

令和6年6月献立表(5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 恤社こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1 土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しょうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 321 Kcal たんぱく質 20 g		家庭保育協力日
3 月	ごはん 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきだけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ◆ 星たべよ	牛乳● バナナ◆ 星たべよ	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 26.3 g		今月のお米は さきひかり・ ミルキークイーン です♪
4 火	パン▼● ささみチーズカツ コンソメスープ(6月)	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油など ベーコン▼●、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、コンソメ●、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳● パイナップル	牛乳● パイナップル	エネルギー 428 Kcal たんぱく質 20.3 g		
5 水	他人丼 野菜の梅おかか和え チーズ●	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 チーズ●	牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	エネルギー 802 Kcal たんぱく質 28.1 g		
6 木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ほん酢しょうゆ かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ドーナツ・おから えび満月	牛乳● ホットケーキミックス●、おから、砂糖、調製豆乳、油 えび満月	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 25.2 g		ひまわり組クッキングお部屋でミックスジュースを作ります♪
7 金	きつねうどん パン・キンサンサラダ ブルーーン	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ソナ、マヨネーズ▼ ブルーーン	乳児牛乳● 幼児用ヨーグルト● ミックスフルーツトッピング うさぎ組)フルーチェ きな粉せんべい	牛乳● 牛乳●(無糖)、砂糖、ミックスフルーツ フルーチェ(ストロベリー味)牛乳 牛乳●	エネルギー 437 Kcal たんぱく質 18.5 g		
8 土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 551 Kcal たんぱく質 18.3 g		家庭保育協力日
10 月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物(さつま揚げ) 豆腐とまぼこ味噌汁(6月)	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、かまぼこ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 源氏パイ● えび小丸	牛乳● 源氏パイ● えび小丸	エネルギー 448 Kcal たんぱく質 27.5 g		
11 火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 幼)牛乳● 乳児)野菜ジュース	米、パイン缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、コンソメ●、ブイヨン、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム▼●、ソナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	ヨーグルト● ブリッツ(旨サラダ)●	ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 627 Kcal たんぱく質 27.5 g		ひまわり組クッキングお部屋でミックスジュースを作ります♪
12 水	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじの味噌汁(油揚げ) 若布と麩のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● オレンジ ほんち揚げ	牛乳● オレンジ ほんち揚げ	エネルギー 422 Kcal たんぱく質 18.3 g		今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしい食べられる食材)は新玉葱 新じゃがアズキナガズです。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
13 木	ミートスパゲティー ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スペゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ソナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ	牛乳● 若菜おむすび おにぎりせんべい▼	牛乳● 米 混ぜ込み若菜 おにぎりせんべい▼	エネルギー 612 Kcal たんぱく質 23.8 g		
14 金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクルス	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん ブロッコリー、赤バブリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油 ほうれん草と油揚げの味噌汁(6月)	牛乳● バタークッキー▼●	牛乳● バタークッキー▼●	エネルギー 521 Kcal たんぱく質 40.7 g		
15 土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しょうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 329 Kcal たんぱく質 20 g		家庭保育協力日
17 月	ごはん 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきだけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ◆ 星たべよ	牛乳● バナナ◆ 星たべよ	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 26.3 g		
18 火	ひまわり(きつ組)メンチカツバーガー ^{たんぱく・うさぎ組)パン● ベーグル} 野菜たっぷりコンソメスープ ^{野菜たっぷり組(うさぎ組)野菜たっぷり組(うさぎ組)} ゼリー	パン▼●/ 鶏肉 玉葱 豚すり身 食塩 油など / キャベツ マヨネーズ▼ カレー粉 / ケチャップ 砂糖 パン▼●/ 鶏肉 玉葱 豚すり身 食塩 油など キャベツ ツナ マヨネーズ▼ カレー粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、白菜 アスパラガス マッシュルーム コーン 豚肉 コンソメ● ブイヨン 塩 しょう油 ミリん 酒 ゼリー	箱菓子(おっとっと●) 箱菓子(おっとっと●)	りんごジュース 牛乳●	エネルギー 431 Kcal たんぱく質 12.9 g		誕生会
