






令和 8 年 6 月 献立表 幼児食 (5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組) ▼卵 ●乳 ◆えび、鮎、鰯、鯛、鰹、魚卵 ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 物ごとでも園							
日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 えのきたと小松菜の味噌汁	米 味付けのり◆ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、こんにやく、ひじき、グリーンピース、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◆	牛乳● マールカオ▼●▽	牛乳● マールカオ▼●▽	エネルギー 410 Kcal たんぱく質 31.5 g	
2	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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▼ 牛乳●	煙のクラッカー ヨーグルト●	煙のクラッカー ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 574 Kcal たんぱく質 24.8 g	ひまわり組クッキング ポテトピザ♪
3	水	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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●、ぼんず かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	きな粉せんべい▽ 牛乳● おからドーナツ	きな粉せんべい▽ 牛乳● ポトケークケーキ●、おから▽、 砂糖、豆乳▽、油 えび漬月◆	エネルギー 426 Kcal たんぱく質 23 g	
4	木	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング▼★	えび漬月◆ 牛乳● バタークッキー▼●	牛乳● バタークッキー▼●	エネルギー 388 Kcal たんぱく質 30.8 g	たんぽぽ組クッキング ポップコーン♪
5	金	ほうれん草と油揚げの味噌汁 きつねうどん パンブキンサラダ 動物ゼリー	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◆ 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▼ 動物ゼリー	お野菜せんべい●◆ フルーチェ	お野菜せんべい●◆ フルーチェ	エネルギー 515 Kcal たんぱく質 12.1 g	
6	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●	無限海老◆ 土曜お菓子	無限海老◆ りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 29.7 g	家庭保育協力日
8	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と若布の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、油揚げ▽、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、若布、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 395 Kcal たんぱく質 24.3 g	今月のお米は きめひかり・ ミルキークイーン です♪
9	火	ミートスパゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● おにぎり	牛乳● おにぎり	エネルギー 546 Kcal たんぱく質 21.7 g	
10	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	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、さつま揚げ◆、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし かまぼこ◆、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● ぶどうゼリー	牛乳● ぶどうゼリー	エネルギー 524 Kcal たんぱく質 24.8 g	今月のこの地域の旬(たく さん)出回りおしく食べら れる食材は新玉蔥・ 新じゃが・アスパラガス です。雑煮のメニューにも 旬の食材を入れているの でが入っているのが探 してみてください。
11	木	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	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 405 Kcal たんぱく質 20 g	
12	金	他人丼 野菜の梅おかか和え ブルー	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、うめひしお、砂糖、しょう油、酒 ブルー	牛乳● 星食べよ	牛乳● 星食べよ	エネルギー 655 Kcal たんぱく質 27.6 g	ひまわり組観劇遠足♪
13	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	白い風船● 土曜お菓子	白い風船● りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 555 Kcal たんぱく質 26.7 g	家庭保育協力日
15	月	きつねうどん パンブキンサラダ 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、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	フルーチェ	フルーチェ	エネルギー 872 Kcal たんぱく質 10.7 g	
16	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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▼ 牛乳●	無限海老◆ ヨーグルト●	無限海老◆ ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 574 Kcal たんぱく質 24.8 g	
17	水	ひまわり(つくし組)メンチカツバーガー たんぽぽ組)パン 牛肉コロッケ たんぽぽ組)やわらかカレーマヨネーズ 野菜たっぷりコンソメスープ 動物ゼリー	パン▼●● 鶏肉 玉葱 豚すり身 食塩 乾上植物性たん白▽、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▼●●/ じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉▼▽ 小麦粉 植物油脂▽、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 白身 グリーンアスパラガス マッシュルーム コーン ベーコン コンソメ● ブイヨン 塩 しょう油 みりん 酒 動物ゼリー	きな粉せんべい▽ ジュース	きな粉せんべい▽ りんごジュース	エネルギー 872 Kcal たんぱく質 10.7 g	誕生会
18	木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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●、ぼんず かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● ビザートスト	牛乳● ビザートスト	エネルギー 401 Kcal たんぱく質 22.8 g	
19	金	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 えのきたと小松菜の味噌汁	米 味付けのり◆ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、こんにやく、ひじき、グリーンピース、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◆	えび漬月◆ 牛乳● マールカオ▼●▽	牛乳● マールカオ▼●▽	エネルギー 410 Kcal たんぱく質 31.5 g	
