



令和7年度武豊町立保育園						
日	曜日	献立	赤◇血や肉になるもの	緑◇からだの調子を整えるもの	黄◇力や体温となるもの	10時おやつ（月～金のみ）
			魚類・肉類・豆類	野菜類・藻類	穀類・油脂類	15時のおやつ
			乳類・卵類	くだもの類	砂糖類・いも類	延長のおやつ
1	木	なめたけとツナのごはん 麩とわかめの吸い物 春雨サラダ	ツナ油煮 けずり節	なめたけ,グリーンピース缶 だし昆布,わかめ,胡瓜 みかん缶	精白米 花ふ,そうめん はるさめ,ごま油,三温糖	ほしのおせんべい (幼)かしわもち/(乳)豆乳ドーナツ たべっこどうぶつ
2	金	きのこピラフ 豆乳のクリームスープ まめサラダ	鶏肉 豆乳 大豆,ツナ油煮	人参,玉葱,エリンギ,しめじ アスパラガス 胡瓜,コーン缶	バター,精白米 片栗粉 三温糖,白ごま	はなはなせんべい ☆みかんヨーグルト ぱりんこ/ラムネ
7	水	ごはん ヒレカツ キャベツ 味噌汁	豚ヒレ肉 けずり節,油揚げ	 キャベツ,だし昆布 しめじ,わかめ,玉葱	精白米 小麦粉,マヨネーズ,パン粉 揚げ油,三温糖	おこめせん さやえんどう塩味 クッピーラムネ ぼたぼた焼き
8	木	チキンと大豆のカレー 玉ねぎドレッシングサラダ ヤクルト	大豆,鶏肉 ヤクルト	玉葱,人参,しめじ,トマト缶 もやし,胡瓜	じゃがいも,サラダ油,精白米 三温糖,ごま油	動物ビスケット ☆(幼)白玉入りフルーツボンチ/(乳)白玉無し チーズサンド/ハッピーターン
9	金	〇ピースごはん 五月汁 ごま和え どうぶつえんゼリー	 けずり節,豆腐,油揚げ	だし昆布,グリーンピース 人参,ごぼう,さやいんげん,葱 干椎茸 もやし,キャベツ	精白米 白ごま,三温糖	きなこもち ベジたべる 薄焼きサラダせんべい
10	土	ランチパック（いちご・ツナ） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ,ヨーグルト,牛乳		ランチパック（いちご） ランチパック（ツナ）	コーンスナックソース味 ミニミレービスケット
12	月	わかめごはん 吉野汁 切り干し大根のソース炒め	けずり節,鶏肉 豚肉,はんぺん	えのきたけ,人参,キャベツ だし昆布,わかめ,玉葱 切干し大根,あおのり	精白米 片栗粉 サラダ油	ふわふわチップじゃがいも味 アンパンマンキャラメルコーン かっぱえびせん
13	火	黒パン スパゲティナポリタン コーンサラダ	ウインナー	ピーマン,玉葱,人参,しめじ 胡瓜,コーン缶,キャベツ	黒パン スパゲッティ,オリーブ油 サラダ油,三温糖	ソーセージ アンパンマンあげせんべい しるこサンド/あげまる
14	水	ツナそぼろ丼 かき玉汁 チーズキッス	ツナ油煮 卵,けずり節,豆腐 チーズキッス	コーン缶,しょうが わかめ,葱,しめじ	サラダ油,三温糖,白いりごま 片栗粉 精白米	菓子 〇☆(幼)かわりくすもち/(乳)ももゼリー こぐまのビスケット
15	木	ごはん からあげ ゆかり和え 春雨スープ	鶏肉	しょうが,にんにく キャベツ,胡瓜,もやし わかめ,えのきたけ,しめじ,人参	精白米 片栗粉,揚げ油 はるさめ	ミルクスティック ミルクドーナツ/ジョア アンパンマンあげせんべい
16	金	三色丼 吸い物 おかか和え	錦糸卵,鶏挽肉 けずり節,豆腐,かまぼこ かつお節	だし昆布,胡瓜,しょうが わかめ,えのきたけ もやし,キャベツ	精白米,三温糖	ソフトせんべい パン/牛乳 あまからせん/ビスコ
17	土	おにぎり（さけ・かつお） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（かつお）	さやえんどうしお味 まあるいクラッカー
19	月	回鍋肉丼 中華サラダ アシドミルク	豚肉	キャベツ,ピーマン,玉葱 もやし,人参,胡瓜 しめじ,たけのこ	精白米,三温糖,サラダ油 ごま油,白ごま	とうもろこしで作ったパフスナック 源氏パイ ほしたべよ/クッピーラムネ
20	火	肉うどん 和風ポテトサラダ コア	けずり節,豚肉,かまぼこ ちくわ コア	だし昆布,人参,葱,干椎茸 えのきたけ 玉葱,胡瓜	うどん じゃがいも,マヨネーズ	アンパンマンソフトせんべい アンパンマンぶくっとコーン ベアビスケット
21	水	米粉パン トマトシチュー グリーンサラダ	ベーコン	トマト,トマトピューレ コーン缶,キャベツ,玉葱,人参 わかめ,胡瓜,アスパラガス,なす	米粉パン,じゃがいも バター,小麦粉 三温糖,サラダ油	白い風船ミルククリーム ☆カルピスヨーグルト ホームパイ/味しらべ
22	木	〇ごはん カレーコロッケ キャベツ 味噌汁	豚ひき肉 けずり節,油揚げ	人参,玉葱 キャベツ だし昆布,しめじ,わかめ,玉葱	精白米 じゃがいも,小麦粉,マヨネーズ パン粉,揚げ油	鉄塩せん アンパンマンぶんわりコーン こぐまのビスケット
23	金	ごはん 高野豆腐の卵とじ 酢みそあえ	けずり節,鶏挽肉 ちくわ,高野豆腐,卵	グリーンピース だし昆布,干椎茸,玉葱 わかめ,人参,胡瓜,もやし	精白米 三温糖,片栗粉	カリボテスナック (幼)パピコ/(乳)パピコミニ まがりせんべい
24	土	ランチパック（いちご・ハム） ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ ヨーグルト		ランチパック（いちご） ランチパック（ハム）	こつぶっこ カリボテミニ
26	月	ごはん 肉じゃが きゅうりとパイナップルの酢の物	豚肉,けずり節	玉葱,人参 だし昆布,グリーンピース わかめ,パイン缶	精白米 サラダ油,じゃがいも 三温糖,片栗粉,糸こんにゃく	おとうふ屋さんのビスケット ☆牛乳かん スイートポリコーン/ねじりん棒
27	火	スナックスティック 冷やし中華そば ツナサラダ	錦糸卵,ロースハム ツナ油煮	人参,胡瓜,みかん缶 キャベツ,人参	スナックスティック 中華めん,サラダ油,ごま油 三温糖	ねじねじ ロアンヌ ぶどうゼリー
28	水	米粉パン 魚のフライ キャベツ 中華スープ	生鮭 卵,豆腐	 キャベツ 葱	米粉パン 小麦粉,マヨネーズ,パン粉 揚げ油,三温糖 片栗粉	菓子 (幼)きらず揚げしお (乳)小丸純せんべい さやえんどうしお味
29	木	シーフードライス ミネストローネ ドレッシングサラダ	いか,むきえび	玉葱,人参,しめじ トマト缶,キャベツ もやし,コーン缶,胡瓜	精白米,バター じゃがいも,サラダ油 サラダ油,三温糖	ふわふわチップ人参味 シューアイス まあるいクラッカー/ぶんわりしお味
30	金	ビビンバ わかめスープ そら豆の塩ゆで	豚肉,錦糸卵	にんにく,しょうが,胡瓜,人参 わかめ,葱,えのきたけ そらまめ,もやし	サラダ油,三温糖,ごま油 精白米 白いりごま	おからスナック マリー/牛乳 畑のスナック/あすきなクラッカー
31	土	おにぎり（さけ・こんぶ） ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ,ヨーグルト		おにぎり（さけ） おにぎり（こんぶ）	コンソメコーン 玄米ほんせん醤油味