19 水	他人丼 野菜の梅おかか和え チーズ●	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 チーズ●	牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	エネルギー 602 Kcal たんぱく質 28.1 g		つくし組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリーを作ります♪
20 木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ほん酢しょうゆ かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ピザトースト たべっ子どうぶつ●	牛乳● 牛乳● たべっ子どうぶつ●	エネルギー 404 Kcal たんぱく質 24 g		
21 金	きつねうどん パン・キンサンサラダ ブルーーン	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ソナ、マヨネーズ▼ ブルーーン	牛乳● フルーチェ きな粉せんべい	牛乳● 牛乳● きな粉せんべい	エネルギー 429 Kcal たんぱく質 16.6 g		
22 土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 551 Kcal たんぱく質 18.3 g		家庭保育協力日
24 月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物(さつま揚げ) 豆腐とまぼこ味噌汁(6月)	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、かまぼこ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 源氏パイ● えび小丸	牛乳● 源氏パイ● えび小丸	エネルギー 446 Kcal たんぱく質 27.5 g		
25 火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 幼)牛乳● 乳児)野菜ジュース	米、パイン缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、コンソメ●、ブイヨン、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム▼●、ソナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	ヨーグルト● ブリッツ(旨サラダ)●	ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 527 Kcal たんぱく質 27.5 g		つくし組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリー(たんぽぽ組)、クッキングお部屋で牛乳寒天を作ります♪
26 水	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじの味噌汁(油揚げ) 若布と麩のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 若布、麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● オレンジ ほんち揚げ	牛乳● オレンジ ほんち揚げ	エネルギー 422 Kcal たんぱく質 18.3 g		
27 木	ミートスパゲティー ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スペゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ソナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ	牛乳● 水無月 おにぎりせんべい▼	牛乳● 小麦粉 砂糖 甘納豆 おにぎりせんべい▼	エネルギー 589 Kcal たんぱく質 22.2 g		サンブルは たんぽぽ組(3歳児) の分量です。 うさぎ組はそれより 少なめ、つくしま わり組はそれより 多めです。質問などは 担任にお聞きください♪
28 金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクルス	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん ブロッコリー、赤バブリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油 ほうれん草と油揚げの味噌汁(6月)	牛乳● バタークッキー▼●	牛乳● バタークッキー▼●	エネルギー 521 Kcal たんぱく質 40.7 g		家庭保育協力日
29 土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 329 Kcal たんぱく質 20 g		

令和6年6月献立表(ふつう食 19カ月~) 情況こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 305 Kcal たんぱく質 16.8 g	家庭保育協力日
3	月	ごはん 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきだけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 星食べよ アンパンマン幼児ビスケット●	牛乳● 星食べよ アンパンマン幼児ビスケット●	エネルギー 317 Kcal たんぱく質 19.2 g	今月のお米は きめひかり・ ミルキークーン です♪
4	火	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(6月)	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油など ペーコン▼●、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、コンソメ●、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳● 若布おむすび 白い風船● お野菜せんべい●	牛乳● 米 混ぜ込み若布 ぱりんこ 牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	エネルギー 378 Kcal たんぱく質 17.7 g	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 20.3 g
5	水	他人丼 野菜の梅おかか和え チーズ●	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 チーズ●	牛乳● 白い風船● 牛乳● 牛乳●	牛乳● 白い風船● 牛乳● 牛乳●	エネルギー 359 Kcal たんぱく質 17.7 g	エネルギー 353 Kcal たんぱく質 12.7 g
6	木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと油揚げの味噌汁	かれい、塩、たまねぎ、にんじん、めじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ぽん酢しょうゆ かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ドーナツ・おから えび満月	牛乳● ホリケンキモックス●、おから、 砂糖、調製豆乳、油 えび満月	エネルギー 359 Kcal たんぱく質 17.7 g	ひまわり1組クッ シングお部屋で/ ミックサングル/ お部屋でフル- 手を作ります♪
