

2025年5月 りんでん幼稚園 メニュー

※給食では、和そば・落花生・魚卵・キウイフルーツは提供致しません。

<<アレルギー表示→●卵>>

日付	曜日	献立名	ざいりょう			栄養価 (kcal)
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
2	金	ハヤシライス ピーチゼリー	牛肉	玉ねぎ・人参・グリーンピース	米(国産)・じゃが芋・油 ピーチゼリーの素	466
7	水	高野豆腐のそぼろ丼 フルーツ(黄桃缶)	豚ひき肉・凍り豆腐	玉ねぎ・人参・干しいたけ・むき枝豆・しょうが 黄桃(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉	338
9	金	ご飯 ハンバーグデミグラスソース ツナサラダ	ハンバーグ ツナフレーク	玉ねぎ・マッシュルーム ブロッコリー・コーン	米(国産) 油・でん粉 ●マヨネーズ	457
12	月	クリームスパゲティ フルーツポンチ (みかん・黄桃・りんご)	●ベーコン・牛乳	玉ねぎ・人参・しめじ・コーン・ドライパセリ みかん(缶詰)・黄桃(缶詰)・りんご(缶詰)	スパゲティ・油・マーガリン	320
13	火	豆腐と卵のふわふわ丼 フルーツヨーグルト(パイン)	鶏ひき肉・豆腐・●卵・かまぼこ ヨーグルト	玉ねぎ・人参・むき枝豆・しょうが パイン(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖	367
14	水	鶏ひじきごはん 小松菜の菜種和え たまごボーロ	鶏肉・油揚げ さつま揚げ・●卵	ひじき・人参・さやいんげん 小松菜・人参	米(国産)・糸こんにゃく(白滝) 調合ごま油 ●たまごボーロ	317
16	金	麻婆丼 ぶどうゼリー	豆腐・豚ひき肉・赤みそ テンメンジャン	玉ねぎ・干しいたけ・青ねぎ しょうが・にんにく	米(国産)・砂糖・油・でん粉 ぶどうゼリーの素	345
19	月	わかめご飯 野菜たっぷり鶏すき煮 フルーツ(りんご缶)	鶏肉・さつま揚げ・生揚げ	わかめご飯の素 大根・人参・干しいたけ・さやいんげん りんご(缶詰)	米(国産) 黒こんにゃく・油・砂糖	382
20	火	和風きのこスパゲティ ホワイトサワーかん	ウインナー・ちくわ・ツナフ レーク	玉ねぎ・人参・しめじ・しいたけ マッシュルーム・ドライパセリ・青ねぎ 寒天	スパゲティ・マーガリン・油 カルピス	280
21	水	コーンバターライス かぶとベーコンのチャウダー 乳酸菌飲料	●ベーコン・牛乳	コーン・ドライパセリ かぶ・人参・玉ねぎ・グリーンピース	米(国産)・マーガリン じゃが芋・油 乳酸菌飲料(ヤクルト)	427
23	金	他人丼 フルーツ(みかん缶)	豚肉・かまぼこ・●卵	玉ねぎ・人参・さやえんどう みかん(缶詰)	米(国産)・砂糖・でん粉	323
26	月	ツナピラフ 卵とわかめの中華スープ ソフトぼうろ	ツナフレーク・ウインナー ●卵	玉ねぎ・人参・グリーンピース・しょうが わかめ・玉ねぎ・人参・チンゲン菜	米(国産)・油 調合ごま油・でん粉 ●丸ボーロ	383
27	火	いりこ菜飯 豚肉と野菜のごま醤油煮 フルーツ(黄桃缶)	豚肉・生揚げ	いりこ菜めしの素 大根・れんこん・人参・さやいんげん 黄桃(缶詰)	米(国産) 里芋・黒こんにゃく・白ごま・油・砂糖	434
28	水	パン(丸ロール) ビーフシチュー 乳酸菌飲料	牛肉	玉ねぎ・人参・グリーンピース	丸ロールパン じゃが芋・油 乳酸菌飲料(ヤクルト)	410
30	金	わかめご飯 つくねの甘辛煮 せんべい(星たべよ)	チキンボール・さつま揚げ	わかめご飯の素 玉ねぎ・人参・グリーンピース	米(国産) じゃが芋・つきこんにゃく・油・砂糖 星型せんべい	433