



6月の給食献立



たかがみねこども園

日付	献立名	おやつ	材料名 (〇はおやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
1 土	チャーハン チンゲン菜のナムル わかめスープ	牛乳 健康志向菓子	米、油、ごま油、砂糖、ごま	〇牛乳、卵、ベーコン	チンゲンサイ、ねぎ、にんじん、わかめ、コーン
3 月	ごはん 手作りしゅうまい ほうれん草のツナ和え ごぼうの味噌汁	牛乳 レモンクッキー	米、〇ホットケーキミックス、〇マーガリン、しゅうまいの皮、〇砂糖、砂糖、片栗粉、ごま油	〇牛乳、豚ひき肉、みそ、油揚げ、ツナ缶	ほうれん草、たまねぎ、ごぼう、にんじん、ねぎ、〇レモン、しょうが(たんぽぼ組：不使用)
4 火	くかみかみメニュー もち麦ごはん 牛肉のすき焼き風煮 いんげんの炒め煮 キャベツのすまし汁	ショア(乳児組：ヤクルト) 健康志向菓子 肝油ドロップ	〇ショア(乳児組：ヤクルト)、米、もち麦、砂糖、麩、〇健康志向菓子	牛肉、ちくわ、〇煮干し	いんげん、たまねぎ、キャベツ、にんじん、えのきだけ
5 水	ごはん 鯖の甘辛ゴマ絡め じゃがいもとピーマンの金平 茄子の味噌汁	牛乳 りんごゼリー	米、じゃがいも、〇砂糖、砂糖、ごま油、片栗粉、〇りんごジュース、ごま	〇牛乳、さわら、豚ひき肉、みそ、油揚げ、〇ゼラチン	なす、ピーマン、にんじん、ねぎ
6 木	鶏の照り焼き丼 胡瓜の酢の物 かき玉汁	牛乳 バナナ 肝油ドロップ	米、砂糖	〇牛乳、鶏肉、卵、油揚げ	〇バナナ、きゅうり、たまねぎ、ほうれん草、にんじん、のり
7 金	食パン&いちごジャム 鮭のムニエル ブロッコリーサラダ 大根スープ	菜飯おにぎり	食パン、いちごジャム、〇米、青じそドレッシング、薄力粉、片栗粉、砂糖、〇油、〇砂糖、〇ごま	さけ、鶏肉、〇ちりめんじゃこ	だいこん、ブロッコリー、〇こまつな、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コーン、パセリ
8 土	スパゲティナポリタン 白菜のサラダ ポテトスープ	牛乳 健康志向菓子	スパゲティ、じゃがいも、サウザンドアイランドドレッシング、油、〇健康志向菓子	〇牛乳、ウインナー、チーズ	はくさい、たまねぎ、にんじん、ピーマン、パセリ、コーン
10 月	手作りぶりかけごはん 白身魚の照焼き 南瓜のそぼろ煮 豆腐のすまし汁	フルーチェ	米、砂糖、片栗粉、フルーチェ、ごま	〇牛乳、カレイ、豆腐、鶏ひき肉、煮干し、かつお節	かぼちゃ、こまつな、こんぶ、しそ
11 火	ごはん 牛肉のブルコギ風 もやしと水菜のおかか和え さつまいもの味噌汁	牛乳 抹茶小豆ケーキ	米、さつまいも、〇薄力粉、〇砂糖、〇油、砂糖、ごま油、〇ゆで小豆缶	〇牛乳、牛肉、〇卵、みそ、かつお節	もやし、たまねぎ、きょうな、にんじん、ピーマン、ねぎ、〇抹茶
12 水	食パン&マーガリン 焼きそば チンゲン菜スープ	牛乳 健康志向菓子 肝油ドロップ	焼きそばめん、食パン、マーガリン、油、〇健康志向菓子	〇牛乳、豚肉、〇煮干し	キャベツ、チンゲンサイ、しめじ、にんじん、コーン、あおのり
13 木	ビーフカレー (ウインナーソテー) ひじきサラダ	牛乳 やさいゼリー(鉄分プラス)	米、じゃがいも、油、砂糖、ごま油	〇牛乳、牛肉、ツナ缶、ボールウインナー	たまねぎ、にんじん、きゅうり、赤パプリカ、黄パプリカ、ひじき、〇やさいゼリー
14 金	ごはん 鶏肉ののり塩炒め 小松菜の納豆和え 玉ねぎの味噌汁	牛乳 ココアちんすこう	米、〇薄力粉、〇ラード、〇砂糖	〇牛乳、鶏肉、みそ、納豆	こまつな、なめこ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、のり、あおのり、ココア
15 土	いきいきファミリーデー(うめ) ☆持ち帰り給食				

