

5月《今月の目標》
『いただきます』と『ごちそうさま』をきちんといしましょう！



5月の予定献立表

2025年度

牛津ルーテルこども園

日	曜	献立	献立材料名			3時 おやつ	備考
			黄 もりもり力が出る 食べ物	赤 ぐんぐん大きくなる 食べ物	緑 元気な体になる 食べ物		
1	木	ご飯・鶏肉のごま焼き・厚揚げの肉みそがけ 沢煮椀・果物	米	厚揚げ・豚ミンチ	玉葱・小葱・人参 えのき・ごぼう・小葱・果物	メロンパン 牛乳	
2	金	🍴 こどもの日メニュー 🍴	★	★	★	せんべい 牛乳	
7	水	ご飯・鮭のみそ焼き・切り干し大根の煮物 豆腐のみそ汁・果物	米	魚・豆腐・あおさ	切り干し大根・人参・椎茸 玉葱・えのき・小葱・果物	フルーチェ	
8	木	ごぼうの卵とじ丼・もやしと油揚げの中華和え じゃがいものみそ汁・果物	米・じゃがいも	豚肉・卵・薄揚げ わかめ	ごぼう・玉葱・人参・もやし 小松菜・きゅうり・果物	ごまチーズパン 牛乳	いちご摘み
9	金	ロールパン・ミートローフ・野菜スープ・果物・牛乳	パン・じゃがいも	合ミンチ・チーズ・牛乳	玉葱・人参・かぼちゃ キャベツ・しめじ・コーン・果物	せんべい 牛乳	
10	土	小松菜チャーハン・ツナサラダ・果物	米	鶏肉・ツナ	小松菜・玉葱・人参・コーン キャベツ・きゅうり・果物	ビスケット 牛乳	
12	月	肉うどん・卵焼き・果物・牛乳	麺	牛肉・わかめ・卵 カニカマ・牛乳	玉葱・人参・椎茸 ごぼう・小葱・果物	鮭おにぎり	
13	火	ご飯・赤魚の甘酢あんかけ・ポテトサラダ 玉葱と高野豆腐のみそ汁・果物	米・じゃがいも	魚・ハム・チーズ 高野豆腐・薄揚げ	玉葱・えのき・人参・ピーマン きゅうり・小葱・果物	ロシアンクッキー 牛乳	
14	水	ご飯・鶏肉のマーメイド焼き・おなか和え かきたま汁・果物	米	鶏肉・卵	きゅうり・もやし・玉葱・椎茸 小葱・果物	バナナケーキ 牛乳	
15	木	ご飯・麻婆豆腐・和風サラダ・さつまいものみそ汁・果物	米・さつまいも	豆腐・豚ミンチ 薄揚げ	玉葱・人参・キャベツ・きゅうり コーン・なす・小葱・果物	豆腐ブラウニー 牛乳	
16	金	ご飯・ハンバーグ・アスパラサラダ 厚揚げのみそ汁・果物	米・じゃがいも	合ミンチ・ささみ・チーズ 厚揚げ・わかめ	玉葱・人参・アスパラ・キャベツ コーン・えのき・小葱・果物	チーズクッキー 牛乳	
17	土	鶏そぼろ丼・和風サラダ・果物	米	鶏ミンチ・ささみ	玉葱・人参・キャベツ・きゅうり コーン・果物	ビスケット 牛乳	
19	月	かしわうどん・ハーブポテト・果物・牛乳	麺・じゃがいも	鶏肉・薄揚げ・牛乳	玉葱・人参・ごぼう・果物	ツナおにぎり	
20	火	ご飯・鯖の塩焼き・高野豆腐の卵とじ 豆乳のみそ汁・果物	米	魚・高野豆腐・卵	玉葱・人参・椎茸 かぼちゃ・小葱・果物	ウイナーパイ 牛乳	
21	水	ご飯・肉じゃが・ビーンズサラダ・あおさのすまし汁・果物	米・じゃがいも	牛肉・大豆 チーズ・あおさ	玉葱・人参・キャベツ・きゅうり コーン・えのき・小葱・果物	バナナパン 牛乳	
22	木	かば焼き丼・棒棒鶏サラダ・豆腐のみそ汁・果物	米	魚・ささみ 豆腐・わかめ	キャベツ・人参・もやし きゅうり・玉葱・小葱・果物	ミルク餅	
23	金	♥ お弁当の日 ♥	♥	♥	♥	せんべい 牛乳	
24	土	カレーライス・コールスローサラダ・果物	米・じゃがいも	鶏肉・ツナ	玉葱・人参・きゅうり コーン・キャベツ・果物	ビスケット 牛乳	
26	月	ミートソーススパゲティ・もやしとごぼうのサラダ 果物・牛乳	麺	合ミンチ・ささみ・牛乳	玉葱・人参・もやし・ごぼう きゅうり・果物	わかめおにぎり	
27	火	ご飯・鮭のコーンマヨネーズ焼き・大豆とひじきの五目煮 えのきのすまし汁・果物	米・こんにゃく	魚・ひじき・大豆 薄揚げ・豆腐・わかめ	人参・枝豆・玉葱・えのき 小葱・果物	ほうれん草クッキー 牛乳	つぼみサークル
28	水	ご飯・チキン南蛮・厚揚げの煮物 キャベツスープ・果物	米	鶏肉・厚揚げ・豚肉	きゅうり・らっきょう・小松菜 キャベツ・人参・もやし・果物	しらすとコーンの チーズトースト・牛乳	
29	木	豚丼・ナムル・わかめと卵のスープ・果物	米	豚肉・わかめ・卵	玉葱・人参・きゅうり もやし・果物	おさつスティック 牛乳	
30	金	ご飯・アジフライ・豚肉と小松菜のきんぴら さつまいものみそ汁・果物	米・さつまいも	魚・豚肉・薄揚げ	玉葱・人参・小松菜 ごぼう・キャベツ・小葱・果物	ごまスコーン 牛乳	
31	土	チキンライス・マセドアンサラダ・果物	米・じゃがいも	鶏肉・ツナ	玉葱・人参・キャベツ きゅうり・コーン・果物	ビスケット 牛乳	

※離乳食は個人の成長に合わせて進めていきます。(0歳児)
※3時のおやつは全員ではありません。 ※土曜日、1号園児は休みです。
※3歳以上の子どもたちには月に一度お弁当の日を設けています。

今月は「バナナケーキ」のレシピを紹介します。
バナナの風味がよく、しっとりふわふわで園で
人気のおやつです。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください！♥



新年度がスタートしてあっという間に一か月が経ちましたね。
4月の入園したばかりの頃は緊張した様子の子どもたちでし
たが、新しい生活にも少しずつ慣れ、笑顔で給食を食べてい
る姿が多く見られるようになり、給食室職員も嬉しく思ってい
ます。これからも給食を通して、いろいろな食材に触れ、心も身
体も大きく成長して欲しいと思います。

【材料(18cmパウンド型)】

- ・薄力粉:108g ・上白糖:96g ・卵:150g ・バター:108g
- ・ベーキングパウダー:3g ・バナナ:2~3本

【作り方】

- ①ボウルにバターを溶かし、上白糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ②溶いた卵を数回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。
- ③薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら入れ、さっくり混ぜる。
- ④つぶしたバナナを加えて、さらに混ぜる。
- ⑤型に生地を流し入れ、ゴムベラで均一にならす。
- ⑥180℃のオーブンで、40分焼いたら完成！