20	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 チーズ●	煙のクラッカー 土曜お菓子	煙のクラッカー りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 29.7 g	家庭保育協力日
22	月	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング▼★	牛乳● バタークッキー▼●	牛乳● バタークッキー▼●	エネルギー 388 Kcal たんぱく質 30.8 g	
23	火	ほうれん草と油揚げの味噌汁 ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	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◆ 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、さつま揚げ◆、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし かまぼこ◆、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◆	お野菜せんべい●◆ 牛乳● ぶどうゼリー	お野菜せんべい●◆ 牛乳● ぶどうゼリー	エネルギー 524 Kcal たんぱく質 24.8 g	
24	水	他人丼 野菜の梅おかか和え ブルー	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、うめひしお、砂糖、しょう油、酒 ブルー	牛乳● 星食べよ	牛乳● 星食べよ	エネルギー 655 Kcal たんぱく質 27.6 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳 児)の分量です。 つくしひまわり組は それより多めです。 質問などは担任に お聞きください♪
25	木	ミートスパゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● 水無月	牛乳● 小麦粉 砂糖 甘納豆	エネルギー 578 Kcal たんぱく質 21.6 g	
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と若布の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、油揚げ▽、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	おにぎりせんべい▼★ 牛乳● 源氏パイ●	おにぎりせんべい▼★ 牛乳● 源氏パイ●	エネルギー 395 Kcal たんぱく質 24.3 g	
27	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	えび小丸◆ 土曜お菓子	えび小丸◆ りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 555 Kcal たんぱく質 26.7 g	家庭保育協力日
29	月	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	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 405 Kcal たんぱく質 20 g	
30	火	ハヤシライス 和風サラダ 牛乳	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルウ キャベツ ブロッコリー ハム ツナ コーン 和風香り胡麻ドレッシング▼★ 牛乳●	牛乳● 野菜スティック 厚切りパウムクーヘン▼●	牛乳● 野菜スティック 厚切りパウムクーヘン▼●	エネルギー 678 Kcal たんぱく質 26.7 g	








令和8年6月献立表 乳児食(2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヶ月～) ▼卵 ●乳 ◆えび、鯖、鰹、鰯、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 缶詰ごも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考
1	月	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁	米 味付けのり◆ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、こんにやく、ひじき、グリーンピース、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◆	牛乳● マールカオ▼●▽	牛乳● マールカオ▼●▽	エネルギー 442 Kcal たんぱく質 25.5 g	ひよこたまご組は 毎日朝のおやつ (10時頃)に牛乳が あります。
2	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●、パイオン、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▼ 野菜ジュース	煙のクラッカー ヨーグルト●	煙のクラッカー ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 392 Kcal たんぱく質 14.8 g	ひまわり組クッキング ポテトビザ♪
3	水	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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●、ぼん酢 かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	きな粉せんべい▽ 牛乳● おからドーナツ チーズもち●	牛乳● 牛乳● ホットケーキミックス●、おから▽ 砂糖、豆乳▽、油 チーズもち●	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 19.4 g	
4	木	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング▼★ 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◆	牛乳● お野菜せんべい●◆ うさぎ・ひよこ組)フルーチェ	牛乳● 牛乳● サンドパン● いちごジャム お野菜せんべい●◆	エネルギー 335 Kcal たんぱく質 26.3 g	たんぼほ組クッキング ポップコーン♪
5	金	きつねうどん パンキンサラダ 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、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	たまご組)牛乳● バナナ マンナビスケット●	牛乳● バナナ マンナビスケット●	エネルギー 396 Kcal たんぱく質 11.7 g	
6	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 チーズ●	マンナビスケット● 土曜お菓子	マンナビスケット● りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 432 Kcal たんぱく質 23.2 g	家庭保育協力日
8	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と若布の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、油揚げ▽、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ きな粉ウエハース▽	エネルギー 343 Kcal たんぱく質 18.8 g	今月のお米は きめひかり・ ミルキークイーン です♪
9	火	ミートスパゲティ ポテトサラダ ピーチゼリー(ダイス)	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ ピーチゼリー(ダイス)	きな粉ウエハース▽ 牛乳● 若布おむすび	牛乳● きな粉ウエハース▽ 米 混ぜ込み若布	エネルギー 452 Kcal たんぱく質 16.1 g	
10	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじろの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	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、さつま揚げ◆、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし かまぼこ◆、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● バナナ	牛乳● バナナ	エネルギー 370 Kcal たんぱく質 17.8 g	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)は新玉夏栗・ 新じゃが・アスパラガス です。給食のメニューも旬 の食材を入れているのが探 してみてくださいね。
