

令和6年度5月完了期献立材料表

認定こども園早苗幼稚園

献立名	5/1(水)	5/2(木)	5/3(金)	5/4(土)	5/6(月)	5/7(火)	5/8(水)	5/9(木)	5/10(金)	5/11(土)	5/13(月)	5/14(火)	5/15(水)	5/16(木)	5/17(金)	5/18(土)
献立名	ハヤシライス 厚揚げと大根の煮物	ごはん 鶏の煮物 新じゃがのポテトサラダ みそ汁				和風豚肉丼 フロッコリーの和え物	ごはん 鶏のカレーソテー ほうれん草とチーズのサラダ コンソメスープ	ごはん サバの塩焼き 大根のあんかけ 小松菜のポン酢和え みそ汁	ごはん 鶏のうま煮丼 ほうれん草のバターソテー	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 椎茸 油揚げ 塩	ごはん 豚肉の炒め物 カリフラワーの中身 みそ汁	ごはん 鶏の照り焼き 切干大根のサラダ みそ汁	ごはん アジの煮物 ひじきの炒め煮 みそ汁	ごはん ポークビーンズ カリフラワーとみかんのサラダ コンソメスープ	ごはん かしわのすき焼き ほうれん草の和え物 にゅうめん 【奈良県 郷土料理】	あんかけ丼 じゃが芋の金平
材料名	白米 牛肉 玉ねぎ 人参 しめじ ハヤシルウ ケチャップ ソース 砂糖 スキムミルク 厚揚げ 切干大根 グリーンピース 醤油 砂糖 みりん 酒	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 グリーンピース 醤油・みりん 酒 砂糖 新じゃが 人参 グリーンピース マヨドレ 塩 砂糖 スキムミルク				白米 豚肉 玉ねぎ 人参 椎茸 油揚げ 塩 醤油 砂糖 みりん 酒 フロッコリー コン 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 赤パプリカ カレー粉 醤油 砂糖 塩 油 ほうれん草 フロセスチーズ 醤油・酢 塩 砂糖 白ごま 人参 マッシュルーム 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩 酒	白米 サバ 酒 塩 大根 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉 小松菜 人参 ポン酢 ごま油 白ごま 木綿豆腐 チンゲン菜 葱 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ささがきごぼう 椎茸 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 塩 高野豆腐 鶏肉 人参 コンソメ 醤油 砂糖	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 椎茸 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 ごま油 醤油 砂糖 塩 高野豆腐 鶏肉 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 わかめ 玉ねぎ 春雨 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉の炒め物 カリフラワー 中身 みそ汁	白米 鶏肉 醤油 みりん 酒 砂糖 片栗粉 切干大根 コン 小松菜 醤油 砂糖 塩 みかん缶 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 白ごま 木綿豆腐 白米 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 アジ 醤油 みりん 酒 砂糖 片栗粉 切干大根 コン 小松菜 醤油 砂糖 塩 みかん缶 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 えのき 玉ねぎ チンゲン菜 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 大豆 玉ねぎ 人参 アスパラガス ホールトマト ケチャップ 塩 コンソメ 醤油 砂糖 塩 みかん缶 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油	白米 鶏肉 焼き豆腐 玉ねぎ 人参 ささがきごぼう 油 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 にゅうめん ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 玉ねぎ 椎茸 人参 そうめん しめじ コンソメ 醤油 塩 酒	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 グリーンピース 醤油 みりん 砂糖 酒 片栗粉 じゃが芋 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油
おやつ	レーズン蒸しパン 小麦粉 砂糖・レーズン ベーキングパウダー 塩	マカロニ マカロニ きな粉 砂糖 塩				黒ごまクッキー 小麦粉 砂糖 油・黒ごま 塩	手作りゼリー のり みかん果汁 砂糖 イブアガー	茹飯おにぎり 白米 菜飯の素	じゃがいも 食パン ブルーベリージャム	お菓子 お菓子	牛乳凍天 いちごソース 牛乳 砂糖 イブアガー いちごジャム	フルーツポンチ みかん缶 黄桃缶 ハイン缶 砂糖	チーズハンケーキ 小麦粉・油 砂糖 ベーキングパウダー 塩	ココア蒸しパン 砂糖 塩 油 ビュアココア	ゆかりおにぎり 白米 ゆかり	お菓子 お菓子
A	120kcal	61kcal				204kcal	64kcal	172kcal	113kcal	95kcal	86kcal	75kcal	171kcal	140kcal	172kcal	103kcal