7	金	きつねうどん パン・キンサンサラダ バナナ◆(給食)	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼	フルーチェ きな粉せんべい	フルーチェ きな粉せんべい	エネルギー 353 Kcal たんぱく質 12.7 g	エネルギー 378 Kcal たんぱく質 20.6 g
8	土	野菜たっぷりあんかけ丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 408 Kcal たんぱく質 15.8 g	家庭保育協力日
10	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物(さつま揚げ) 豆腐とまぼこの味噌汁(6月)	米 切り干し大根、豚肉、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、まぼこ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 源氏パイ● ソフトせんべい	牛乳● 源氏パイ● ソフトせんべい	エネルギー 378 Kcal たんぱく質 20.6 g	エネルギー 378 Kcal たんぱく質 20.6 g
11	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、パイン缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、コンソメ●、ブイヨン、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼	ヨーグルト● ブリッツ(旨サラダ)●	ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 359 Kcal たんぱく質 15.4 g	ひまわり2組クッ シングお部屋でミッ クスジーを作ります♪
12	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麸のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 若布、麸、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつお節、さば節	牛乳● チーズサンド マンナビスケット●	牛乳● サンドパン● チーズ● マンナビスケット●	エネルギー 498 Kcal たんぱく質 20.9 g	今月この地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる食材)は新五郎 新じゃがバーバラガスです。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
13	木	ミートスパゲティー ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼	牛乳● 若葉おむすび おにぎりせんべい▼	牛乳● 米 混ぜ込み若葉 おにぎりせんべい▼	エネルギー 482 Kcal たんぱく質 17.2 g	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 33 g
14	金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクルス	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん ブロッコリー、赤パプリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油 ほうれん草と油揚げの味噌汁(6月)	牛乳● バタークリッキー▼● えび満月	牛乳● バタークリッキー▼● えび満月	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 33 g	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 33 g
15	土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 305 Kcal たんぱく質 16.8 g	家庭保育協力日
17	月	ごはん 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきだけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 魅のラスク アンパンマン幼児ビスケット●	牛乳● 魅のラスク アンパンマン幼児ビスケット●	エネルギー 342 Kcal たんぱく質 19.9 g	誕生会
18	火	ごはん のりたまぶりかけ▼● メンチカツ きやべつのカレーマヨネーズ▼ 野菜たっぷりコンソメスープ バナナ◆	米 のりたまぶりかけ▼● メンチカツ きやべつのかレーマヨネーズ▼ 野菜たっぷりコンソメスープ バナナ◆	お楽しみゼリー	りんご天然果汁 ゼラチン 砂糖、ホイップクリーム● 黄桃缶、マカロニーハースト たべっとうどうぶつ●	エネルギー 545 Kcal たんぱく質 12.8 g	つくり組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリーを作ります♪
19	水	他丼 野菜の梅おかか和え チーズ●	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キャベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 チーズ●	牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	牛乳● 白い風船● お野菜せんべい●	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 20.3 g	つくり組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリーを作ります♪
20	木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ビザトースト たべっとうどうぶつ●	牛乳● 食パン● ピザソース たまねぎ ピーマン ベーコン● コーン チーズ● たべっとうどうぶつ●	エネルギー 314 Kcal たんぱく質 18.9 g	毎日朝のおやつ(10時頃)に牛乳があります。
21	金	きつねうどん パン・キンサンサラダ バナナ◆(給食)	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼	フルーチェ きな粉せんべい	フルーチェ きな粉せんべい	エネルギー 353 Kcal たんぱく質 12.7 g	
22	土	野菜たっぷりあんかけ丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 408 Kcal たんぱく質 15.8 g	家庭保育協力日
24	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物(さつま揚げ) 豆腐とまぼこの味噌汁(6月)	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、まぼこ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 源氏パイ● ソフトせんべい	牛乳● 源氏パイ● ソフトせんべい	エネルギー 378 Kcal たんぱく質 20.6 g	くまの組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリーを作ります♪