11	木	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	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●、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳● 焼きポテト	牛乳● じゃがいも 塩	エネルギー 370 Kcal たんぱく質 17.8 g	
12	金	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●	たべっ子どうぶつ●★ 牛乳●	たべっ子どうぶつ●★ 牛乳●	エネルギー 453 Kcal たんぱく質 22.1 g	
13	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 動物ゼリー	白い風船● 土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 472 Kcal たんぱく質 19.3 g	家庭保育協力日
15	月	きつねうどん パンキンサラダ 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、ハム、ツナ、マヨネーズ▼ 動物ゼリー	うさぎ・ひよこ組)フルーチェ たまご組)牛乳● バナナ	牛乳● バナナ 牛乳● バナナ	エネルギー 396 Kcal たんぱく質 11.7 g	
16	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●、パイオン、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▼ 野菜ジュース	マンナビスケット● ヨーグルト●	マンナビスケット● ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 393 Kcal たんぱく質 14.8 g	12～18ヶ月、離乳 の完了期は軟飯 になります。
17	水	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉●▽ 小麦粉 植物油▽、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 グリーンアスパラガス マッシュルーム コーン ベーコン コンソメ● パイオン 塩 しょう油 みりん 酒 バナナ	お楽しみゼリー	りんごジュース、ゼラチン 砂糖、ホイップクリーム● 賞味期、マンナビスケット● たべっ子どうぶつ●★	エネルギー 582 Kcal たんぱく質 13.6 g	誕生会
18	木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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●、ぼん酢 かぼちゃ、麩、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	牛乳● ピザトースト	エネルギー 370 Kcal たんぱく質 20.3 g	
19	金	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁	米 味付けのり◆ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、こんにやく、ひじき、グリーンピース、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◆	牛乳● マールカオ▼●▽	牛乳● マールカオ▼●▽	エネルギー 442 Kcal たんぱく質 25.5 g	
20	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 チーズ●	煙のクラッカー 土曜お菓子	煙のクラッカー りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 432 Kcal たんぱく質 23.2 g	家庭保育協力日
22	月	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング▼★ 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◆	牛乳● ジャムサンド	牛乳● サンドパン● いちごジャム お野菜せんべい●◆	エネルギー 335 Kcal たんぱく質 26.3 g	
23	火	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじろの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	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、さつま揚げ◆、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし かまぼこ◆、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● バナナ	牛乳● バナナ	エネルギー 370 Kcal たんぱく質 17.8 g	
24	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● シュガートースト	牛乳● シュガートースト	エネルギー 453 Kcal たんぱく質 22.1 g	
25	木	ミートスパゲティ ポテトサラダ ピーチゼリー(ダイス)	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ ピーチゼリー(ダイス)	牛乳● 水無月 おつうおにぎりせんべい▼★ 糖完)ハーベスト(セサミ)★	牛乳● 小麦粉 砂糖 甘納豆 おにぎりせんべい▼★ 糖完)ハーベスト(セサミ)★	エネルギー 458 Kcal たんぱく質 19.3 g	サンプルは ふうろ食(19ヶ月)/ 離乳の完了期(12ヶ月) の分量で完用します。 質問などは担任にお聞き ください。
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と若布の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、油揚げ▽、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐▽、若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● お子様サンド	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ きな粉ウエハース▽	エネルギー 343 Kcal たんぱく質 18.8 g	
27	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼●◆▽★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌 かつおだし かつお節 さば節◆ 本みりん ごま油 動物ゼリー	白い風船● 土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 472 Kcal たんぱく質 19.3 g	家庭保育協力日
29	月	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	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●、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳● 焼きポテト	牛乳● じゃがいも 塩	エネルギー 370 Kcal たんぱく質 17.8 g	
30	火	ハヤシライス 和風サラダ 野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシシルウ キャベツ ブロッコリー ハム ツナ コーン 和風香り胡麻ドレッシング▼★ 野菜ジュース	牛乳● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ●	エネルギー 481 Kcal たんぱく質 20.2 g	

