

令和7年5月 幼稚園給食献立表

清須市学校給食センター

日	曜	献立名	血や肉や骨になる食品	働く力になる食品	体の調子を整える食品
1	木	ブルーベリーパン 牛乳 メンチカツ ホワイトスープ フレンチサラダ	牛乳 ベーコン メンチカツ	ブルーベリーパン 揚げ油 じゃがいも さとう 米粉ホワイトルウ サラダ油	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり とうもろこし
2	金	ごはん 牛乳 鶏そぼろ丼 すまし汁 お浸し かしわもち	牛乳 鶏肉 豆腐 かまぼこ	米 さとう かしわもち	たまねぎ にんじん とうもろこし いんげん しょうが だいこん えのきたけ みつば はくさい もやし ほうれんそう
8	木	ごはん 牛乳 チキンライス コロッケ ジュリエンスープ	牛乳 鶏肉 かまぼこ	米 オリーブ油 豚肉のコロッケ 揚げ油	赤ピーマン たまねぎ マッシュルーム グリンピース トマト にんじん だいこん はくさい みずな
9	金	ごはん 牛乳 豚丼 合わせみそ汁 青菜和え	牛乳 豚肉 かまぼこ 豆腐 油揚げ わかめ みそ	米 さとう じゃがいも	しょうが たまねぎ しらたき みつば だいこん ねぎ こまつな キャベツ もやし にんじん 広島菜 京菜 大根葉
12	月	ごはん 牛乳 いわし梅煮 豚汁 ごま和え	牛乳 いわし梅煮 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	米 さといも さとう ごま	こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ はくさい もやし にんじん ほうれんそう
13	火	ごはん 牛乳 麻婆豆腐 ワンタンスープ パンサンスー	牛乳 豚肉 豆腐 みそ かまぼこ ハム	米 さとう ごま油 かたくり粉 米粉ワンタン はるさめ	たけのこ にんじん たまねぎ ねぎ 干しいたけ にんにく しょうが だいこん はくさい しめじ にら とうもろこし きゅうり もやし
14	水	ごはん 牛乳 白身魚フライ 若竹汁 浅漬け オレンジ	牛乳 ホキフライ かまぼこ 豆腐 わかめ 塩こんぶ	米 揚げ油	たけのこ えのきたけ みつば はくさい だいこん きゅうり オレンジ
15	木	黒糖パン 牛乳 ハンバーグデミグラスソースかけ ポテトスープ グリーンサラダ	牛乳 ハンバーグ 鶏肉	黒糖パン じゃがいも ドレッシング	にんじん だいこん たまねぎ パセリ ブロッコリー きゅうり キャベツ
16	金	ごはん 牛乳 ごぼう入りつくね 白みそ汁 しそひじき和え	牛乳 ごぼう入りつくね 豆腐 油揚げ わかめ みそ ひじき	米 じゃがいも	たまねぎ ねぎ こまつな キャベツ もやし しその実
19	月	ごはん 牛乳 ビビンバ わかめスープ 豆乳杏仁フルーツ	牛乳 牛肉 鶏肉 わかめ 豆乳	米 さとう ごま油 ゼリー	にんにく しょうが にんじん だいこん もやし ほうれんそう はくさい えのきたけ ねぎ とうもろこし みかん パイン 黄桃
20	火	ソフトめん 牛乳 ミートソースかけ オムレツ イタリアンサラダ	牛乳 豚肉 プレーンオムレツ	ソフトめん さとう 米粉ハヤシルウ ドレッシング	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ にんにく トマト ブロッコリー キャベツ きゅうり 赤ピーマン
22	木	ごはん 牛乳 中華飯 しゅうまい 華風スープ ミニゼリーりんご	牛乳 豚肉 かまぼこ ポークしゅうまい 鶏肉	米 ごま油 かたくり粉 ゼリー	たけのこ キャベツ にんじん たまねぎ 干しいたけ しょうが にんにく だいこん はくさい チンゲンサイ りんご
23	金	ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 吉野汁 新香和え	牛乳 照り焼きチキン 豆腐	米 かたくり粉	にんじん えのきたけ だいこん はくさい こまつな キャベツ きゅうり だいこん漬
26	月	ドッグパン 牛乳 ツナサンド ミネストローネスープ ポテトソテー	牛乳 まぐろフレーク 鶏肉 大豆 ウィナー	ドッグパン じゃがいも ノンエッグマヨネーズ さとう サラダ油	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん パセリ トマト ブロッコリー とうもろこし
27	火	ごはん 牛乳 カレーライス ポイルウィンナー コーンサラダ	牛乳 豚肉 ポークスキムレスフランク	米 じゃがいも 米粉カレールウ ドレッシング	にんじん たまねぎ トマト とうもろこし キャベツ きゅうり
28	水	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 けんちん汁 磯和え	牛乳 さば味噌煮 鶏肉 豆腐 油揚げ のり	米 さといも さとう	にんじん だいこん ごぼう ねぎ もやし はくさい ほうれんそう
29	木	ごはん わかめごはん 牛乳 豚肉しょうが炒め 呉汁 おかか和え	牛乳 わかめ 豚肉 大豆 油揚げ 豆腐 みそ かつお節	米 さとう かたくり粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ だいこん えのきたけ ねぎ キャベツ もやし こまつな
30	金	ごはん 牛乳 鶏肉の唐揚げ コーンスープ 和風サラダ	牛乳 鶏肉 ベーコン まぐろフレーク	米 かたくり粉 揚げ油 ドレッシング 米粉ホワイトルウ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ だいこん キャベツ きゅうり

※都合により献立を変更する場合があります。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です。

大切な朝ごはん



わたしたちは、寝ている間もエネルギーを使っているため、朝起きた時はエネルギー不足の状態になっています。

朝ごはんを食べることでエネルギーが補給されて、脳が目覚めます。また、寝ている間に下がっていた体温が上がって、活動しやすい状態になります。さらに、食べ物がおなかに入ること、うんちが出やすくなります。

朝ごはんづくりのポイント

◎手軽に食べられるものを準備する

バナナやヨーグルトなど、包丁や道具を使わないで準備ができるものや、電子レンジなどで簡単に加熱すれば食べられるものを利用すると手軽です。



◎上手に時間を節約する

夕食をつくる時に、計画的に次の日の朝ごはんをつくっておいたり、残りものを利用したり、冷凍食品や調理済みの食品を利用したりすると時間を節約できます。

上手に組み合わせましょう！



5月5日は端午の節句

端午の節句はもともと古代中国の厄よけの行事でした。邪気をはらう物忌みの行事から男の子の節句にかわったのは武家社会になった頃からといえます。江戸時代以降、端午の節句は勇ましさの象徴になり、こいのぼりや武者人形を飾ってかしわもちやちまきを食べ、男の子の成長を祝う行事として定着しました。

