

令和8年 6月分 献立表

法善寺保育園

日付	曜日	献立名	材 料 名		おやつ	補食
15 29	月	沖縄じゅーしーご飯 鮭のみそマヨ焼き いんげんのごま和え もずくのすまし汁	胚芽精米/精白米/調合油/三温糖/マヨドレ(卵なし)/すりごま(白)/★薄力粉/ベーキングパウダー/★有塩バター/グラニュー糖	干ひじき(ワカメ、乾)/豚モモ(脂肪なし)/★油揚げ/鮭/みそ/もずく(塩蔵、塩抜き)/花がつつお/こんぶ/★牛乳/★プレーンヨーグルト	牛乳 ココアスコーン	青菜 おにぎり
2 30	火	ご飯 マーマレードチキン ツナと大根のサラダ 生揚げとなすの味噌汁	胚芽精米/精白米/調合油/三温糖/新じゃが	鶏若鶏肉モモ(皮なし)/まぐろ缶詰(水煮ルークイイ)/★生揚げ/みそ/煮干し/こんぶ/★牛乳/あおのり	牛乳 青のりポテト	鮭 おにぎり
16 火	火	ご飯 マーマレードチキン ツナと大根のサラダ(マヨドレ) 生揚げとなすの味噌汁	胚芽精米/精白米/調合油/マヨドレ(卵なし)/★プレミックス粉(かつ-1用)/★有塩バター/甘辛せんべい/三温糖	鶏若鶏肉モモ(皮なし)/まぐろ缶詰(水煮ルークイイ)/★生揚げ/みそ/煮干し/こんぶ/★牛乳	牛乳 けろけろけろっぴケーキ	鮭 おにぎり
3 17	水	和風スバゲティ- 人参ドレッシングサラダ コンソメスープ	★スバゲティ-/★有塩バター/オリーブ油/三温糖/精白米/揚げ玉	鶏若鶏肉モモ(皮付き)/きざみのり/ベーコン/★牛乳/あおのり/花がつつお	牛乳 磯おにぎり	ココア トースト
4 18	木	きびご飯 すずきの甘酢あん 和風春雨サラダ 青菜と豆腐のスープ バナナ	きび(精白粒)/精白米/胚芽精米/米粉/調合油/三温糖/かたくり粉/春雨/★プレミックス粉(かつ-1用)	すずき/ロースハム/★絹ごし豆腐/★牛乳/★クリームチーズ	牛乳 チーズ蒸しパン	わかめ おにぎり
5 19	金	メキシカンライス かぶのマリネ ごろごろかぼちゃスープ オレンジ	胚芽精米/精白米/調合油/三温糖/オリーブ油/★有塩バター/塩せんべい	ウィンナー/鶏若鶏肉ささ身/ベーコン/★牛乳	牛乳 あじさいゼリー せんべい	ごま塩 おにぎり
6 20	土	フルコギ丼 切干大根の和え物 わかめスープ オレンジ	精白米/ごま油/三温糖/クラッカー	豚中型種肩ロ-ス(脂肪なし)/カットわかめ/ロースハム/★牛乳	牛乳 クラッカーサンド	
8 22	月	きつねうどん 肉じゃが すいか	★うどん(ゆで)/三温糖/じゃがいも/しらたき/調合油/かたくり粉/精白米/★有塩バター	なると/花がつつお/こんぶ/★油揚げ/豚中型種肩ロ-ス(脂肪なし)/★牛乳/鮭	牛乳 鮭のしょうゆバターおにぎり ゆでそら豆	きな粉 トースト
9 23	火	ご飯 さばのおろしがけ しょうゆフレンチ 豆腐となめこの味噌汁	胚芽精米/精白米/三温糖/ごま油/かたくり粉/調合油/フルーツゼリー	まさば/かまぼこ/★絹ごし豆腐/みそ/煮干し/こんぶ/★牛乳/ふたしパー	牛乳 レバーチャップ フルーツゼリー	ゆかり おにぎり
10 24	水	パン スタミナチキンサラダ コンソメスープ 幼児メロン 乳児バナナ	★コッペパン/調合油/三温糖/ごま油/★有塩バター/精白米/いりごま(白)	鶏若鶏肉モモ(皮なし)/★牛乳/★クリーム(乳脂肪)/みそ	牛乳 みそ焼きおにぎり	シュガー トースト
11 25	木	八穀ご飯 鰯フライ 添え野菜 トマト 大根とえのきの味噌汁	八穀だいきく/精白米/胚芽精米/★薄力粉/★パン粉(乾燥)/調合油/三温糖/★食パン/★小麦(玄穀・国産・普通)/★有塩バター	まあじ/みそ/煮干し/こんぶ/★牛乳	牛乳 小松菜のビスキュイパン	おかか おにぎり
12 26	金	ハヤシライス サイコロサラダ ポテトスープ	精白米/オリーブ油/★有塩バター/★薄力粉/三温糖/調合油/じゃがいも/ソフトビスケット	豚中型種肩ロ-ス(脂肪なし)/★プロセスチーズ/★ヨーグルト	ヨーグルト 焼きとうもろこし ビスケット	ツナ おにぎり
13 27	土	五目チャーハン なすとズッキーニのごま炒め 中華スープ バナナ	精白米/ごま油/すりごま(白)/さつまいも/調合油/グラニュー糖	焼き豚/なると/豚中型種ばら/みそ/★牛乳	牛乳 おさつスティック	

◎都合により献立を変更する場合があります。予めご了承ください。

★乳児クラスは午前におやつがあります。合成添加物を使わない自然食品のお菓子を5~10g食べています。

★牛乳は乳児組 1日100~150ml午前・午後のおやつで分けて飲んでいます。★幼児組は、1日100~150mlを飲んでいます。

	乳児	幼児
エネルギー(kcal)	473	553
たんぱく質(g)	19.4	22.7
脂 質(g)	15.4	17.7
食塩相当量(g)	1.7	1.9

◎必要に応じて、普通食の副菜をやわらかく煮て、食べやすく対応する場合があります(移行食)

◎急に延長になってしまった場合にせんべいの提供もすることがあります。