令和8年6月献立表(離乳後期 10.11ヶ月)▼卵 ●乳 ◆えび、鮭、鯛、鶏、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 物辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	月	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	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	毎日朝のおやつ (9時半頃)にミルクが あります。
2	火	軟飯 鮭(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	ひまわり組クッキング ポテトピザ♪
3	水	軟飯 じゃがいもとささみの煮物 き야べつ味噌汁	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 りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
4	木	軟飯 鮭と白菜の煮物 おいものスープ	米 鮭 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 きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉▽	たんぼほ組クッキング ポップコーン♪
5	金	軟飯 ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 しょう油 ブロッコリー トマト 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	
6	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
8	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 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・ ミルククイーン です♪
9	火	軟飯 カレーと玉葱の煮物 きやべつ味噌汁	米 カレー たまねぎ トマト 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◆	
10	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	今月のこの地域の旬(たぐさん出回り おいしく食べられる食材)は新玉葱・ 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てい るので何が入っているのが探してみてくださいね。
11	木	軟飯 鮭(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	
12	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▽	
13	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
15	月	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	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	
16	火	軟飯 鮭(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	
17	水	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 にんじん 昆布 しょう油 かぼちゃ 昆布 しょう油	ミルク りんごとおいもの重ね煮	粉ミルク● りんご さつまいも 昆布	誕生会
18	木	軟飯 鮭と白菜の煮物 おいものスープ	米 鮭 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 きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉▽	
19	金	軟飯 ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 しょう油 ブロッコリー トマト 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	
20	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
22	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 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	
23	火	軟飯 カレーと玉葱の煮物 きやべつ味噌汁	米 カレー たまねぎ トマト 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◆	
24	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	
25	木	軟飯 鮭(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	サンプルはお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね♪
26	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▽	
27	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
29	月	軟飯 じゃがいもとささみの煮物 きやべつ味噌汁	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 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん 昆布	
30	火	軟飯 かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 かぼちゃ にんじん ささみ 昆布 しょう油 たまねぎ 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	

令和8年6月献立表(離乳中期 7~9ヶ月) ▼卵 ●乳 ◆えび、鮭、鶏、鰹、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 柳社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	月	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	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●	毎日朝のおやつ (9時半頃)にミルクが あります。
2	火	おかゆ 鱈(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●	ひまわり組クッキング ポテトピザ♪
3	水	おかゆ じゃがいもとささみの煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも たまねぎ ささみ 昆布 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
4	木	おかゆ 鮭と白菜の煮物 おひものスープ	米 鮭 白菜 昆布 さつまいも たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●	たんぼほ組クッキング ポップコーン♪
5	金	おかゆ ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 ブロッコリー トマト 昆布	ミルク	粉ミルク●	
6	土	おかゆ テンゲン菜とかぼちゃの煮物	米 テンゲンサイ 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
8	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●	今月のお米は きぬひかり・ ミルクークイーン です♪
9	火	おかゆ カレイと玉葱の煮物 きゃべつのスープ	米 カレイ たまねぎ トマト 昆布 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
10	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●	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)は新玉葱・ 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てい くので何が入っているか探してみてく ださいね。
