

2026年5月



献

立

表



箱舟保育園

日	曜	献立名	主な材料	身体を動かすエネルギー源になる(黄)			血や骨・肉になる(赤)		身体の調子を整えるもの(緑)			おやつ					
				米	野菜	油	肉	魚	人参	野菜	キノコ						
1	金	超熟ロール・麻婆春雨・ヨーク	パン 春雨 砂糖 油 ごま油	米	春雨	油	豚肉	鶏肉	人参	青梗菜	干し椎茸	生姜	*ひじきそばろおにぎり				
2	土	わかめご飯・豚肉と根菜の煮物	米 里芋 油 砂糖 強化米	米	里芋	油	豚肉	竹輪	人参	ごぼう	こんにゃく	いんげん	菓子				
7	木	ハヤシライス・パイン缶	じゃが芋 米 油 強化米	米	じゃが芋	油	豚肉	卵	人参	パイン缶	ホトトギス	しめじ	*ラスク				
8	金	白パン・鱈の磯辺揚げ・ナムル・ヨーク	パン 油 春雨 小麦粉 砂糖 ごま ごま油	米	春雨	小麦粉	魚	青のり	人参	ごぼう	生姜		*ホットケーキ				
9	土	◆ご飯・挽肉と豆腐の中華煮・黄桃缶	米 油 砂糖 片栗粉 ごま油 強化米	米	油	砂糖	豆腐	豚挽肉	人参	人参	青梗菜	もも缶	葱	干し椎茸	菓子		
11	月	ご飯・筑前煮・ソファール	米 里芋 砂糖 油 ごま油 強化米	米	里芋	砂糖	鶏肉	はんぺん	人参	ごぼう	こんにゃく	グリビース		干し椎茸	バナナ・菓子		
12	火	5月誕生会 焼きそばパン・ジャーマンポテト・りんご	じゃが芋 パン 焼きそば麺 油	米	じゃが芋	パン	豚肉	ウイナー	人参	りんご	玉葱	青梗菜	人参	コン	アマガサ	林檎ゼリー・菓子	
13	水	ご飯・味付け海苔 豚肉とごぼうの柳川風煮・ヨーク	米 砂糖 油 強化米	米	砂糖	油	鶏肉	卵	人参	ごぼう	人参	小松菜				*野菜のカップケーキ	
14	木	お弁当の日 下段★参照	食物アレルギー児はお弁当に除去食材は入れないでください									アイスcream・菓子					
15	金	モーニングロール・鮭の和風あんかけ ひじきとブロッコリーのサラダ・コアいちご	パン マドレ 米粉 油 砂糖 片栗粉	米	マドレ	米粉	魚	ひじき	人参	ブロッコリー	パプリカ	えのき	椎茸	コン		バウムクーヘン	
16	土	◆豚丼・パイン缶	米 砂糖 油 片栗粉 ごま油 強化米	米	砂糖	油	豚肉		人参	玉葱	青梗菜	パイン缶	しめじ			菓子	
18	月	ご飯・炒り豆腐・ヨーク	米 砂糖 油 強化米	米	砂糖	油	豆腐	卵	人参	ほうれん草	白滝	しめじ	葱		干し椎茸	オレンジ・菓子	
19	火	超熟フォカッチャ・ポークカレービーンズ 胡瓜としらすの甘酢和え	パン じゃが芋 米粉 砂糖 油 蜂蜜	米	じゃが芋	米粉	大豆	豚肉	人参	胡瓜	みかん缶	玉葱	人参	ホトトギス	ブロッコリー	*フルーツヨーグルト	
20	水	食育の日「春が旬の食べもの」 ご飯・かじきの香味煮 じゃが芋と挽肉の煮物・コアりんご	米 じゃが芋 砂糖 油 片栗粉 強化米	米	じゃが芋	砂糖	魚	竹輪	人参	玉葱	白滝	葱	いんげん			*ジャムサンド	
21	木	三色丼・味噌汁	米 砂糖 油 強化米	米	砂糖	油	鶏肉	卵	人参	南瓜	小松菜	もやし	人参	玉葱	浅葱	干し椎茸	*カルピス蒸しパン
22	金	五目あんかけうどん・ヨーク	うどん 油 片栗粉	米	うどん	油	鶏肉	卵	人参	玉葱	人参	青梗菜	もやし	椎茸	葱		*フライドポテト (チーズ味)
23	土	◆ご飯・鶏肉とじゃが芋の炒り煮 みかん缶	じゃが芋 米 油 砂糖 ごま油 強化米	米	じゃが芋	米	鶏肉	竹輪	人参	みかん缶	玉葱	人参	こんにゃく	いんげん		菓子	
25	月	しらす菜飯・けんちん汁・ソファール	米 里芋 油 強化米	米	里芋	油	豆腐	鶏肉	人参	ごぼう	こんにゃく	葱	干し椎茸			牛乳ケーキ	
26	火	ソーセージとキャベツのクリームスパゲティ ー・ヨーク	パスタ 米粉 油	米	パスタ	油	牛乳	ウイナー	人参	玉葱	人参	コン	アマガサ	しめじ	大蒜	*ツナマヨトースト	
27	水	超熟ロール・カラスカレイのコーンポテト 焼き・スナック えんどうの胡麻だれ和え コアぶどう	パン じゃが芋 米粉 油 砂糖	米	じゃが芋	米粉	魚	卵	人参	スナック	えんどう	クルトン				バナナ・菓子	
28	木	ご飯・高野豆腐の卵とじ・酢味噌和え	米 砂糖 油 片栗粉 強化米	米	砂糖	油	卵	豚肉	人参	高野豆腐	わかめ	人参	ほうれん草	分葱	干し椎茸	*マロニエ粉	
29	金	モーニングロール・ポテトとシーフード のチーズ焼き・ヨーク	じゃが芋 パン マドレ マロニエ パン粉 油	米	じゃが芋	パン	魚	チーズ	人参	マロニエ	コン					*豆腐入り甘辛だんご	
30	土	◆ゆかりご飯・豚肉と白菜の旨煮・黄桃缶	米 里芋 油 砂糖 片栗粉 強化米	米	里芋	油	豚肉	生揚げ	人参	白菜	玉葱	桃缶	小松菜	干し椎茸		菓子	

