










令和8年（2026年）5月熊本市立保育園給食標準献立

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日						
午前			【1か月平均栄養素量】 《未満児（主食込み）》 エネルギー 475 kcal たんぱく質 19.4 g 脂質 15.4 g 《以上児（主食なし）》 エネルギー 394 kcal たんぱく質 19.9 g 脂質 17.0 g		1	牛乳、 コーンフレーク	2	牛乳、せんべい				
昼食						飯、白菜のみそ汁、 鶏肉のさくら焼き、 ビーフン炒め	飯、なべしぎ焼き、 豆腐とわかめの中華スープ					
午後					牛乳、キャロットケーキ	牛乳、バナナ、クッキー						
午前	4	みどりの日	5	こどもの日	6	憲法記念日の 振替休日	7	牛乳、クラッカー	8	牛乳、ポーロ	9	牛乳、せんべい
昼食							飯、春雨汁、 松風焼き、 土佐酢和え風 	飯、もやしのみそ汁、 豚肉と豆腐のチャンプルー、 青菜ときのこのごま和え	飯、デミそばろのつけ丼、 貝たくさんスープ			
午後							牛乳、ちまき風おにぎり	牛乳、 さくさくきな粉クッキー	牛乳、もものケーキ			
午前	11	牛乳、ウエハース	12	牛乳、せんべい	13	牛乳、ポーロ	14	牛乳、 コーンフレーク	15	牛乳、クラッカー	16	牛乳、ビスケット
昼食	飯、クリームシチュー、 キャベツの中華和え、 オレンジ		飯、豆腐とたまねぎのみそ汁、 魚のクラッカー焼き、 白菜の菜焼き、バナナ		飯、ふとあげのみそ汁、 豚肉の生姜焼き、 じゃこ和え		飯、 豆腐とチンゲンサイのスープ、 魚のプロバンス風、 じゃがいも金平		飯、タイピーエン、 厚揚げの煮物、 バナナ		飯、かぼちゃと鶏肉の含め煮、 キャベツとあげのみそ汁	
午後	牛乳、グレープゼリー、 カルシウム強化せんべい		牛乳、シナモントースト		牛乳、ころころドーナツ		牛乳、レーズンのスコーン		牛乳、ヨーグルト（鉄強化） ビスケット		牛乳、わかめおにぎり	
午前	18	牛乳、クラッカー	19	牛乳、みかん缶	20	牛乳、ポーロ	21	牛乳、ウエハース	22	牛乳、ビスケット	23	牛乳、せんべい
昼食	飯、ビビンバ丼、 豆腐と白菜の中華スープ、 オレンジ		飯、ビーフンすまし汁、 魚のタンドリー風、 ひじきのマヨサラダ		飯、つみれ汁、 鶏レバー甘辛煮、 バナナ		飯、豆腐のみそ汁、 貝たくさんオープン焼き、 もやしと青菜のナムル		飯、マカロニスープ、 鶏肉の唐揚げ、 ブロccoliのごま和え、 バナナ		飯、炒り豆腐、 かぼちゃのみそ汁	
午後	牛乳、 もっちもちチーズパン		牛乳、 手づくりプレーンクッキー		牛乳、ちんすこう		牛乳、 切り干し大根のおにぎり		牛乳、 じゃがいものガレット		牛乳、ジャム入りケーキ	
午前	25	牛乳、ビスケット	26	牛乳、 コーンフレーク	27	牛乳、ウエハース	28	牛乳、ポーロ	29	牛乳、クラッカー	30	牛乳、せんべい
昼食	飯、チキンカレー、 じゃこの甘酢和え、 ヨーグルト		飯、小松菜のみそ汁、 魚のホイル焼き、 かぼちゃの甘煮		飯、しめじの中華スープ、 鶏つくね甘辛煮、 春雨酢の物		飯、えのきみそ汁、 魚のチーズフライ、 小松菜の磯和え		飯、さつまいのみそ汁、 鶏肉の照り焼き、 和風サラダ		飯、麻婆丼、 中華コーンスープ	
午後	牛乳、すいか、 鉄強化ウエハース		牛乳、塩こんぶおにぎり		牛乳、 ヨーグルトパンケーキ		牛乳、菓子パン		牛乳、 米粉のレモンクッキー		牛乳、バナナ、ビスケット	

※午前のおやつは未満児のみ、以上児の昼食はご飯持参となります

※行事及び保育等の都合上、献立が変更になることがあります