11	木	おかゆ 鱈(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 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
12	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●	
13	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 ささみ きゃべつ 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
15	月	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	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●	
16	火	おかゆ 鱈(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●	
17	水	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 にんじん 昆布 かぼちゃ 昆布	ミルク	粉ミルク●	誕生会
18	木	おかゆ 鮭と白菜の煮物 おひものスープ	米 鮭 白菜 昆布 さつまいも たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
19	金	おかゆ ささみと人参の煮物 ブロッコリーのスープ	米 ささみ にんじん 昆布 ブロッコリー トマト 昆布	ミルク	粉ミルク●	
20	土	おかゆ テンゲン菜とかぼちゃの煮物	米 テンゲンサイ 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
22	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●	
23	火	おかゆ カレイと玉葱の煮物 きゃべつのスープ	米 カレイ たまねぎ トマト 昆布 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
24	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●	
25	木	おかゆ 鱈(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 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	サンプルはお部屋に 用意しています。是非、 見てくださいね♪
26	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●	
27	土	おかゆ ささみと野菜の煮物	米 ささみ きゃべつ 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
29	月	おかゆ じゃがいもとささみの煮物 きゃべつのスープ	米 じゃがいも たまねぎ ささみ 昆布 きゃべつ 昆布	ミルク	粉ミルク●	
30	火	おかゆ かぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 かぼちゃ にんじん ささみ 昆布 たまねぎ 昆布	ミルク	粉ミルク●	

令和8年6月献立表(宗教(ヒンズー教)対応食) ※牛肉・セラチン・ビーフスープの素 柳社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考
1	月	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁	米 味付けのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、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	牛乳 マーラカオ	牛乳 マーラカオ	
2	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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、、はちみつ、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 牛乳	煙のクラッカー ヨーグルト	煙のクラッカー ヨーグルト(無糖)、砂糖	ひまわり組クッキング ポテトピザ♪
3	水	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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、ぼん酢 かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい 牛乳 おからドーナツ	きな粉せんべい 牛乳 ホトケアオイミックス、おから、砂糖、豆乳、油 えび満月	
4	木	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング 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	牛乳 バタークッキー お野菜せんべい	牛乳 バタークッキー お野菜せんべい	たんぽぽ組クッキング ポップコーン♪
5	金	きつねうどん パンクインサラダ 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、ハム、ツナ、マヨネーズ 動物ゼリー	ブルーチエ 無限海老 土曜お菓子	ブルーチエ 無限海老 りんごジュース、ソフトせんべい、お子種せんべい	
6	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ			家庭保育協力日
8	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と若布の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、油揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、若布、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	今月のお米は さぬきひかり・ ミルキーQueen です♪
9	火	ナポリタンスバゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スバゲティ、たまねぎ、にんじん、ポークビッツ、トマトケチャップ、ウスターソース、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 小魚フィッシュ	牛乳 若布おむすび おにぎりせんべい	牛乳 米 混ぜ込み若布 おにぎりせんべい	
10	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	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、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし かまぼこ、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 ぶどうゼリー	牛乳 ぶどうゼリー	今月のこの地域の旬(たけさくん出回り おいしく食べられる食材)は新玉葱・ 新じゃが・アスパラガスです。給食の メニューにも旬の食材を入れているの が何が入っているのか 探してみてくださいね。
11	木	ふつから米粉パン まんまるおさつコロッケ コンソメスープ	ふつから米粉パン さつまいもペースト 玉ねぎ たかきび ブイオン 衣 揚げ油など ベーコン、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳 白ナッブル	牛乳 白ナッブル	
12	金	他人丼 野菜の梅おかか和え ブルー	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 ブルー	牛乳 星食べよ 白い風船	牛乳 星食べよ 白い風船	ひまわり組観劇選定♪
13	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー			家庭保育協力日
15	月	きつねうどん パンクインサラダ 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、ハム、ツナ、マヨネーズ 動物ゼリー	ブルーチエ 無限海老 ヨーグルト	ブルーチエ 無限海老 ヨーグルト(無糖)、砂糖	