25	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 野菜ジュース	米、パイン缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、コンソメ●、ブイヨン、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼	ヨーグルト● ブリッツ(旨サラダ)●	ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 359 Kcal たんぱく質 15.4 g	くまの組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリー/たんぽ組、クッキング組お部屋で牛乳寒天を作ります♪
26	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麸のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 若布、麸、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつお節、さば節	牛乳● ぱりんこ マンナビスケット●	牛乳● ぱりんこ マンナビスケット●	エネルギー 400 Kcal たんぱく質 16.4 g	サンプルはふつう食(19カ月)の分量です。 質問などは担任にお聞きください。
27	木	ミートスパゲティー ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼	牛乳● 水無月 おにぎりせんべい▼	牛乳● 小麦粉 砂糖 甘納豆 おにぎりせんべい▼	エネルギー 457 Kcal たんぱく質 16.1 g	
28	金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクルス	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん ブロッコリー、赤パプリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油 ほうれん草と油揚げの味噌汁(6月)	牛乳● バタークリッキー▼● えび満月	牛乳● バタークリッキー▼● えび満月	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 33 g	
29	土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 305 Kcal たんぱく質 16.8 g	家庭保育協力日

令和6年6月献立表(離乳の完了期 12~18ヶ月) 惣社ごとも園 ▼朝 ●乳 ▼●卵 ●バナナ、キウイ

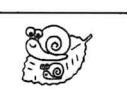
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しょうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
3	月	軟飯 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきだけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 麩のラスク アンパンマン幼児ビスケット●	牛乳● 越 バター● グラニュー糖 アンパンマン幼児ビスケット●	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーイーン です♪
4	火	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(6月)	ロールパン▼● 鶏ささ身、チーズ●、パン粉、油など ベーコン▼●、はくさい、にんじん、たまねぎ、じやがいも、コーン、コンソメ●、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳● 若布おむすび マンナウエハース●	牛乳● 牛乳● マンナウエハース●	
5	水	他入井 野菜の梅おかか和え チーズ●	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キヤベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 チーズ●	牛乳● プリン	牛乳● プリンミクス●	
6	木	軟飯 白身魚のホイル焼き かばちやと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ほん酢しようゆ かばちやと、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ドーナツ・おから えび塩焼き	牛乳● 牛乳● ホットケーキミックス●、おから、砂糖、調製豆乳、油 えび塩焼き	ひまわり組クック キングお部屋でミック スお部屋でブルー チエを作ります♪
7	金	きつねうどん パンプキンサラダ バナナ◆(給食)	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かばちや、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● 鮭おむすび きな粉せんべい	牛乳● 米 鮭フレーク きな粉せんべい	
8	土	野菜たっぷりあんかけ丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子		家庭保育協力日
10	月	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物(さまぼけ) 豆腐とかまぼこの味噌汁(6月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、かまぼこ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フライドポテト ソフトせんべい	牛乳● じゃがいも 塩 ソフトせんべい	
11	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、パイント缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じやがいも、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、コンソメ●、ブイヨン、カレールウ キヤベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	ヨーグルト●	ヨーグルト(無糖)、砂糖	ひまわり2組クッキ ングお部屋でミック スジュースを作 ります♪
12	水	軟飯 さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麩のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 白菜としめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麩のすまし汁	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ● マンナビスケット●	今月のこの地域の旬(たく さん出回りおいしく食べら れる食材)は新五感 新じゃがスマガスです。 給食のメニューにも旬 の食材を入れているので 何が入っているのか探し てみてくださいね。
13	木	ミニトースバゲティ ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ、砂糖 じやがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ りんごゼリー ゼラチン 砂糖	牛乳● 若葉おむすび マンナウエハース●	牛乳● 米 混ぜ込み若葉 マンナウエハース●	
