5月こんだて表

中期

2025年（令和7年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
1	木	豆腐のあんかけ さつまいもの煮物 軟飯（おかゆ）	さつま芋 片栗粉 米	豆腐	玉ねぎ にんじん 白菜
2	金	キャベツと鶏のうま煮 じゃが芋のぽってり煮 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ	玉ねぎ・ほうれん草 にんじん キャベツ
7	水	豆腐と鶏のうま煮 ブロッコリーのおかか煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麸 米	鶏むねミンチ 豆腐 かつお節	ブロッコリー 玉ねぎ・にんじん チンゲン菜
8	木	青菜のそぼろ煮 豆腐の煮物 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麸 米	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん・玉ねぎ 小松菜 チンゲン菜
9	金	白身魚の野菜あんかけ キャベツとじゃがいものだし煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 じゃが芋 米	白身魚	玉ねぎ にんじん 白菜・キャベツ
12	月	うどん 大豆とキャベツのぽってり煮 軟飯（おかゆ）	うどん 片栗粉 米	鶏むねミンチ 大豆水煮	キャベツ にんじん 玉ねぎ・三度豆
13	火	鮭のあんかけ 白菜のくたくた煮 軟飯（おかゆ）	そうめん 片栗粉 米	鮭	小松菜 にんじん・玉ねぎ 白菜
14	水	豆腐入り肉だんごスープ キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	鶏むねミンチ 豆腐	白菜・玉ねぎ キャベツ・きゅうり にんじん
15	木	じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ	玉ねぎ キャベツ・きゅうり にんじん・ほうれん草
16	金	チンゲン菜と肉だんごのスープ煮 キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	鶏むねミンチ	玉ねぎ・にんじん キャベツ・きゅうり チンゲン菜
19	月	白菜のそぼろ煮 ほうれん草のくたくた煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麸 米	鶏むねミンチ	白菜・玉ねぎ ほうれん草 にんじん
20	火	高野のうま煮 キャベツの煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	高野豆腐	きゅうり 玉ねぎ・にんじん かぼちゃ・キャベツ
21	水	肉だんごとブロッコリーのうま煮 じゃがいものぽってり煮 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ	ブロッコリー 玉ねぎ にんじん
22	木	小松菜と鶏のうま煮 じゃがいもの煮物 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ	玉ねぎ きゅうり・ほうれん草 にんじん・三度豆
23	金	白身魚のあんかけ 豆腐のお汁 軟飯（おかゆ）	片栗粉 米	白身魚 豆腐	チンゲン菜・人参 玉ねぎ キャベツ
26	月	うどん 大根のそぼろ煮 軟飯（おかゆ）	うどん 片栗粉 米	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜 大根
27	火	鶏じゃが キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米・片栗粉 じゃが芋 麸	鶏むねミンチ	玉ねぎ きゅうり・キャベツ にんじん
28	水	鮭の野菜あんかけ 青菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麸 米	鮭	小松菜・にんじん たまねぎ 白菜・キャベツ
29	木	白菜のうま煮 キャベツのクリーム煮 軟飯（おかゆ）	片栗粉 麸 米	粉ミルク	にんじん・クリームコーン 玉ねぎ・きゅうり 白菜・キャベツ
30	金	豆腐とブロッコリーの煮物 キャベツと鶏のうま煮 軟飯（おかゆ）	じゃが芋 片栗粉 米	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん 玉ねぎ・キャベツ ブロッコリー

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。