16	火	トロピカルカレーライス フレンチサラダ 牛乳	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、、はちみつ、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 牛乳	きな粉せんべい ヨーグルト	きな粉せんべい ヨーグルト(無糖)、砂糖	
17	水	ふつから米粉パン 鶏肉の唐揚げ きゃ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	ふつから米粉パン 鶏肉 しょう油 おろししょうが おろしにんにく 酒 片栗粉 油 きゃべつ ツナ マヨドレ カラー粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、白菜、グリーンアスパラガス、マッシュルーム、コーン、ベーコン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、みりん、酒 バナナ	牛乳 箱菓子(おとつと)	牛乳 りんごジュース 箱菓子(おとつと)	誕生会
18	木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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、ぼん酢 かぼちゃ、麩、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	牛乳 倉パン ビザソース たまねぎ ビーマン ハム コーン チーズ	
19	金	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 えのきと小松菜の味噌汁	米 味付けのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、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	えび満月 牛乳 マーラカオ	えび満月 牛乳 マーラカオ	
20	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	煙のクラッカー 土曜お菓子	煙のクラッカー りんごジュース、ソフトせんべい、お子種せんべい	家庭保育協力日
22	月	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング 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	牛乳 バタークッキー お野菜せんべい	牛乳 バタークッキー お野菜せんべい	
23	火	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し かまぼこ麩のすまし汁	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、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし かまぼこ、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	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	
24	水	他人丼 野菜の梅おかか和え ブルー	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 ブルー	牛乳 星食べよ 白い風船	牛乳 星食べよ 白い風船	
25	木	ナポリタンスバゲティ ポテトサラダ 小魚フィッシュ	スバゲティ、たまねぎ、にんじん、ポークビッツ、トマトケチャップ、ウスターソース、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 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	
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 豆腐と若布の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、油揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豆腐、若布、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	牛乳 源氏パイ	
27	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	えび小丸 土曜お菓子	えび小丸 りんごジュース、ソフトせんべい、お子種せんべい	家庭保育協力日
29	月	ふつから米粉パン まんまるおさつコロッケ コンソメスープ	ふつから米粉パン さつまいもペースト 玉ねぎ たかきび ブイオン 衣 揚げ油など ベーコン、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	牛乳 白ナッブル	牛乳 白ナッブル	
30	火	ハヤシライス 和風サラダ 牛乳	米、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルー キャベツ、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、和風香り胡麻ドレッシング 牛乳	野菜スティック 厚切りパウムクーヘン	野菜スティック 厚切りパウムクーヘン	

令和8年6月献立表(食物アレルギー対応食 ※卵・乳・えび・鶏・豚・鶏・鰹・魚卵・ゴマ・ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・大豆)
 ※大豆について → しょう油、味噌は使用。大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。
 ※おやつについて → 乳児は種類により赤字のものに変更になります。 柳辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	ごはん おかかふりかけ 豚肉と野菜の煮物 えのきと小松菜の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、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、宗田節	お茶 ソフトせんべい	お茶 ソフトせんべい	
2	火	トロピカルカレーライス 野菜サラダ 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、はちみつ、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、マヨドレ 野菜ジュース	煙のクラッカー バナナ ルヴァン	煙のクラッカー バナナ ルヴァン	ひまわり組クッキング ポテトビザ♪
3	水	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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、ぼん酢 かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 マスカットゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー 乳児)おこめせんじんじんふかぼちや	お茶 マスカットゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー おこめせんじんじんふかぼちや	
4	木	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草の味噌汁	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 昆布おかき 乳児)お子様せんべい ソフトせんべい	お茶 昆布おかき お子様せんべい ソフトせんべい	たんぽぽ組クッキング ポップコーン♪
5	金	野菜うどん パンブキンサラダ 動物ゼリー	うどん、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、マヨドレ 動物ゼリー	オレンジゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー 乳児)のりわかめせんべい ソフトせんべい	オレンジゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー のりわかめせんべい りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	
6	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元氣ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
