



2025年5月 松風幼稚園予定献立表



日	ち	曜	日	屋	材 料 名			エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
					熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの					
1		木		ご飯 鯉の風味煮 さつま芋の甘露 豚汁/チーズ	米 砂糖 さつま芋	豚肉 味噌 チーズ	生姜・大根 玉ねぎ 人参	410	16.4	7.2	180	1.7
2		金		ご飯 ずき焼き風煮 小松菜ともやしの湯煮和え 鮎と玉ねぎのすまし汁/いりごのりパイ	米 油・砂糖 鮎 ハム	豚肉 焼き豆腐 ハム	白菜・人参・長ねぎ 白滝・小松菜 もやし・玉ねぎ	423	16.2	9.7	154	1.4
7		水		キーマカレーライス 和風ポテトサラダ コンソメスープ カップヨーグルト	米・押麦 カレーフレーク じゃが芋・マヨネーズ	豚肉 ツナ かつお節 ウインナー・ヨーグルト	玉ねぎ・人参 コーン キャベツ	471	15.1	17.6	101	1.9
8		木		麦ご飯 高野豆腐の卵とし 春雨サラダ 切干大根と鮎の味噌汁/黄桃缶	米・押麦 砂糖・春雨 ごま油・鮎	高野豆腐・卵 わかめ・ハム 味噌	玉ねぎ 人参 切干大根 黄桃缶	404	14.9	8.0	111	1.3
9		金		ご飯 鶏肉のカレー照り焼き 納豆和え 竹輪と大根の味噌汁/ゼリー	米 カレー粉 砂糖 ゼリー	鶏肉 納豆 竹輪・味噌	小松菜・えのき 人参 大根	432	21.0	11.9	104	1.0
12		月		タンメン 白菜とさき草の胡麻和え さつま芋の甘露 みかん缶	中華麺 ごま油 ごま・砂糖 さつま芋・砂糖	豚肉 鶏肉	玉ねぎ・キャベツ もやし・コーン・人参 白菜・人参 みかん缶	337	13.1	7.2	103	1.4
13		火		ご飯 豚肉と野菜の生姜炒め 切干大根のごま和え 高野豆腐の味噌汁/りんごヨーグルト	米 油 ごま・砂糖 砂糖	豚肉 高野豆腐 味噌 ヨーグルト	玉ねぎ・キャベツ・パプリカ 生姜・切干大根・きゅうり 人参・小ねぎ りんご缶	370	15.0	6.4	139	1.1
14		水		ご飯 ひじき入り鶏つくね 人参しりしり わかめと鮎の味噌汁/8どうゼリー	米 片栗粉・砂糖 ごま・ごま油 ぶどうゼリー	鶏肉・豆腐 ひじき・ツナ わかめ・味噌	玉ねぎ・生姜 人参・ピーマン 長ねぎ	409	14.6	8.1	103	1.1
15		木		鶏肉のブルコギ丼 ナムル ほうれん草と鮎のスープ カップヨーグルト	米・押麦 砂糖・ごま油・片栗粉 ごま・砂糖 鮎	鶏肉 味噌 ヨーグルト	生姜・にら 玉ねぎ・人参 人参・キャベツ ほうれん草	342	13.6	6.3	115	1.2
16		金		麦ご飯 ツナ入り卵焼き キャベツのおかか和え わかめとさつま芋の味噌汁/チーズ	米・押麦 砂糖 さつま芋	卵・ツナ かつお節 わかめ・味噌 チーズ	玉ねぎ・人参 しめじ・キャベツ きゅうり・人参	361	14.2	7.1	204	1.6
19		月		ご飯 肉じゃが ひじきとチーズのサラダ 大根とえのきの味噌汁/白桃缶	米 じゃが芋・油・砂糖 砂糖	豚肉 ひじき チーズ 味噌	玉ねぎ・人参 きゅうり・キャベツ 大根・えのき 白桃缶	366	13.2	5.5	103	1.3
20		火		ご飯 白身魚の西京焼き 五目きんぴら わかめと玉ねぎのすまし汁/いりごのりヨーグルト	米 砂糖 油・砂糖・ごま 砂糖	ホキ 味噌 わかめ ヨーグルト	ごぼう・人参 ピーマン 白滝 玉ねぎ・みかん缶	372	12.3	3.7	110	1.0