14	金	軟飯 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクルス ほうれん草と油揚げの味噌汁(6月)	鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん ブロッコリー、赤バブリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油 ほうれん草、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お子様サンド	牛乳● たべっど子うぶつ●	お子様せんべい ツナ マヨドレ たべっど子うぶつ●
15	土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しょうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子		家庭保育協力日
17	月	軟飯 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきだけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 麩のラスク アンパンマン幼児ビスケット●	牛乳● 麩 バター● グラニュー糖	
18	火	軟飯 のりたまぶりかけ▼● メンチカツ きやべつのカーメヨネーズ▼ 野菜たっぷりコンソメスープ ハナナ◆	米 のりたまぶりかけ▼● 鶏肉、玉葱 脇すり身、食塩、油など きやべつ ツナ マヨネーズ▼ カレー粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん 白菜 アスパラガス マッシュルーム コーン 豚肉 コンソメ● ブイヨン 塩 よう油 みりん 酒 ハナナ◆	お楽しみゼリー	アンパンマン幼児ビスケット● りんご天然果汁 ゼラチン 砂糖、ホイップクリーム● 黄桃缶、マンナウエハース● たべっど子うぶつ●	誕生会
19	水	他入井 野菜の梅おかか和え チーズ●	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キヤベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 チーズ●	牛乳● プリン	牛乳● プリンミクス●	つくし2組クッキング お部屋で寒天フ ルーツゼリーを作 ります♪
20	木	軟飯 白身魚のホイル焼き かばちやと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、バター●、ほん酢しようゆ かばちやと、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ビザートースト	牛乳● サンパン● ピザソース たまねぎ ピーマン ベーコン● コーン、チーズ● えび塩焼き	毎日朝のおやつ (10時頃)に牛乳 があります。
21	金	きつねうどん パンプキンサラダ バナナ◆(給食)	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かばちや、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● 鮭おむすび きな粉せんべい	牛乳● 米 鮭フレーク きな粉せんべい	
22	土	野菜たっぷりあんかけ丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子		家庭保育協力日
24	月	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物(さまぼけ) 豆腐とかまぼこの味噌汁(6月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、かまぼこ▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フライドポテト ソフトせんべい	牛乳● じゃがいも 塩 ソフトせんべい	
25	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 乳児)野菜ジュース	米、パイント缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じやがいも、りんご、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、コンソメ●、ブイヨン、カレールウ キヤベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ハム▼●、ツナ、コーン、フレンチドレッシング▼ 野菜ジュース	ヨーグルト●	ヨーグルト(無糖)、砂糖	つくし1組クッキング お部屋で寒天フ ルーツゼリー(たん ぽぽ組 クッキン 組お部屋で牛乳 寒天を作ります♪)
26	水	軟飯 さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麩のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 白菜としめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麩のすまし汁	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンパン● チーズ● マンナビスケット●	
27	木	ミニトースバゲティ ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ、砂糖 じやがいも、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ りんごゼリー ゼラチン 砂糖	牛乳● 水無月 お野菜せんべい●	牛乳● 小麦粉 砂糖 甘納豆 お野菜せんべい●	サンブルはサンブル 台またはお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね♪
28	金	軟飯 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクルス ほうれん草と油揚げの味噌汁(6月)	鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん ブロッコリー、赤バブリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油 ほうれん草、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お子様サンド	お子様せんべい ツナ マヨドレ たべっど子うぶつ●	
29	土	中華丼 チーズ●	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、中華だし●、しょうが、にんにく、片栗粉 チーズ●	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日

令和6年6月献立表(離乳後期 10・11ヶ月) 担当こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1 土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 ささみ きやべつ にんじん ブロッコリー 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど		家庭保育協力日
3 月	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱とトマトのスープ	米 かぼちゃ ささみ 昆布 しょう油 たまねぎ トマト 昆布 しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも たまねぎ 昆布		今月のお米は きぬひかり ミルキークイーン です♪