8	月	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 若布の味噌汁	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、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ	
9	火	ミートスパゲティ ポテトサラダ ピーチゼリー(ダイス)	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ ピーチゼリー(ダイス)	お茶 若布おむすび	お茶 米 混ぜ込み若布	
10	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 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、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 バナナ	お茶 バナナ	今月のこの地域の旬(たくさん出回り いしく食べられる食材)は新玉葱・ 新じゃが・アスパラガスです。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確認してみてください ね。
11	木	ふつから米粉パン まんまるおさつコロッケ コンソメスープ	ふつから米粉パン さつまいもペースト 玉ねぎ たかきび ブイオン 衣 揚げ油など ベーコン、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	お茶 焼きポテト	お茶 じゃがいも 塩	
12	金	豚肉と野菜の丼 野菜の梅おかか和え あまおうゼリー(ダイス)	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みつば、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、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 あまおうゼリー(ダイス)	お茶 りんごゼリー	お茶 りんごジュース セラチン 砂糖	
13	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元氣ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
15	月	野菜うどん パンブキンサラダ 動物ゼリー	うどん、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、マヨドレ 動物ゼリー	オレンジゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー 乳児)のりわかめせんべい ソフトせんべい	オレンジゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー のりわかめせんべい りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	今月のお米は きぬぎわ・ ミルキーQueen です♪
16	火	トロピカルカレーライス 野菜サラダ 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、はちみつ、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、マヨドレ 野菜ジュース	バナナ ルヴァン	バナナ ルヴァン	
17	水	ふつから米粉パン 鶏肉の唐揚げ きやべつカレーマヨネーズ 野菜たっぷりコンソメスープ バナナ	ふつから米粉パン 鶏肉 しょう油 おろししょうが おろしにんにく 酒 片栗粉 油 キャベツ ツナ マヨドレ カレー粉 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、白菜、グリーンアスパラガス、マッシュルーム、コーン、ベーコン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、みりん、酒、 バナナ	幼児)ジュース たべっ子BABY 乳児)お楽しみゼリー	りんごジュース、 たべっ子BABY りんごジュース セラチン 砂糖、煮焙豆、 たべっ子BABY	誕生会
18	木	ごはん 白身魚のホイル焼き かぼちゃと麩の味噌汁	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、ぼん酢 かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 マスカットゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー 乳児)おこめせんじんじんふかぼちや	お茶 マスカットゼリー(ダイス) お米とコーンのナチュラルクラッカー おこめせんじんじんふかぼちや	
19	金	ごはん おかかふりかけ 豚肉と野菜の煮物 えのきと小松菜の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、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、宗田節	お茶 ソフトせんべい	お茶 ソフトせんべい	
20	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元氣ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
22	月	ごはん 鶏肉の照り焼き ブロッコリーのサラダ ほうれん草の味噌汁	米 鶏もも肉、しょう油、みりん、おろししょうが ブロッコリー、ツナ、コーン、マヨドレ ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 昆布おかき 乳児)お子様せんべい ソフトせんべい	お茶 昆布おかき お子様せんべい ソフトせんべい	
23	火	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 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、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 バナナ	お茶 バナナ	
24	水	豚肉と野菜の丼 野菜の梅おかか和え あまおうゼリー(ダイス)	米 豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、みつば、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、かつお節、うめびしお、砂糖、しょう油、酒 あまおうゼリー(ダイス)	お茶 りんごゼリー	お茶 りんごジュース セラチン 砂糖	
25	木	ミートスパゲティ ポテトサラダ ピーチゼリー(ダイス)	スパゲティ、牛ミンチ、たまねぎ、にんじん、サラダ油、小麦粉、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、塩、こしょう じゃがいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ ピーチゼリー(ダイス)	お茶 水無月	お茶 小麦粉 砂糖 甘納豆	
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 若布の味噌汁	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、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ	
27	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元氣ふりかけやさい 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	煙のクラッカー 土曜お菓子	煙のクラッカー りんごジュース、 ソフトせんべい、お子様せんべい	家庭保育協力日
29	月	ふつから米粉パン まんまるおさつコロッケ コンソメスープ	ふつから米粉パン さつまいもペースト 玉ねぎ たかきび ブイオン 衣 揚げ油など ベーコン、はくさい、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩	お茶 焼きポテト	お茶 じゃがいも 塩	
30	火	ハヤシライス 野菜サラダ 野菜ジュース	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、ハヤシルク キャベツ ブロッコリー ハム ツナ コーン マヨドレ 野菜ジュース	お茶 野菜スティック 乳児)にんじんせんべい ルヴァン	お茶 野菜スティック にんじんせんべい ルヴァン	