日付	献立名	おやつ	材料名 (〇はおやつ材料)		
			黄色の食品 (熱と力になる)	赤色の食品 (血や肉や骨になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)
17月	ごはん 手作りしゅうまい ほうれん草のツナ和え ごぼうの味噌汁	牛乳 メロンパン	米、〇ホットケーキミックス、しゅうまいの皮、〇マーガリン、〇砂糖、砂糖、片栗粉、ごま油	〇牛乳、豚ひき肉、〇卵、みそ、油揚げ、ツナ缶	ほうれん草、たまねぎ、ごぼう、にんじん、ねぎ、しょうが (たんぼぼ組：不使用)
18火	<かみかみメニュー> もち麦ごはん 牛肉のすき焼き風煮 いんげんの炒め煮 キャベツのすまし汁	野菜ジュース (白ぶどう&ほうれん草/ 食物繊維プラス) 健康志向菓子 肝油ドロップ	米、もち麦、砂糖、 麩、〇健康志向菓子	牛肉、ちくわ、〇煮干し	いんげん、たまねぎ、 キャベツ、にんじん、 えのきたけ、〇野菜 ジュース
19水	ごはん 鱈の甘辛ゴマ絡め じゃがいもとピーマンの金平 茄子の味噌汁	牛乳 野菜チヂミ	米、〇薄力粉、じゃがいも、砂糖、ごま油、 〇片栗粉、片栗粉、〇砂糖、〇ごま油、 油、ごま	〇牛乳、さわか、〇合 びき肉、豚ひき肉、み そ、油揚げ	〇たまねぎ、なす、 ピーマン、〇にんじ ん、にんじん、〇に ら、ねぎ
20木	<お誕生会メニュー> わかめごはん トンカツ レタスサラダ 中華風コーンスープ	牛乳 あじさいゼリー	米、薄力粉、パン粉、 〇砂糖、油、ごま油、 砂糖〇カルピス、〇ぶ どうジュース	〇牛乳、豚肉、卵、 ゼラチン	炊き込みわかめ、レタ ス、トマト、クリーム コーン、きゅうり、に んじん、コーン、たま ねぎ
21金	食パン&いちごジャム 鮭のムニエル フロッキーサラダ 大根スープ	牛乳 バナナ 肝油ドロップ	食パン、いちごジャ ム、青じそドレッシング、 薄力粉、片栗粉、 砂糖	〇牛乳、さけ、鶏肉	〇バナナ、だいごん、 フロッキー、キャベ ツ、たまねぎ、にんじ ん、コーン、パセリ
22土	冷やしうどん チンゲン菜のごま和え ふりかけごはん	牛乳 健康志向菓子	うどん、米、砂糖、ご ま、〇健康志向菓子	〇牛乳、油揚げ	チンゲンサイ、きゅう り、にんじん
24月	手作りふりかけごはん 白身魚の照焼き 南瓜のそぼろ煮 豆腐のすまし汁	牛乳 ほうれん草パン 肝油ドロップ	米、〇強力粉、砂糖、 〇砂糖、〇マーガ リン、片栗粉、ごま	〇牛乳、カレイ、豆 腐、〇豆腐、鶏ひき 肉、煮干し、かつお節	かぼちゃ、〇ほうれん 草、ごまつな、こん ぶ、しそ
25火	ごはん 牛肉のブルコギ風 もやしと水菜のおかか和え さつま芋の味噌汁	ソファール元気ヨーグルト (鉄分プラス)	米、さつまいも、砂 糖、ごま油	〇ヨーグルト、牛肉、 みそ、かつお節	もやし、たまねぎ、 きょうな、にんじん、 ピーマン、ねぎ
26水	食パン&マーガリン 焼きそば チンゲン菜スープ	牛乳 大学芋	焼きそばめん、食パ ン、〇さつまいも、 〇水あめ、〇油、マーガ リン、〇砂糖、油、 〇ごま	〇牛乳、豚肉	キャベツ、チンゲンサ イ、しめじ、にんじ ん、コーン、あおのり
27木	キーマカレー (ズッキーニのソテー) ひじきサラダ	牛乳 オレンジ	米、片栗粉、砂糖、ご ま油	〇牛乳、合びき肉、ツ ナ缶	〇オレンジ、たまねぎ、 にんじん、ズッキーニ、 きゅうり、ピーマン、赤 パプリカ、黄パプリカ、 ひじき
28金	ごはん 鶏肉ののり塩炒め 小松菜の納豆和え 玉ねぎの味噌汁	水無月 (乳児組：小豆蒸しパン)	米、〇みな月粉、〇甘 納豆、〇ホットケー キミックス(乳児組)、 〇ゆで小豆缶(乳児 組)、〇油(乳児組)	鶏肉、みそ、納豆、 〇牛乳(乳児組)	ごまつな、なめこ、 たまねぎ、にんじん、 ねぎ、のり、あおのり
29土	親子丼 白菜のごま和え物 心のすまし汁	牛乳 健康志向菓子	米、片栗粉、麩、砂 糖、ごま、〇健康志向 菓子	〇牛乳、鶏肉、卵	はくさい、たまねぎ、 にんじん、ねぎ

※入荷の都合等により、献立を変更することがありますがご了承ください。

※料理酒、こしょうを使用する場合があります。

※だしは、煮干し/昆布/鰹節/鯖節/飛魚/椎茸のいずれかを使用しています。

※肝油ドロップはビタミンA 補給のため、2歳児(ちゅうりっぷ組)以上のクラス
に提供します。(肝油ドロップは栄養機能食品です)

※食物アレルギーの場合、アレルギー物質の除去もしくは代替品での対応をします。
(医師の診断書を提出してください)

※りんごや梨は国の事故防止ガイドラインに基づき、1歳半ごろまで加熱して提供します。