4 火	軟飯 鰯(すずき)とブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 すずき ブロッコリー にんじん 昆布 しょう油 こまつな 煮干し しょう油	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも		
5 水	軟飯 じゃがいもとささみの煮物 きやべつの味噌汁	米 じゃがいも たまねぎ ささみ 昆布 しょう油 きやべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク りんごヨーグルト	粉ミルク● りんご ヨーグルト●		
6 木	軟飯 鰯と白菜の煮物 おいものスープ	米 鰯 白菜 昆布 しょう油 さつまいも たまねぎ 昆布 しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク● 米 粉チーズ●		ひまわり組クッキングお部屋でミックステラーチキンお部屋でフレーチェを作ります♪
7 金	軟飯 ささみと人参の煮物 トマトとブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 しょう油 トマト ブロッコリー 煮干し しょう油	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布		
8 土	軟飯 チンゲン菜とかぼちゃの煮物	米 チンゲンサイ かぼちゃ にんじん ささみ 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど		家庭保育協力日
10 月	軟飯 ブロッコリーと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 ブロッコリー にんじん ささみ 昆布 しょう油 ほうれん草 煮干し しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト● きな粉		
11 火	軟飯 カレイとトマトの煮物 きやべつの味噌汁	米 カレイ トマト たまねぎ 昆布 しょう油 きやべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク しらすがゆ	粉ミルク● 米 しらす干し		ひまわり組クッキングお部屋でミックスジュースを作ります♪
12 水	軟飯 じゃがいもと白菜の煮物 玉葱のスープ	米 じゃがいも 白菜 ささみ 昆布 しょう油 たまねぎ 昆布 しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご		今月この地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる食材)は新玉葱 新じゃがいもアスパラガスです。離乳食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
13 木	軟飯 鰯(すずき)とかぼちゃの煮物 ほうれん草の味噌汁	米 すずき かぼちゃ 昆布 しょう油 ほうれん草 きやべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布		
14 金	軟飯 さつまいもと小松菜の煮物 人参のスープ	米 さつまいも こまつな ささみ 昆布 しょう油 にんじん 煮干し しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉		
15 土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 ささみ きやべつ にんじん ブロッコリー 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど		家庭保育協力日
17 月	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱とトマトのスープ	米 かぼちゃ ささみ 昆布 しょう油 たまねぎ トマト 昆布 しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも たまねぎ 昆布		
18 火	軟飯 カラフル炒り豆腐 かぼちゃのスープ	米 豆腐 ささみ たまねぎ 黄バブリカ 昆布 しょう油 かぼちゃ 昆布 しょう油	ミルク ミルクくずもち	粉ミルク● 粉ミルク● 片栗粉 きな粉		誕生会
19 水	軟飯 じゃがいもとささみの煮物 きやべつの味噌汁	米 じゃがいも たまねぎ ささみ 昆布 しょう油 きやべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク りんごヨーグルト	粉ミルク● りんご ヨーグルト●		つくし2組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリーを作ります♪
20 木	軟飯 鰯と白菜の煮物 おいものスープ	米 鰯 白菜 昆布 しょう油 さつまいも たまねぎ 昆布 しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク● 米 粉チーズ●		
21 金	軟飯 ささみと人参の煮物 トマトとブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 しょう油 トマト ブロッコリー 煮干し しょう油	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ 昆布		毎日朝のおやつ(9時半頃)にミルクがあります。
22 土	軟飯 チンゲン菜とかぼちゃの煮物	米 チンゲンサイ かぼちゃ にんじん ささみ 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど		家庭保育協力日
24 月	軟飯 ブロッコリーと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 ブロッコリー にんじん ささみ 昆布 しょう油 ほうれん草 煮干し しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト● きな粉		
25 火	軟飯 カレイとトマトの煮物 きやべつの味噌汁	米 カレイ トマト たまねぎ 昆布 しょう油 きやべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク しらすがゆ	粉ミルク● 米 しらす干し		つくし組クッキング お部屋で寒天フルーツゼリー/たんぽぽ組 クッキング組合部屋で牛乳寒天を作ります♪
26 水	軟飯 じゃがいもと白菜の煮物 玉葱のスープ	米 じゃがいも 白菜 ささみ 昆布 しょう油 たまねぎ 昆布 しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご		
27 木	軟飯 鰯(すずき)とかぼちゃの煮物 ほうれん草の味噌汁	米 すずき かぼちゃ 昆布 しょう油 ほうれん草 きやべつ 昆布 合わせ味噌	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布		サンブルは毎日用意しています。是非、見てくださいね♪
28 金	軟飯 さつまいもと小松菜の煮物 人参のスープ	米 さつまいも こまつな ささみ 昆布 しょう油 にんじん 煮干し しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉		
29 土	軟飯 ささみと野菜の煮物	米 ささみ きやべつ にんじん ブロッコリー 昆布 しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど		家庭保育協力日

令和6年6月献立表(離乳中期 7~9ヶ月) 梅辻こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1 土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 ささみ きやべつ にんじん ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●		家庭保育協力日
