.15 パセリ 0.09 はちみつ 1.35 バナナ 2.7 りんご 1.8 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 1.08 薄力粉 6.3 マーガリン**(ア)油** 4.05 カレー粉 0.27 こいくちしょうゆ 1.35 白ワイン 0.18 トマトケチャップ 1.08 とんかつソース 2.7 食塩 0.09 きゅうり 20 食塩 0.2 りんご 22.5	米 36 しょうが 0.45 こいくちしょうゆ 2.7 本みりん 2.25 酒 1.35 こいくちしょうゆ 1.35 本みりん 0.54 三温糖 0.63 にんじん 15 たまねぎ 20 ほうれんそう 10.8 さつまいも 25 はくさい 15 もやし 15 混合削り節 0.9 味噌 4 オレンジ 22.5	米 36 カラスガレイ 45 薄力粉 4.5 鶏卵**(ア)** 9 パン粉 2.7 こいくちしょうゆ 1 三温糖 1 かぼちゃ 25 キャベツ 15 にんじん 15 たまねぎ 20 チンゲンサイ 10.8 コーン缶 10 ホールトマト 20 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 食塩 0.09 三温糖 4 バナナ 22.5	米 36 豚ミンチ 13.5 木綿豆腐 27 たまねぎ 18 にんじん 4.5 干ししいたけ 0.6 鶏卵**(ア)** 9 パン粉 2.7 こいくちしょうゆ 1 三温糖 1 にんじん 15 たまねぎ 20 ほうれんそう 10.8 さつまいも 25 はくさい 15 もやし 15 混合削り節 0.9 味噌 4 オレンジ 22.5	米 36 豚ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 キャベツ 15 葉ねぎ 5 もやし 10.8 にんじん 15 じゃがいも 25 たまねぎ 20 いりごま 1.3 混合削り節 0.9 味噌 4 りんご 22.5
おやつ	いちごジャム蒸しパン 牛乳	ドーナツ 牛乳	おかし 牛乳	おかかおにぎり 牛乳	大学芋 牛乳	黒蜜蒸しパン 牛乳	じゃこと青菜のおにぎり 牛乳	揚げパン 牛乳	おかし 牛乳	甘食 牛乳	メロンパン風スコーン 牛乳	おしょうゆラスク 牛乳	スイートポテト 牛乳	豆乳蒸しパン 牛乳	おかし 牛乳
エネルギー	478	547	416	444	475	500	479	493	435	475	487	527	472	486	413
たんぱく質	16.3	18	12.6	14.7	19.9	20.4	17.3	22.1	14.9	16.2	23.4	15.1	19.5	17.2	13.8

