

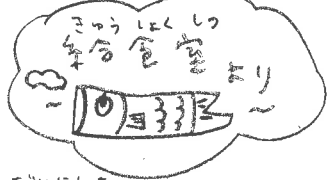
2026年5月 献立表

広島キリスト教社会館保育所



献立名	食品名	おやつ
1日 (金) 鶏の唐揚げ 切干大根の炒め煮 みそ汁	鶏もも肉 薄力粉 かたくり粉 切干大根 にんじん 干しいたけ 厚揚げ ごま油 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 煮干し	クッキー 牛乳・いりこ
2日 (土) 煮込みハンバーグ ブロッコリーサラダ やさいスープ	合いびき肉 たまねぎ たまご パン粉 牛乳 トマト缶詰 ブロッコリー しらす干し キャベツ たまねぎ にんじん えのきだけ	おかし 牛乳・いりこ
4日 (月)		
5日 (火)		
6日 (水)		
7日 (木) ハヤシライス やさいサラダ	はいが精米 牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム ハヤシルー レタス きゅうりにんじん りんご シーチキン コーン	フレンチトースト 牛乳・いりこ
8日 (金) チキンライス メンタイのフライ ブロッコリーサラダ キャロットスープ	はいが精米 鶏もも肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム メンタイ 薄力粉 たまご パン粉 ブロッコリー しらす干し にんじん たまねぎ しめじ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	パースデーケーキ 牛乳・いりこ
9日 (土) ロールパン スパゲティサラダ ビーフシチュー	ロールパン スパゲティ きゅうりにんじん ロースハム コーン マヨネーズ 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ ビーフシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
11日 (月) 麻婆丼 リヤンパンサンスー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ コンソメ 赤みそ かたくり粉 ごま油 はるさめ 鶏むね肉 きゅうりにんじん ごま ごま油	ピザトースト 牛乳・いりこ
12日 (火) 焼そば ポテトサラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ もやし にんじん ビーマン 青のり じゃがいも きゅうりにんじん ロースハム コーン りんご マヨネーズ	豆乳もち お茶・いりこ
13日 (水) 鮭のごま照り焼き キャベツのおかかあえ けんちん汁	鮭 薄力粉 ごま キャベツ にんじん かつお節 木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	ウインナーフリッター 牛乳・いりこ
14日 (木) ポークビーンズ 海藻サラダ	豚肉 大豆 たまねぎ キャベツ にんじん パセリ トマト缶詰 鶏ガラ わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	チヂミ 牛乳・いりこ
15日 (金) とんかつ ひじきの炒り煮 みそ汁	豚肩ロース 薄力粉 たまご パン粉 ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ 木綿豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 煮干し	フルーツサンド 牛乳・いりこ
16日 (土) ロールパン マカロニサラダ ミートボールスープ	ロールパン にんじん ロースハム コーン マカロニ きゅうり マヨネーズ ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ	おかし 牛乳・いりこ
18日 (月) 三色丼 けんちん汁	はいが精米 鶏ひき肉 たまご ほうれんそう 木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう しめじ 干しいたけ ねぎ 煮干し ごま油	りんごゼリー おかし
19日 (火) 天ぷらうどん 小松菜のおひたし	うどん 焼き竹輪 たまねぎ にんじん みつば 薄力粉 たまご ねぎ 煮干し 小松菜 にんじん まいたけ 油揚げ	ふてずび 牛乳・いりこ
20日 (水) 鮭の照焼 煮豆 豚汁	鮭 うずら豆 豚肉 大根 にんじん 白菜 ごぼう さつまいも こんにゃく ねぎ 煮干し	ホットケーキ 牛乳・いりこ
21日 (木) カレーライス ヨーグルトサラダ	はいが精米 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん カレールー プレーンヨーグルト りんご バナナ みかん缶詰 ハイナッパル缶詰	マカロニのあべかわ 牛乳・いりこ
22日 (金) 揚げ鶏の南蛮漬 みそ汁	鶏もも肉 かたくり粉 たまねぎ にんじん ビーマン 大根 えのきだけ 油揚げ ねぎ 煮干し	ラスク 牛乳・いりこ
23日 (土) ロールパン スパゲティサラダ ポトフ	ロールパン スパゲティ きゅうりにんじん ロースハム コーン マヨネーズ ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
25日 (月) タコライス やさいスープ	はいが精米 豚ひき肉 たまねぎ トマト レタス チーズ カレー粉 キャベツ たまねぎ 小松菜 にんじん えのきだけ	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
26日 (火) 鯖の照焼 ごま酢あえ みそ汁	さば きゅうり もやし にんじん ごま 木綿豆腐 えのきだけ 油揚げ ねぎ 煮干し	ヨーグルト おかし
27日 (水) チャプチェ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ ほうれんそう にんじん しいたけ ごま ごま油 わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し 焼きのり ごま油	カルピスゼリー おかし
28日 (木) ラーメン ギョーザ きゅうり漬	ゆで中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ もやし にんじん 水煮タコ ねぎ 鶏ガラ ぎょうざ きゅうり ごま油	中華おこわ 牛乳・いりこ
29日 (金)		
30日 (土) ロールパン やさいサラダ わんたんスープ	ロールパン レタス きゅうりにんじん りんご ロースハム コーン わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま ごま油	おかし 牛乳・いりこ

スケジュール  
・2日(土) 保護者懇話会  
・9日(土) 10:00~ 園見かけ  
・29日(金) 親子遠足



大人気! 入っていないのに  
Tこやきめたい下  
味がする(!)  
Tこやき風  
ポテト

の作り方を  
紹介します  
(材料) 2人分  
・じゃがいも 300g  
・牛乳(豆乳でも) 50cc  
・かたくりこ 30g

おこのおひき  
マヨネーズのり  
かつおぶし  
〈つくりかた〉  
1. じゃがいもは皮を  
むき、ちぎってゆでつぶす  
2. あらねつをとったら  
かたくりこ、牛乳を  
入れまぜる  
3. 2の生地をたね  
バットに並べる  
4. こんどろこんどろ  
会不切!  
冷めていないと  
手揚げるとき 70度以上  
する可能性がある  
5. 3で手揚げする  
6. おこのおひき  
ソース、マヨネーズ  
などをかける  
まじき・あが・り