



6月の献立表

2025年06月

関戸みどりの保育園(一般)

日付	朝おやつ	献立名	材料名			おやつ
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
02 月	チーズ	ご飯 すまし汁(椎茸・みつば) 鯖の味噌煮 野菜の磯辺和え フルーツ	胚芽米、ゆでうどん、きび砂糖、なたね油、ごま油	さば、たらこ、米みそ(淡色辛みそ)、調製豆乳、バター	はくさい、きゅうり、しいたけ、なつみかん、にんじん、ほうれんそう、たまねぎ、ねぎ、みつば、しょうが、焼きのり	お茶 たらこうどん 中華きゅうり
03 火	ゆで さつま芋	ご飯 みそ汁(玉葱・麸) 豚肉の香味焼き 春雨の酢の物 フルーツ	胚芽米、小麦粉、なたね油、はるさめ、きび砂糖、焼ふ、ごま油	牛乳、豚肉(肩ロース・脂身付)、おから、卵、米みそ(淡色辛みそ)、ツナ油漬缶、バター、スキムミルク	りんご、きゅうり、もやし、たまねぎ、ねぎ、にんじん、こんぶ(だし用)、にんにく	牛乳 おからドーナツ こんぶ
04 水	大根 スティック	ご飯 みそ汁(なめこ・ねぎ) 鮭の塩焼き 肉じゃが フルーツ	胚芽米、じやがいも、なたね油、きび砂糖	べにさけ、豚ひき肉、ほたて貝柱水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)	なつみかん、たまねぎ、しらつき、ねぎ、なめこ、にんじん、えのきたけ、グリンピース(冷凍)、糸みつば、きざみのり	お茶 ほたてごはん 人参スティック
05 木	ゆで プロッコリー	カレーうどん さつまいものバター焼き フルーツ	ゆでうどん、胚芽米、さつまいも、片栗粉、なたね油、きび砂糖	豚肉(ロース・脂身付)、しらす干し、バター、いわし(煮干し)	たまねぎ、すいか、ねぎ、にんじん、しめじ、ほうれんそう、うめ干し、糸みつば	お茶 冷やし梅茶漬け 煮干し
06 金	粉ふき芋	ご飯 みそ汁(えのき・にら) 鶏肉のパン粉焼き 切干大根のサラダ フルーツ	胚芽米、マカロニ、パン粉、きび砂糖、なたね油	牛乳、鶏もも肉、きな粉、米みそ(淡色辛みそ)、しらす干し	メロン、えのきたけ、ごぼう、にんじん、にら、切り干したいこん、きゅうり	牛乳 マカロニきな粉 ごぼうスティック
07 土	煮干し	メキシカンライス 豆腐のスープ フルーツ	胚芽米、ブレッヂエン(卵・乳なし)、さつまいも、なたね油	牛乳、ウインナー、木綿豆腐、粉チーズ、バター	メロン、たまねぎ、ピーマン、コーン缶、しめじ、ねぎ	牛乳 チーズラスク ゆでさつま芋
09 月	チーズ	ご飯 みそ汁(もやし・生揚げ) イワシの蒲焼き 小松菜のごまネーズ フルーツ	胚芽米、小麦粉、マヨドレ(卵・乳なし)、きび砂糖、なたね油、ごま、ごま油	牛乳、いわし、生揚げ、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ・ネーブル、こまつな、だいこん、大豆もやし、にんじん、にら	牛乳 チヂミ 大根スティック
10 火	かぼちゃ の煮物	ご飯 わかめスープ 豚肉のケチャップ炒め ハワイアンサラダ フルーツ	胚芽米、食パン(乳・卵なし)、フレッヂエン(乳・卵なし)、きび砂糖、なたね油、マヨドレ(卵・乳なし)	牛乳、豚肉(肩ロース・脂身付)、卵	たまねぎ、なつみかん、キャベツ、パイン缶、グリーンアスパラガス、きゅうり、えのきたけ、ピーマン、わかめ(乾)	牛乳 フレンチトースト ゆでアスパラ
11 水	ごぼう スティック	ご飯 麩のすまし汁(三つ葉) かじきのみそ照り焼き 五目きんぴら フルーツ	胚芽米、生中華めん、なたね油、焼ふ、きび砂糖、片栗粉、ごま油、ごま	かじき、豚ひき肉、チーズ、米みそ(淡色辛みそ)	なつみかん、きゅうり、大豆もやし、ごぼう、れんこん、しらつき、えのきたけ、にんじん、ねぎ、たけのこ(ゆで)、糸みつば、いんげん、しょうが	お茶 ジャージャー麺 チーズ
12 木 レストラン ごっこ	人参 スティック	ホットドッグ (乳児はハムチーズサンド) サンドイッチ(卵)(みかんジャム) チキンスープ 南瓜サラダ・フルーツ 野菜ジュース(幼児のみ)	食パン(卵・乳なし)、胚芽米、マヨドレ(卵・乳なし)、なたね油、ごま油、コッペパン(乳・卵なし)	鶏もも肉、挽きわり納豆、卵、ウインナー、米みそ(淡色辛みそ)、ハム(卵なし・乳含む)、カッテージチーズ(幼児のみ)	りんご、日本かぼちゃ、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、みかんジャム、しめじ、にんじん、ねぎ、にら、干しうどん、野菜ミックスジュース(幼児のみ)	お茶 納豆チャーハン みそ汁 (キャベツ・しめじ)
13 金	きゅうり スティック	ひき肉と大豆のドライカレー 和風サラダ 福音漬け フルーツ	胚芽米、小麦粉、メープルシロップ、マヨドレ(卵・乳なし)、なたね油、きび砂糖	牛乳、豚ひき肉、大豆(ゆで)、豆乳、バター、米みそ(淡色辛みそ)	メロン、たまねぎ、キャベツ、かぼちゃ、きゅうり、ピーマン、プロッコリー、にんじん、福音漬、コーン缶、にんにく、わかめ(乾)	牛乳 スコーン・パンプキン ゆでプロッコリー
14 土	煮干し	和風スペゲティー スープ(キャベツ・わかめ) フルーツ	胚芽米、ごま	豚肉(ロース・脂身付)、しらす干し	りんご、キャベツ、たまねぎ、だいこん、えのきたけ、ピーマン、にんじん、にんにく、わかめ(乾)、あおのり	お茶 おにぎり(青のり) 大根のゆかり和え