3 月	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱とトマトのスープ	米 かぼちゃ ささみ 昆布 たまねぎ トマト 昆布	ミルク	粉ミルク●		今月のお米は きめひがい・ ミルキークイーン です♪
4 火	おかゆ 鰯(すずき)とブロッコリーの煮物 小松菜のスープ	米 すずき ブロッコリー にんじん 昆布 こまつな 昆布	ミルク	粉ミルク●		
5 水	おかゆ じゃがいもとささみの煮物 きやべつのスープ	米 じゃがいも たまねぎ ささみ 昆布 きやべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●		
6 木	おかゆ 鰯と白菜の煮物 おいものスープ	米 鰯 白菜 昆布 さつまいも たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●		ひまわり組クッ シングお部屋でミッ クスクリエイティ ングお部屋でフル チエを作ります♪
7 金	おかゆ ささみと人参の煮物 トマトとブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 トマト ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●		
8 土	おかゆ チンゲン菜とかぼちゃの煮物	米 チンゲンサイ かぼちゃ にんじん ささみ 昆布	ミルク	粉ミルク●		家庭保育協力日
10 月	おかゆ ブロッコリーと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 ブロッコリー にんじん ささみ 昆布 ほうれん草 昆布	ミルク	粉ミルク●		
11 火	おかゆ カレイとトマトの煮物 きやべつのスープ	米 カレイ トマト たまねぎ 昆布 きやべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●		ひまわり組クッ シングお部屋でミッ クスクリエイティ ングお部屋でフル チエを作ります♪
12 水	おかゆ じゃがいもと白菜の煮物 玉葱のスープ	米 じゃがいも 白菜 ささみ 昆布 たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●		
13 木	おかゆ 鰯(すずき)とかぼちゃの煮物 ほうれん草のスープ	米 すずき かぼちゃ 昆布 ほうれん草 きやべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●		今月のこの地域の旬た くさんで回りおいしく食べ られる食材に新五感 新じゃがアスパラガスで す。離乳食のメニューに も旬の食材を入れるので何が入っているのか 探してみてくださいね。
14 金	おかゆ さつまいもと小松菜の煮物 人参のスープ	米 さつまいも こまつな ささみ 昆布 にんじん 昆布	ミルク	粉ミルク●		
15 土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 ささみ きやべつ にんじん ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●		家庭保育協力日
17 月	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱とトマトのスープ	米 かぼちゃ ささみ 昆布 たまねぎ トマト 昆布	ミルク	粉ミルク●		
18 火	おかゆ カラフル炒り豆腐 かぼちゃのスープ	米 豆腐 ささみ たまねぎ 黄パプリカ 昆布 かぼちゃ 昆布	ミルク	粉ミルク●		誕生会
19 水	おかゆ じゃがいもとささみの煮物 きやべつのスープ	米 じゃがいも たまねぎ ささみ 昆布 きやべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●		つくし2組クッキング お部屋で寒天フ ルーツゼリーを作り ます♪
20 木	おかゆ 鰯と白菜の煮物 おいものスープ	米 鰯 白菜 昆布 さつまいも たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●		毎日朝のおやつ (9時半頃)にミル クがあります。
21 金	おかゆ ささみと人参の煮物 トマトとブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 トマト ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●		
22 土	おかゆ チンゲン菜とかぼちゃの煮物	米 チンゲンサイ かぼちゃ にんじん ささみ 昆布	ミルク	粉ミルク●		家庭保育協力日
24 月	おかゆ ブロッコリーと人参の煮物 ほうれん草のスープ	米 ブロッコリー にんじん ささみ 昆布 ほうれん草 昆布	ミルク	粉ミルク●		
25 火	おかゆ カレイとトマトの煮物 きやべつのスープ	米 カレイ トマト たまねぎ 昆布 きやべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●		つくし1組クッキング お部屋で寒天フ ルーツゼリー/たん ぽぽ組 クッキン グ組お部屋で牛乳 寒天を作ります♪
26 水	おかゆ じゃがいもと白菜の煮物 玉葱のスープ	米 じゃがいも 白菜 ささみ 昆布 たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●		
27 木	おかゆ 鰯(すずき)とかぼちゃの煮物 ほうれん草のスープ	米 すずき かぼちゃ 昆布 ほうれん草 きやべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●		サンプルは毎日用 意しています。是非、 見てくださいね♪
28 金	おかゆ さつまいもと小松菜の煮物 人参のスープ	米 さつまいも こまつな ささみ 昆布 にんじん 昆布	ミルク	粉ミルク●		
29 土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 ささみ きやべつ にんじん ブロッコリー 昆布	ミルク	粉ミルク●		家庭保育協力日

令和6年6月献立表(食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ) 楽々こども園						
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1 土		豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 きな粉せんべい ソフトせんべい	家庭保育協力日
3 月	ごはん 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきたけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかき ルヴァン	お茶 昆布おかき ルヴァン		
4 火	ごはん 鰯の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鰯、しょう油、酒、片栗粉、油 はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 若布おむすび ミニハート	お茶 米 混ぜ込み若布 ミニハート		
5 水	豚肉と野菜の丼 野菜の梅おかか和え 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、みづば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キヤベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 動物ゼリー	お茶 ソフトせんべい はっぽなせんべい	お茶 ソフトせんべい はっぽなせんべい		
