5月の献立　5/18～5/30

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
18 ／ 月	ごはん	マーボー豆腐 きゅうりの酢の物 新玉スープ	豚ひき肉、豆腐 かつおぶし ベーコン		にら、しょうが、しいたけ、椎茸（乾） きゅうり、わかめ 玉葱、パセリ	安倍川マカロニ（小麦） 豆乳
19 ／ 火	ごはん	鮭の塩焼き 大根切干の煮物 味噌汁	鮭 油揚げ		 人参、玉葱、切干大根、えのきたけ 人参、スナップえんどう、長ねぎ	フライドポテト 夏みかん
20 ／ 水	ごはん	鶏肉のうめ照り焼き 白あえ 味噌汁	鶏もも肉 豆腐、油揚げ 油揚げ	 ごま じゃがいも	梅干し ほうれんそう、人参、生椎茸 キャベツ	新たまねぎの おにぎり
21 ／ 木	ごはん	ひよこ豆とじゃがいものカレー煮 菜果サラダ 豚汁（防災食）	ひよこ豆、豚ひき肉 豚肉、油揚げ	じゃがいも	玉葱、人参、生椎茸、パセリ キャベツ、きゅうり、りんご、みかん缶 大根、人参、ごぼう、こんにゃく	りんごゼリー ビスケット（小麦）
22 ／ 金	ごはん	高野豆腐の煮物 お豆ごはん 味噌汁	高野豆腐、鶏もも肉 えんどう豆 豆腐	 精白米	人参、ごぼう、さやいんげん、椎茸（乾） 人参、玉葱、葉ねぎ	ヨーグルト（乳） ビスケット（小麦）
23 ／ 土	めん	ラーメン 粉ふきいも チーズ・バナナ	鶏胸肉 チーズ	中華麺 じゃがいも	人参、キャベツ、もやし、葉ねぎ バナナ	おせんべい
25 ／ 月	ごはん	魚の煮付け 山吹サラダ 味噌汁	まかじき 鶏卵	マカロニ・スパゲッティ	しょうが 人参、きゅうり 玉葱、大根、葉ねぎ	粉ふきいも チーズ（乳）
26 ／ 火	ごはん	高野豆腐のそぼろごはん おひたし（ちりめん） 味噌汁	高野豆腐、豚ひき肉 ロースハム	じゃがいも	しょうが、人参、さやいんげん 玉葱、きゅうり、人参 生椎茸、小松菜、玉葱	バナナスコーン（小麦） プルーン
27 ／ 水	ごはん	若鶏の揚げ煮 甘酢和え 味噌汁	鶏もも肉 豆腐	 ごま	しょうが キャベツ、きゅうり、みかん缶 もやし、玉葱、葉ねぎ、人参	オレンジゼリー おせんべい
28 ／ 木	ごはん	豆乳シチュー 栄養きんぴら	豆乳、鶏もも肉 豚ひき肉、黒はんぺん	さつまいも ごま	人参、玉葱、生姜、にんにく、ブロッコリー ごぼう、糸こんにゃく、青ピーマン、人参	びっくりドッグ（小麦） 夏みかん
29 ／ 金	ごはん	肉じゃが キャベツのサラダ わかめと豆腐の味噌汁	豚ばら肉 豆腐、油揚げ	じゃがいも	人参、玉葱、青ピーマン キャベツ、パインアップル、レモン、干しぶどう わかめ	チーズ蒸しパン（小麦） プルーン
30 ／ 土	めん	ミートソーススパゲッティ きゅうりスティック チーズ・バナナ	豚ひき肉 チーズ	マカロニ・スパゲッティ	人参、玉葱、グリーンピース きゅうり バナナ	ビスケット （小麦）

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）のみ表示いたします。