幼児の昼食と軽食の平均値です。(エネルギー565kcal、たんぱく質22.5g、脂質17.6g)
12日(木)はレストランごっこです。ホットドッグやサンドイッチを作ります。(きみどり組)
27日(金)は誕生会メニューです。



献 立 表

2025年06月

日付	朝おやつ	献立名	材料名			おやつ
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
16 月	チーズ	ご飯 すまし汁(椎茸・みつば) 鯖の味噌煮 野菜の磯辺和え フルーツ	胚芽米、ゆでうどん、きび砂糖、なたね油、ごま油	さば、たらこ、米みそ(淡色辛みそ)、調製豆乳、バター	はくさい、きゅうり、しいたけ、なつみかん、にんじん、ほうれんそう、たまねぎ、ねぎ、みつば、しょうが、焼きのり	お茶 たらこうどん 中華きゅうり
17 火	ゆで さつま芋	ご飯 みそ汁(玉葱・麸) 豚肉の香味焼き 春雨の酢の物 フルーツ	胚芽米、小麦粉、なたね油、はるさめ、きび砂糖、焼ふ、ごま油	牛乳、豚肉(肩ロース・脂身付)、おから、卵、米みそ(淡色辛みそ)、ツナ油漬缶、バター、スキムミルク	りんご、きゅうり、もやし、たまねぎ、ねぎ、にんじん、こんぶ(だし用)、にんにく	牛乳 おからドーナツ こんぶ
18 水	大根 ステイック	ご飯 みそ汁(なめこ・ねぎ) 鮭の塩焼き 肉じゃが フルーツ	胚芽米、じゃがいも、なたね油、きび砂糖	べにさけ、豚ひき肉、ほたて貝柱水煮缶、米みそ(淡色辛みそ)	なつみかん、たまねぎ、しらたき、ねぎ、なめこ、にんじん、えのきだけ、グリンピース(冷凍)、糸みつば、きざみのり	お茶 ほたてごはん 人参ステイック
19 木	ゆで プロッコリー	カレーうどん さつまいもののバター焼き フルーツ	ゆでうどん、胚芽米、さつまいも、片栗粉、なたね油、きび砂糖	豚肉(ロース・脂身付)、しらす干し、バター、いわし(煮干し)	たまねぎ、すいか、ねぎ、にんじん、しめじ、ほうれんそう、うめ干し、糸みつば	お茶 冷やし梅茶漬け 煮干し
20 金	粉ふき芋	ご飯 みそ汁(えのき・にら) 鶏肉のパン粉焼き 切干大根のサラダ フルーツ	胚芽米、マカロニ、パン粉、きび砂糖、なたね油、	牛乳、鶏もも肉、きな粉、米みそ(淡色辛みそ)、しらす干し	メロン、えのきだけ、ごぼう、にんじん、にら、切り干しだいこん、きゅうり	牛乳 マカロニきな粉 ごぼうステイック
21 土	煮干し	メキシカンライス 豆腐のスープ フルーツ	胚芽米、ブレッヂエン(卵・乳なし)、さつまいも、なたね油	牛乳、ウインナー、木綿豆腐、粉チーズ、バター	メロン、たまねぎ、ピーマン、コーン缶、しめじ、ねぎ	牛乳 チーズラスク ゆでさつま芋
23 月	チーズ	ご飯 みそ汁(もやし・生揚げ) イワシの蒲焼き 小松菜のごまネーズ フルーツ	胚芽米、小麦粉、マヨドレ(卵・乳なし)、きび砂糖、なたね油、ごま、ごま油	牛乳、いわし、生揚げ、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ・ネープル、こまつな、だいこん、大豆もやし、にんじん、にら	牛乳 チヂミ 大根ステイック