日	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)	30日(月)	31日(火)
献立名	・ごはん ・豚肉の中華風煮 ・オレンジ	・ビーフライス ・さつまいもフライ ・バナナ	・ごはん ・鮭の煮付け ・小松菜入り味噌煮 ・りんご	・ごはん ・鶏肉入りチンゲン菜しょうゆ煮 ・バナナ	・ごはん★ ・和風ハンバーグ ・コンソメ煮 ・オレンジ	・ごはん ・鮭の塩焼き ・野菜コンソメ煮 ・りんご	・ごはん ・豚肉入り豆腐味噌煮 ・バナナ	・ごはん ・白身魚の磯辺揚げ ・鶏ガラスープ煮 ・オレンジ
材料名および数量（g）	米 36 豚肉 15 キャベツ 15 たまねぎ 20 にんじん 15 チンゲンサイ 10.8 かぼちゃ 25 いりごま 0.4 鳥がら 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 ごま油 0.2 オレンジ 22.5	米 45 牛ミンチ 13.5 ごぼう 13.5 にんじん 10.8 さやいんげん 4.5 油揚げ 4.5 なたね油 0.45 こいくちしょうゆ 4.5 白ワイン 0.45 本みりん 0.9 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 1.08 三温糖 2.7 さつまいも 40 なたね油 3 バナナ 22.5	米 36 紅さけ 45 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 三温糖 1.8 本みりん 0.8 酒 0.3 食塩 0.09 こまつな 10.8 はくさい 15 にんじん 15 じゃがいも 25 たまねぎ 20 もやし 15 混合削り節 0.9 味噌 4 りんご 22.5	米 36 鶏肉 15 チンゲンサイ 10.8 はくさい 15 にんじん 15 もやし 10.8 たまねぎ 20 かぼちゃ 25 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.3 食塩 0.1 バナナ 22.5	米 36 合挽きミンチ 27 木綿豆腐 9 たまねぎ 18 にんじん 9 鶏卵**(ア)** 4.5 パン粉 1.3 塩・こしょう 0.09 こいくちしょうゆ 1 三温糖 1 さつまいも 25 たまねぎ 20 キャベツ 12 コーン缶 4.5 にんじん 15 パセリ 0.09 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 食塩 0.09 オレンジ 22.5	米 36 紅さけ 45 上新粉 4.5 塩・こしょう 0.09 もやし 15 じゃがいも 25 たまねぎ 20 ピーマン 9 にんじん 15 キャベツ 15 コンソメ**(ア)鶏ガラ** 0.9 食塩 0.1 りんご 22.5	米 36 豚肉 15 木綿豆腐 15 にんじん 15 たまねぎ 20 さつまいも 25 チンゲンサイ 10.8 はくさい 15 混合削り節 0.9 味噌 4 バナナ 22.5	米 36 カラスガレイ 45 薄力粉 4.5 鶏卵**(ア)** 4.9 あおのり 0.09 なたね油 3.6 水 4.5 塩・こしょう 0.09 にんじん 15 たまねぎ 20 ピーマン 5 もやし 15 じゃがいも 25 キャベツ 15 鳥がら 0.9 食塩 0.1 オレンジ 22.5
おやつ	小麦まんじゅう(さつまいも) 牛乳	じゃが餅 牛乳	麩のラスク 牛乳	きなこトースト 牛乳	アップルケーキ 牛乳	おかし 牛乳	鮭とわかめのおにぎり 牛乳	ホットケーキ 牛乳
エネルギー	446	529	460	415	531	436	471	468
たんぱく質	13.7	13.9	21.9	15.4	18	20.3	16	20.5

【5月の行事食】

★2日（月曜日） こどもの日　27日（金曜日）　お誕生日会

【手作りおやつの材料】

○ 2日（月） 薄力粉、三温糖、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、いちごジャム、水
○ 6日（金） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、バター、三温糖、卵、牛乳、なたね油
（ア）薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ、三温糖、豆乳、なたね油
○ 9日（月） 米、かつお節、しょうゆ、みりん
○10日（火） さつまいも、なたね油、三温糖、しょうゆ、水
○ 11日（水） 黒砂糖、水、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、卵
（ア）黒砂糖、水、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、豆乳
○ 12日（木） 米、青菜ふりかけ、しらす干し
○ 13日（金） コッペパン、なたね油、グラニュー糖、きな粉、塩
（ア）麦っこロール、なたね油、グラニュー糖、きな粉、塩
○ 16日（月） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、重曹、マーガリン、三温糖、卵、練乳、牛乳、バター、メープルシロップ、水
（ア）薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、重曹、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ、三温糖、豆乳、メープルシロップ、水
○17日（火） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、塩、グラニュー糖、卵、生クリーム、グラニュー糖
（ア）薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、塩、グラニュー糖、豆乳
○18日（水） 食パン、しょうゆ、三温糖、バター、水**（ア）麦っこロール、しょうゆ、三温糖、水**
○19日（木） さつまいも、バター、生クリーム、三温糖、卵、みりん**（ア）さつまいも、三温糖、豆乳、**
○20日（金） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、三温糖、豆乳、なたね油、大豆
○23日（月） 薄力粉、三温糖、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、水、さつまいも、三温糖
○24日（火） じゃがいも、三温糖、バター、片栗粉、三温糖、しょうゆ、みりん**//（ア）左記よりバター除去**
○25日（水） おつゆ麩、マーガリン、グラニュー糖**（ア）おつゆ麩、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ、グラニュー糖**
○26日（木） 食パン、マーガリン、きな粉、三温糖**（ア）麦っこロール、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ、きな粉、三温糖**
○27日（金） りんご、三温糖、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、三温糖、卵、バター
（ア）りんご、三温糖、薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、三温糖、豆乳、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ
○30日（月） 米、鮭わかめふりかけ**（ア）米、紅鮭、わかめふりかけ**
○31日（火） 薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、牛乳、ﾊﾞﾆﾗｴｯｾﾝｽ、卵、塩、三温糖、バター
（ア）薄力粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、豆乳、ﾊﾞﾆﾗｴｯｾﾝｽ、塩、三温糖、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