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆…手作りおやつ／〇…サンプル展示／＊…年長のみ／(乳)…乳児 ／(幼)…幼児

* 4月9日(水)に使用した食材の産地（献立：ツナそぼろ丼,オレンジ）

食材	オレンジ	生姜
産地	アメリカ	高知



ちまきと柏餅

5月5日はこどもの日で「端午の節句」。

もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。
ちまきは中国の聖人「屈原」の忌日が5月5日にあたり、とむらうためにお米を笹で巻いて蒸したものを供えたのが始まりといわれています。

柏は、新芽が出るまで葉が落ちないことから後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。

保育園では、5/1(木)15時のおやつで柏餅を提供します。(幼児のみ)



5月のメニュー



おままごとから学ぶ

子どもは本物が大好きです。

使わなくなったしゃもじやフライ返しといった調理器具を、砂場など外あそび用のおもちゃにすると、葉っぱや木の実を食べ物に見立ててお料理作りが始まることもあります。

お部屋でも、エプロンや三角きんを身につけて、おままごと用のおもちゃの野菜を切ったり、フライパンで炒めたり…
子どもは家庭での台所のようにすをよく観察しています。



☆ ビビンバ ☆



＜ 材料 4人分 ＞

- | | | |
|---|-----------|--------|
| A | ・ ごはん | 4杯分 |
| | ・ 豚肉(薄切り) | 100g |
| | ・ にんにく | 少々 |
| | ・ しょうが | 少々 |
| | ・ 三温糖 | 大さじ1 |
| | ・ 醤油 | 大さじ1/2 |
| | ・ みりん | 小さじ1 |
| | ・ サラダ油 | 小さじ1 |
| | ・ 白いりごま | 大さじ1 |
| | ・ ごま油 | 少々 |

- | | | |
|---|--------|--------|
| B | ・ 卵 | 1個 |
| | ・ みりん | 少々 |
| | ・ 塩 | 少々 |
| | ・ サラダ油 | 小さじ1 |
| | ・ きゅうり | 1/2本 |
| C | ・ にんじん | 1/2本 |
| | ・ もやし | 80g |
| | ・ 赤みそ | 大さじ1/2 |
| | ・ みりん | 小さじ1/2 |
| | ・ 三温糖 | 小さじ1 |
| | ・ 醤油 | 小さじ1/2 |

＜ 作り方 ＞

- ① 豚肉は6mm幅の細切りに、にんにくとしょうがはみじん切りにする
- ② フライパンに油を熱し、①を炒め、Aを加えて調味する
ひと煮立ちしたら火を止め、ごま油といりごまを加える
- ③ 卵を溶きほぐし、Bを加え、炒り卵を作る
- ④ きゅうりと人参は千切りにする
- ⑤ 洗ったもやしと④を茹でて、冷やしておく
- ⑥ Cを混ぜ合わせて火にかけ、焦げないように混ぜながら軽く煮立たせる
- ⑦ ⑥の粗熱が取れたら、②(肉汁も一緒に)と⑤を混ぜ合わせる
- ⑧ ごはんを器によそい、⑦の具を上からかけ、③の炒り卵を散らす

保育園の定番メニューです

