

2024年

6月 給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
1 15 29	土	シーフードスパゲティ 飲むヨーグルト	パインアップル(缶)30g(未満児) 豆乳 キウイフルーツ(50g) ビスケット	ベーコン・まぐろ油漬缶・ あさり水煮缶・粉チー ズ・トリックヨーグルト・調整 豆乳	スパゲティ・植物油・ピス ケット	パインアップル缶・たまねぎ・に んじん・ピーマン・キウイフルーツ	食塩・コンソメ・ガーリックパウ ダー
3 ・ 月 17		十六穀米ごはん あじさい揚げ レタス(10g) 具だくさんみそ汁	牛乳(未満児) オレンジ50g(未満児) スキムミルク きな粉蒸しパン	牛乳・白身魚・鶏卵・ 油揚げ・脱脂粉乳・き な粉・豆乳	精白米・赤米・小麦 粉・揚げ油・ホットケーキミ ックス・黒砂糖	レタス・冷凍ホロコン・にんじ ん・冷凍グリーンピース・レタス・キャ ベツ・たまねぎ・もやし・青 ねぎ・干しぶどう	食塩・白ワイン・煮干しだし し・米みそ・麦みそ
4 ・ 火 18		麦ごはん(未満児用) 厚揚げの煮付 卵とトマトのかき玉汁	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) スキムミルク さつまいもの天ぷら	牛乳・プロセスチーズ・牛 肉・厚揚げ・鶏卵・脱脂 粉乳	精白米・押麦・じゃがい も・植物油・三温 糖・片栗粉・さつまい も・小麦粉・揚げ油	にんじん・さやいんげん・ト マト・たまねぎ・青ねぎ	煮干しだし・みりん・濃口し ょうゆ・鳥がらだし・濃口 だし・食塩
5	水	五目うどん ヨーグルト(固形)	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) スキムミルク ベーコンドボテ	牛乳・鶏肉・かまぼ こ・加糖ヨーグルト・脱脂 粉乳・ベーコン	ウエハース・干しうどん・三 温糖・じゃがいも・パ ター・植物油・マヨネーズ	乾しいたけ・ほうれんそう・ にんじん・ピーマン	清酒・みりん・濃口し ょうゆ・しいたけだし・か つお昆布だし・食塩・カレー 粉
19	水	食パン 白身魚の焼カレー風 野菜スープ(豚肉入り)	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) 豆乳 メロン(85g) せんべい	牛乳・白身魚・ビサチ ーズ・豚肉・調整豆乳	ウエハース・食パン・小麦 粉・植物油・カレー粉・ じゃがいも・せんべい	たまねぎ・にんじん・ピー マン・オクラ・モロ	食塩・白ワイン・トマトキャ ップ・鳥がらだし・濃口 しょうゆ
6 ・ 木 20		麦ごはん(未満児用) 八宝菜 豆腐の清汁	牛乳(未満児) バナナ75g(未満児) スキムミルク シュガートースト するめ	牛乳・豚肉・木綿豆 腐・塩わかめ・脱脂粉 乳・するめ	精白米・押麦・植物 油・ごま油・片栗粉・ 食パン・グラニュー糖・無塩 バター	バナナ・キャベツ・たまねぎ・に んじん・さやいんげん・ゆで たけのこ・乾しいたけ・し ょうが・えのきたけ	食塩・清酒・濃口し ょうゆ・中華スープの素・かつ お昆布だし・みりん
7 ・ 金 21		麦ごはん(未満児用) かみかみバーグ にんじんの甘煮 五目みそ汁	牛乳(未満児) せんべい7g(未満児) スキムミルク 白桃ゼリー クラッカー(15g)	牛乳・牛ひき肉・豚ひ き肉・ひじき・油揚 げ・脱脂粉乳・粉寒天	せんべい・精白米・押 麦・植物油・パン粉・三 温糖・じゃがいも・三 温糖・缶詰シロップ・ク ラッカー	たまねぎ・ホロコン缶・にんじ ん・しめじ・ごぼう・青ね ぎ・白桃缶	濃口しょうゆ・食塩・煮 干しだし・米みそ・麦み そ
8 ・ 土 22		そうめんちり バナナ(75g)	みかん(缶)(未満児) 豆乳 カステラ	鶏肉・調整豆乳	そうめん・植物油・三 温糖・カステラ	みかん缶・たまねぎ・だい ごん・はくさい・にんじん・青 ねぎ・バナナ	煮干しだし・食塩・清 酒・みりん・濃口し ょうゆ
10 ・ 月 24		麦ごはん(未満児用) 豆腐と鶏肉のみそ炒め 清汁(かまぼこ)	牛乳(未満児) キウイフルーツ50g(未満児) スキムミルク シリアルスコーン	牛乳・鶏肉・木綿豆 腐・かまぼこ・脱脂粉 乳	精白米・押麦・植物 油・コンフレーク・ホットケーキ ミックス	ゆづフルーツ・たまねぎ・にんじ ん・ピーマン・えのきたけ・こ まつな・バナナ・干しぶどう	米みそ・みりん・濃口 しょうゆ・かつお昆布だ し・食塩
25	火	麦ごはん(未満児用) 豆のカレー ハワイアンサラダ	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) 豆乳 メロン(85g) せんべい	牛乳・プロセスチーズ・牛 肉・鶏卵・ゆでだい ず・豆乳・調整豆乳	精白米・押麦・じゃがい も・植物油・カレー粉・ 三温糖・せんべい	たまねぎ・にんじん・冷凍グ リーンピース・トマトピューレ・キャベツ・ パインアップル缶・きゅうり・パセ リ・モロ	鳥がらだし・ウスターソース・食 塩(塩もみ用)・食塩・ 食酢
11 ・ 火 27		麦ごはん(未満児用) みそ汁(未満児用) 豚肉の生姜焼き 小松菜としらすのごま和え	牛乳(未満児) オレンジ50g(未満児) スキムミルク かぼちゃと豆腐の米粉ケキ	牛乳・塩わかめ・豚 肉・しらす干し・脱脂 粉乳・木綿豆腐・豆乳	精白米・押麦・植物 油・すりごま・三温 糖・米粉	レタス・たまねぎ・し ょうが・にんじん・こまつな・も やし・かぼちゃ	煮干しだし・米みそ・麦 みそ・清酒・みりん・濃 口しょうゆ・ベーキングパウ ダー・パリエッセンス
12 ・ 水 26		ロールパン(未満児用) とりのマーマレード焼き ソテー(キャベツ) トマトスープ(じゃがいも)	牛乳(未満児) バナナ75g(未満児) ホワイトミルク オレンジ(75g) パイ	牛乳・鶏もも・豚肉・ 脱脂粉乳	ロールパン・マーメイド・植物 油・じゃがいも・パイ菓 子	バナナ・しょうが・キャベツ・に んじん・ホロコン缶・トマト・た まねぎ・パセリ・レタス	みりん・濃口しょうゆ・ 食塩・鳥がらだし・ロー リエ・乳酸菌飲料(希釈)
13	木	ゆかりおにぎり 豆腐だんごのあられ揚げ ひじきのマリネ サラダ菜(7g) 手まり麩の清汁 メロン(60g)	牛乳(未満児) スキムミルク あじさい羹 牛乳かん	牛乳・鶏ひき肉・木綿 豆腐・鶏卵・まぐろ油 漬缶・ひじき・塩わか め・脱脂粉乳・粉寒天	精白米・植物油・三温 糖・パン粉・片栗粉・み じんこ・揚げ油・手ま り麩	にんじん・たまねぎ・だい ごん・きゅうり・サツマ な・えのきたけ・モロ・ぶどうジュ ース	しそふりかけ・濃口し ょうゆ・みりん・食塩・食 塩(塩もみ用)・食酢・ かつお昆布だし