6 木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、ほん酢しょうゆ かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 じゃがいもおかき えび塩焼き	お茶 じゃがいもおかき えび塩焼き		
7 金	きつねうどん パンプキンサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ	お茶 若布おむすび きな粉せんべい	お茶 米 鮭フレーク きな粉せんべい		
8 土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子			家庭保育協力日
10 月	ごはん ひかり大根と豚肉の煮物(さつま揚げ) 豆腐の味噌汁(6月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 じゃがいも 塩		
11 火	トロピカルカレーライス 野菜サラダ お茶	米、パイン缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、はちみつ、カレールウ キヤベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ツナ、コーン、マヨドレ	お茶 動物ゼリー ソフトせんべい	お茶 動物ゼリー ソフトせんべい		
12 水	ごはん さわらの西京焼き 白菜しめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麸のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 若布、麸、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン はっぽなせんべい	お茶 ルヴァン はっぽなせんべい		
13 木	ミートスパゲティー ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ りんごジュース ゼラチン 砂糖	お茶 若葉おむすび ミニハート	お茶 米 混ぜ込み若葉 ミニハート		
14 金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクリス	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、本みりん ブロッコリー、赤パプリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油	お茶 お子様サンド じゃがいもおかき	お茶 お子様サンド じゃがいもおかき		
15 土	ごはん うれん草と油揚げの味噌汁(6月)	ほうれんそう、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	土曜お菓子			家庭保育協力日
17 月	ごはん 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁(6月)	米 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 えのきたけ、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかき ルヴァン	お茶 昆布おかき ルヴァン		
18 火	ごはん 味つけのり カレイの唐揚げ きやべつのサラダ 野菜たっぷり味噌汁 動物ゼリー	米、味つけのり かれい、しょう油、酒、片栗粉、油 きやべつ タナ マヨドレ カレー粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん 白菜 アスパラガス、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 動物ゼリー	お楽しみゼリー	りんご天然果汁、ゼラチン 砂糖、黄桃缶、たべっ子BABY		誕生会
19 水	豚肉と野菜の丼 野菜の梅おかか和え 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みづば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし キヤベツ、ブロッコリー、もやし、しめじ、油揚げ、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 動物ゼリー	お茶 ソフトせんべい	お茶 ソフトせんべい		
20 木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと油揚げの味噌汁	米 かれい、塩、たまねぎ、にんじん、しめじ、グリーンアスパラガス、もやし、コーン、マッシュルーム、ほん酢しょうゆ かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 えび塩焼き	お茶 じゃがいもおかき えび塩焼き		
21 金	きつねうどん パンプキンサラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、しめじ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ	お茶 若布おむすび きな粉せんべい	お茶 米 鮭フレーク きな粉せんべい		
22 土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子			家庭保育協力日
24 月	ごはん ひかり大根と豚肉の煮物(さつま揚げ) 豆腐の味噌汁(6月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 じゃがいも 塩		
25 火	トロピカルカレーライス 野菜サラダ お茶	米、パイン缶、豚こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、はちみつ、カレールウ キヤベツ、ブロッコリー、グリーンアスパラガス、ツナ、コーン、マヨドレ	お茶 動物ゼリー ソフトせんべい	お茶 動物ゼリー ソフトせんべい		
26 水	ごはん さわらの西京焼き 白菜しめじの煮浸し(油揚げ) 若布と麸のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、水菜、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 若布、麸、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン はっぽなせんべい	お茶 ルヴァン はっぽなせんべい		
27 木	ミートスパゲティー ポテトサラダ りんごゼリー	スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、ケチャップ、砂糖 じゃがいも、ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ りんごジュース ゼラチン 砂糖	お茶 水無月 ミニハート	お茶 小麦粉 砂糖 甘納豆 ミニハート		
28 金	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き ブロッコリーのピクリス	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん ブロッコリー、赤パプリカ、しめじ、酢、砂糖、塩、しょう油	お茶 お子様サンド じゃがいもおかき	お茶 お子様サンド じゃがいもおかき		
29 土	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	ほうれんそう、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、こまつな、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子			家庭保育協力日