*献立の「ご飯」に使用しているお米は、国内産です。

*材料仕入れの都合上、献立を変更する場合があります。

*幼稚園では様々な食材を使用しております。献立表の材料名をご覧いただき、食べたことがない食材は事前にご家庭でお試し下さい。

日	ち	曜	日	屋	材 料 名			エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
					熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの					
21		水		★シルフィードカレー 切干大根のサラダ ほうれん草と豆腐のスープ ひよこゼリー	米 マギーリン・油・小麦粉 砂糖・カレー粉 ごま油・ごま・砂糖・ゼリー	鶏肉 スキムミルク ヨーグルト 豆腐	玉ねぎ・生姜・にんにく トマト缶・切干大根 人参・キャベツ ほうれん草	424	13.6	10.5	130	1.5
22		木		麦ご飯 炒り鶏 ほうれん草の胡麻和え 焼揚げと長ねぎの味噌汁/りんご缶	米・押麦 砂糖 砂糖・ごま	鶏肉 油揚げ 味噌	白滝・人参・たけのこ ごぼう ほうれん草・もやし・人参 長ねぎ・りんご缶	381	14.9	8.0	102	1.1
23		金		ご飯 タンドライーチキン ひじきのきめ煮 かきたま味噌汁/チーズ	米 カレー粉 油・砂糖	鶏肉 ヨーグルト ひじき・高野豆腐 卵・味噌・チーズ	生姜・にんにく 人参・いんげん 玉ねぎ	416	20.2	14.9	218	1.5
26		月		ご飯 麻婆豆腐 カニカマサラダ ダンゴ鍋と人参の中巻スープ/ゼリー	米 油・砂糖 片栗粉・ごま油 ゼリー	豚肉・豆腐 味噌 カニカマ	長ねぎ・にら キャベツ・きゅうり チンゲン菜・人参	386	12.9	9.6	101	1.3
27		火		食パン マカロニグラタン ほうれん草のソテー キャベツとしめじのスープ/パイ缶	食パン マカロニ・油・ホワイトソース パン粉・油	鶏肉 牛乳・チーズ	玉ねぎ・人参 パセリ ほうれん草・もやし・人参 キャベツ・しめじ・パイ缶	373	14.4	9.1	96	1.9
28		水		ご飯 シューマイ風 焼きビーフン なめこの味噌汁/チーズ	米 片栗粉・砂糖・ごま油 シューマイの皮 ビーフン・ごま油・ごま	豚肉・豆腐 ツナ 味噌 チーズ	玉ねぎ・生姜・にんにく グリーンピース ピーマン・人参 なめこ・ほうれん草	471	17.0	15.3	182	1.0
29		木		焼うどん チーズ入りポテトサラダ 高野豆腐と玉ねぎの味噌汁 みかんゼリー	うどん 油・ごま油 じゃが芋・マヨネーズ みかんゼリー	豚肉 かつお節 チーズ 高野豆腐・味噌	人参・玉ねぎ キャベツ 人参・きゅうり 玉ねぎ	434	17.8	11.2	131	1.9
30		金		ご飯 チキンカツ 春野菜サラダ 野菜スープ/ミニロールケーキ	米 小麦粉・パン粉・油 砂糖	鶏肉 ウインナー 卵	ブロッコリー・カリフラワー コーン キャベツ・人参・玉ねぎ	500	16.4	14.4	46	1.5

給与栄養量平均

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
3歳以上児	402	15.3	9.6	127	1.4



5/5はこどもの日です。幼稚園では少し早いですがお給食に【鮎のほりパイ】の提供を予定しています。その他にも、コラボメニューを予定しています。ぜひお楽しみに！★



5/21の給食

「シルフィードカレー」

給食は栄養士がしっかりと作っています。
(特)食田園祭のときだけお弁当の材料も使っています。
店員さんや社会人さん(サカ・チーム)大和シルフィード
3つおメニューとして提供したシルフィードカレーです。
通常の給食には大変好評で、
チームはしっかりと準備をしています。
チームカラーであるオレンジ色のカレーで
甘くておいしい味付けです。
子どもたちから大人まで人気です。
ぜひお試しください。

5/21の給食

「シルフィードカレー」

SYLPHID
SILPHID CULINARY

ちまき

もち米やもちを茹で
などの葉で包んだ
もの。病気を治す
ことを信じている
とされている。

かしわもち

かしわの木の葉は、新
しい芽が出るまで古い
葉が落ちないことから
「跡継ぎがいくくな
らない」と縁起物とされ
ています。

しょうぶ

名前に武勇を意味
する「尚武(しょう
ぶ)」や「勝負」に
通じ、香りが「厄払
い」にもなるとして、
飾りやお風呂に入れて
楽しみます。

よもぎ

昔から邪気を払う為
に用いられ、「もちぐさ」とも呼ば
れる若葉には爽やかな香りがあ
る為、お風呂や洗濯物によく使わ
れます。