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (レチノール当量: RE)(μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
今月の平均栄養量	461	16.7	12.6	195	3.2	173	0.30	0.30	23	5.1	1.6
保育所(園)における 給与栄養量の目標	470	15~23	10~15	220	2.3(~10)	200(~300)	0.25	0.30	20	3.5以上	1.9未満

2024年

6月 給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
14 ・ 28	金	麦ごはん(未満児用) 清汁(白玉ふ・たまねぎ)(未満児用) 魚の照り焼き きゅうりの塩もみ じゃがいもの炒め煮	牛乳(未満児) もも(缶)30g(未満児) 豆乳 ドーナツ(落とし入れ法) いりいりこ	牛乳・魚・豚肉・調整 豆乳・鶏卵・煮干し	精白米・押麦・白玉 ふ・三温糖・植物油・ じゃがいも・小麦粉・ 揚げ油・粉糖	もも缶・たまねぎ・にんじ ん・青ねぎ・しょうが・き ゆり・冷凍グリーンピース	煮干しだし・食塩・濃口 しょうゆ・みりん・食塩 (塩もみ用)・ベーキング パウダー・バニラエッセンス

【食材納入業者様】※敬称略

野菜・果物……………岩崎青果、松村商店
魚……………マキイ
肉類……………肉の山形屋

牛乳……………渡辺乳販
パン……………サイラー
缶詰・乾物・調味料ほか……生野食品