5月の献立　5/1～5/16

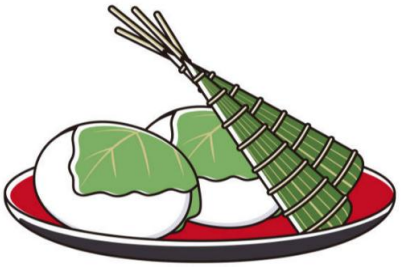
2026年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
1 ／ 金	 ごはん	こいのぼりミートローフ 粉ふきいも 味噌汁	豆腐、鶏卵 鶏ひき肉 	ごま じゃがいも	人参、長ねぎ、しいたけ、しょうが 小松菜、えのき、玉葱	草餅
2 ／ 土	めん	ミートソーススパゲッティ 粉ふきいも チーズ・バナナ	豚ひき肉 チーズ	マカロニ・スパゲッティ じゃがいも	人参、玉葱、ピーマン バナナ	おせんべい
7 ／ 木	ごはん	焼き豆腐の五目煮 きゅうりとわかめの酢の物 味噌汁	焼き豆腐、豚ばら肉 鰹節	ごま じゃがいも	人参、椎茸（乾）、さやいんげん、玉葱 わかめ、きゅうり まいたけ、小松菜	ロールパン（小麦） チーズ（乳）
8 ／ 金	ごはん	たけのこごはん がんもどきのあんかけ汁 大根サラダ 味噌汁	油揚げ がんもどき、豚ひき肉	精白米 ごま じゃがいも	たけのこ 人参、玉葱、さやいんげん 大根、人参、小松菜、スイートコーン、焼き海苔 玉葱、葉ねぎ	しらすごはん おにぎり
9 ／ 土	めん	五目うどん 粉ふきいも チーズ・バナナ	鶏胸肉、油揚げ チーズ	うどん じゃがいも	人参、キャベツ、葉ねぎ バナナ	ビスケット （小麦）
11 ／ 月	めん	しらすスパゲッティ ポテトサラダ 味噌汁	しらす ロースハム	マカロニ・スパゲッティ じゃがいも	玉葱、にんにく、キャベツ きゅうり、人参 生椎茸、小松菜、玉葱	お麩スナック 夏みかん
12 ／ 火	ごはん	豚のしょうがやき 甘酢和え 味噌汁	豚ロース かつおぶし	 じゃがいも	玉葱、青ピーマン、人参、しょうが キャベツ、きゅうり、みかん ごぼう、しめじ、葉ねぎ	ラスク（小麦、乳） 豆乳
13 ／ 水	ごはん	乾物4兄弟 おひたし 味噌汁	高野豆腐 鰹節		ひじき、切干大根、人参、椎茸（乾）、小松菜 キャベツ、もやし 玉葱、白菜、えのきたけ	焼きビーフン
14 ／ 木	ごはん	キャベツのシャキシャキバーグ 粉ふきいも 味噌汁	豚ひき肉 豆腐	 じゃがいも	キャベツ、生椎茸、しょうが なめこ、大根、人参	人参ケーキ（鶏卵・小麦） チーズ
15 ／ 金	ごはん	チンジャオロース 小松菜のしらすあえ にんじんすーぷ	豚肩ロース しらす干し 豆乳		青ピーマン、玉葱、たけのこ、もやし、しょうが 小松菜 人参、玉葱	もちもちチーズパン （乳）
16 ／ 土	めん	やきそば ブロッコリーのおかか和え チーズ・バナナ	豚もも肉 鰹節 チーズ	蒸し中華めん	人参、玉葱、青ピーマン、キャベツ ブロッコリー バナナ	ビスケット （小麦）

端午の節句には、子どもの成長を願う意味を込めた食べ物を食す風習があります。
子どもの健康を願う意味を持つ食べものや「子孫繁栄」を象徴する縁起物など、
地域によって食文化に違いが見られるのも特徴です。

①ちまきを食べる

もち米の旨味と具材の風味が調和したちまきは、邪気を払い無病息災を祈る縁起の良い伝統食です。家族が集い、子どもの成長を祝う大切な一品として親しまれています。

②柏餅を食べる

柏の葉は新芽が出るまで枯れず、子供の健やかな成長や家系の繁栄を象徴します。
柔らかい餅とあんこの甘さが心を和ませ、家族の絆を深める縁起物として、
多くの家庭で楽しまれています。