24 火	かぼちゃ の煮物	ご飯 わかめスープ 豚肉のケチャップ炒め ハワイアンサラダ フルーツ	胚芽米、食パン(乳・卵なし)、ブレッヂエン(乳・卵なし)、きび砂糖、なたね油、マヨドレ(卵・乳なし)	牛乳、豚肉(肩ロース・脂身付)、卵	たまねぎ、なつみかん、キャベツ、パイン缶、グリーンアスパラガス、きゅうり、えのきだけ、ピーマン、わかめ(乾)	牛乳 フレンチトースト ゆでアスパラ
25 水	ごぼう ステイック	ご飯 麸のすまし汁(三つ葉) かじきのみそ照り焼き 五目きんぴら フルーツ	胚芽米、生中華めん、なたね油、焼ふ、きび砂糖、片栗粉、ごま油、ごま	かじき、豚ひき肉、チーズ、米みそ(淡色辛みそ)	なつみかん、きゅうり、大豆もやし、ごぼう、れんこん、しらたき、えのきだけ、にんじん、ねぎ、たけのこ(ゆで)、糸みつば、いんげん、しょうが	お茶 ジャージャー麺 チーズ
26 木	人参 ステイック	ブレッヂエン かぶのスープ マカロニグラタン プロッコリーの玉葱ドレッシング フルーツ	ブレッヂエン(乳・卵なし)、胚芽米、小麦粉、なたね油、パン粉、ごま油、きび砂糖	牛乳、鶏もも肉、挽きわり納豆、米みそ(淡色辛みそ)、バター、粉チーズ	メロン、プロッコリー、きゅうり、かぶ、たまねぎ、キャベツ、しめじ、にんじん、かぶ・葉、ねぎ、にら、パセリ	お茶 納豆チャーハン みそ汁 (キャベツ・しめじ)
27 金 誕生会	大根 ステイック	ご飯 みそ汁(油揚げ・わかめ) アジフライ・フライドポテト 梅ドレッシングサラダ フルーツ	胚芽米、じゃがいも、食パン(卵・乳なし)、パン粉、なたね油、マヨドレ(卵・乳なし)、小麦粉、きび砂糖	ヨーグルト(無糖)、あじ、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、さくらえび(干し)	ぶどう天然果汁、メロン(赤肉)、キャベツ、グリーンアスパラガス、万能ねぎ、にんじん、コーン缶、うめ干し、わかめ(乾)	お茶 あじさいヨーグルト さくらえびトースト
28 土	煮干し	和風スパゲティー スープ(キャベツ・わかめ) フルーツ	胚芽米、ごま	豚肉(ロース・脂身付)、しらす干し	りんご、キャベツ、たまねぎ、だいこん、えのきだけ、ピーマン、にんじん、にんにく、わかめ(乾)、あおのり	お茶 おにぎり(青のり) 大根のゆかり和え
30 月	きゅうり ステイック	ひき肉と大豆のドライカレー 和風サラダ 福神漬け フルーツ	胚芽米、小麦粉、メープルシロップ、マヨドレ(卵・乳なし)、なたね油、きび砂糖	牛乳、豚ひき肉、大豆(ゆで)、豆乳、バター、米みそ(淡色辛みそ)	メロン、たまねぎ、キャベツ、かぼちゃ、きゅうり、ピーマン、プロッコリー、にんじん、福神漬、コーン缶、にんにく、わかめ(乾)	牛乳 スコーン・パンプキン ゆでプロッコリー

今月の果物は宇和ゴールド、あまなつ、メロン、すいか、りんご等になります。

