

5月 献立予定表

ベビーからーれ
令和6年5月

日・曜日		午前おやつ	昼食			午後おやつ	献立名	材料
			主食	おかず	材料			
1	15	水	ウエハース	ごはん	生姜焼き いそべあえ キャベツのみそ汁	精白米、豚肉、たまねぎ、しょうが、ほうれん草、もやし、ささみ、のり、キャベツ、油揚げ	にんじんパン	ホットケーキミックス、ヨーグルト、にんじん
こどもの日メニュー			ちまき風ごはん	筍つくね 青菜スープ フルーツ	精白米、鶏ひき肉、にんじん、しめじ、豆腐、たけのこ、青菜、たまねぎ、えのき、バナナ	柏餅風	豆腐、白玉粉、ほうれん草、あずき	
2	-	木						おせんべい
-	18	土	ビスケット	豚丼	青菜のごま和え すまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青菜、にんじん、ごま、もやし、しめじ	ポテトスナック	じゃがいも
おたのしみかい おたんじょうびかい 20日(月)		ビスケット	ミートソース スパゲティ	ほうれん草サラダ アスパラガスのスープ	スパゲティ、鶏ひき肉、たまねぎ、トマト、ほうれん草、ささみ、コーン、アスパラガス、にんじん、たまねぎ	ババロア	牛乳、クリーム、ゼラチン、イチゴジャム	
7	21	火	ウエハース	キーマカレー	マカロニサラダ ブロッコリーのスープ	精白米、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、アスパラガス、マカロニ、ツナ、きゅうり、コーン、ブロッコリー、じゃがいも	きなこプリン	牛乳、きな粉、ゼラチン
群馬県郷土料理			おっきりこみ	ブロッコリーのおかか和え フルーツ	うどん、鶏肉、だいこん、にんじん、ごぼう、ブロッコリー、かつお節、バナナ	みそむしパン	ホットケーキミックス、牛乳	
8	22	水						クッキー
9	23	木	ビスケット	食パン	鶏のクリーム煮 キャベツとにんじんサラダ きのこスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、ブロッコリー、牛乳、キャベツ、にんじん、コーン、しめじ、じゃがいも、たまねぎ	おかかチーズおにぎり	精白米、かつお節、チーズ
10	24	金	クッキー	ごはん	白身魚のかば焼き 白あえ みそ汁	精白米、白身魚、ほうれん草、にんじん、豆腐、ごま、えのき、わかめ、たまねぎ	おこのみやき	キャベツ、豚肉、薄力粉、あおのり
11	25	土	ウエハース	煮込みうどん	じゃがいもの煮物 フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、ほうれん草、豚肉、じゃがいも、鶏ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米
13	27	月	おせんべい	ごはん	豚の甘辛炒め 小松菜とツナのマヨ和え さといものみそ汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、にら、ごまつな、ツナ、マヨネーズ、さといも、油揚げ	いももち	じゃがいも、牛乳、チーズ
14	28	火	ビスケット	おからパン	鶏肉のマーマレード煮 ブロッコリーサラダ にんじんスープ	おからパン、鶏肉、たまねぎ、マーマレード、ブロッコリー、チーズ、じゃがいも、にんじん	五平餅	精白米、ごま
-	29	水	クッキー	だいこん丼	コールスロー 豆腐のすまし汁	精白米、豚肉、だいこん、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、豆腐、青菜、たまねぎ	バナナヨーグルト ケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト、バナナ
16	30	木	ウエハース	ごはん	肉じゃが 青菜のおひたし だいこんのすまし汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、さやいんげん、青菜、かつお節、だいこん、しめじ	豆腐ドーナツ	ホットケーキミックス、豆腐
17	31	金	おせんべい	わかめごはん	からあげ きゅうりの酢の物 かぼちゃのみそ汁	精白米、わかめ、鶏肉、しょうが、きゅうり、もやし、ささみ、ごま、かぼちゃ、たまねぎ	きなこサンド	食パン、きな粉、牛乳

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 471.4kcal
- ・タンパク質 18.1g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、1回を牛乳、2回を麦茶で提供しま



※都合により献立を変更することがございます。ご了承ください。

☆20日：群馬県の郷土料理

麵棒に小麦をこねて伸ばしてできた生地をまき、そのまま包丁で切り込みを入れ、切っては切っては鍋に入れるところが名前の由来とされています。味付けは醤油や味噌、醤油と味噌の合わせ味など地域や家庭によってバリエーション豊富なようです。

おやつはご当地グルメのみそパンを食べやすいようにむしパンにアレンジしてみました。





たまごアレルギー対応表



令和6年5月

☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品(鶏卵)の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ	
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応
1	15	水	①				
2	-	木	①				
-	18	土	①				
-	20	月	①				
7	21	火	①				
8	22	水	①				
9	23	木	①	③			
10	24	金	①				
11	25	土	①				
13	27	月	①		小松菜とツナのマヨ和え	④	
14	28	火	①	③			
-	29	水	①				
16	30	木	①				
17	31	金	①			きなこサンド	③

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。