都合により献立内容を変更することがあります。牛乳はおやつにつきます。*マークは手作りおやつです。
 ◆マークは全園児が食べられるメニューです。(除去なし)
 除去食を依頼されているアレルギー児、土曜日出席の回答されていて欠席をされる場合は、必ずコドモンで連絡を入れて下さい。

お願い 箱舟保育園の給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて提供しております。その中で「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内の喫食」とあります。通常より遅く登園すると、2時間以上経過してしまう時がでてきてしまいます。通院や家庭の事情などで登園時間が11時を過ぎて登園される場合は、昼食を済ませて登園されるか、各自で昼食(市販のパン等可)を持参して登園されますよう、ご協力をお願いいたします。

給食のメニューのレシピが知りたい・野菜をたくさん食べられるレシピが知りたい・最近家での食事を食べてくれないから相談にのって欲しいなどなど、給食のご要望がある方はコドモンやメールでお知らせください。給食メモなどで、回答します!!

★お弁当のぶどうは形状に関わらずお弁当には禁止です。えだまめ・ミニトマト(プチトマト)・さくらんぼなど、ある程度の硬さがあり、滑りやすい果物や野菜は子どもの気道を塞ぐ大きさであるため、危険性があるとのことですので、どうしても入れる場合は1/4以下にカットして下さい。

カップゼリーは吸い込んで食べるため誤嚥の危険があります。必ずカップから出して入れてください。詳しくは4月の給食メモを参照してください。

・4歳未満の子どもにはポップコーンを与えない。ご飯やパンでも一度にたくさん詰め込んでしまえば、誤嚥・窒息につながります。日常からご家庭でもよく噛んで食べることの大切さ、食べ物をたくさん詰め込み過ぎないなどを、ぜひご指導ください。