献立名	カレーライス フルーツヨーグルト ミニドリンク	ごはん 鶏肉の甘酢炒め チョレキサラダ みそ汁	ごはん 白身魚の磯辺焼き 里芋のそぼろ煮 いんげんのおかか和え みそ汁	ごはん 肉じゃが 春キャベツの和え物 みそ汁	ごはん 照り焼きハンバーグ フライドポテト フロッコリーの塩昆布和え みそ汁	野菜ラーメン 厚揚げの炒め物	ごはん 鶏肉のマーメレード炒め マカロニ和風サラダ みそ汁	カレーうどん さつま芋の甘煮	ごはん 豚肉の炒め煮 ほうれん草のこま和え みそ汁 【こんにゃくの日】	ごはん サクのみそマヨ焼き 切干大根の煮物 みそ汁 【みその日】	ごはん 鶏肉と春雨の中身炒め チンゲン菜の醤油ドレッシング みそ汁					
材料名	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレー粉 ケチャップ ソース スキムミルク プレーンヨーグルト ハイン缶 黄桃缶 砂糖 オレンジジュース	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 黄パプリカ 醤油 砂糖 酒 酢 ごま油 チンゲン菜 ツナ きざみり ごま油・醤油 砂糖 塩 白ごま	タラ 酒 塩 おおき 里芋 豚肉 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 油 いんげん 人参 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 白ごま 玉ねぎ 人参 椎茸 みそ 天然だし(昆布・かつお)	豚肉 新じゃが 玉ねぎ 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 油 春キャベツ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 白ごま 人参 玉ねぎ 木綿豆腐 天然だし(昆布・かつお) みそ	牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 塩 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉 じゃが芋 塩 油 フロッコリー コン 塩昆布 ごま油 白ごま 大根 人参 葱 天然だし(昆布・かつお) みそ	中華麺 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 醤油 みりん ごま油 塩 厚揚げ 小松菜 醤油 砂糖 みりん 油 マカロニ ツナ 人参 グリーンピース 酢 醤油 砂糖 油 塩 チンゲン菜 玉ねぎ 葱 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん ごま油 酒 片栗粉 さつま芋 砂糖	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん ごま油 酒 スキムミルク 醤油 片栗粉 白米 ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 白ごま 大根 椎茸 かぼちゃ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 サク 玉ねぎ れんこん 人参 コン みそ マヨドレ みりん ごま油 酒 切干大根 いんげん 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 白ごま 太もやし わかめ しめじ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 春雨 玉ねぎ 人参 ピーマン 人参 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 チンゲン菜 コン 醤油 砂糖 塩 みかん缶 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油						
おやつ	みだらしマカロニ マカロニ 小麦粉 砂糖 油 片栗粉	プレーンクッキー 小麦粉 砂糖 油 塩	わかめおにぎり 白米 わかめ 塩 白ごま	かぼちゃの大学芋風 白米 小麦粉・砂糖 醤油・油 片栗粉 黒ごま	ミルク蒸しパン 小麦粉・砂糖 牛乳 ベーキングパウダー 塩	お菓子 お菓子	手作りゼリー ぶどう果汁 イブアガー 砂糖	肉みそおにぎり 白米・みそ 豚肉・玉ねぎ 醤油 砂糖	手作りチヂミ 小麦粉・片栗粉・人参 玉ねぎ・ニラ とろけるチーズ・醤油	コンソメポテト じゃが芋 油 コンソメ	きな粉ハンケーキ 小麦粉・砂糖 きな粉・油 ベーキングパウダー 塩					
A	66kcal	198kcal	172kcal	102kcal	116kcal	102kcal	69kcal	203kcal	115kcal	174kcal	160kcal					

今月の郷土料理は奈良県です！

【かしわのすき焼き】
関西地方では鶏肉のことを、「かしわ」と呼んでいます。
これは、鶏の茶褐色の羽色が粕の葉に似ていることが由来との説があります。
天神さんの守護神が牛であることから、天満宮の秋祭りのお祝いの席では鶏のすき焼きが食べられてきました。

【にゅうめん】
奈良県桜井市三輪がそうめん発祥の地とされており、奈良時代に飢饉をしのぐ保存食として作ったのが起源といわれています。
にゅうめんは素麺を温かい出汁で食べる料理です。

*仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 富春庵
 *★印はアレルギーA除去食対象です。アレルギーB-Cは別紙メニューになります。
 ※お菓子はエースコイン、シガーフライ、はりんこ、ウエハースのローテーションになります。※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。