



## 6月予定および献立表



令和7年5月20日  
堀江敬愛保育園

●は乳、★は卵を使用している献立です。

| 日  | 曜日 | 行事                  | 献立                                 | 材料   | おやつ  |
|----|----|---------------------|------------------------------------|--|--|
| 1  | 日  |                     |                                    |  |  |
| 2  | 月  | 身体測定                | 鶏肉ノルウェー風／付野菜<br>じゃこサラダ<br>みそ汁      | 鶏肉、片栗粉、ケチャップ、ソース、三温糖／プロッコリー、酢、醤油、三温糖<br>ちりめんじやこ、胡瓜、キャベツ、人参、三温糖、酢、醤油<br>わかめ、油揚、青ねぎ、みそ                             | ●お麩ラスク<br>お麩、バター、砂糖<br>●牛乳                         |
| 3  | 火  | 身体測定<br>E～たいむ       | 豚肉みそ炒め<br>おかか和え<br>★ふわとろ卵スープ       | 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、生姜、甜麵醤、みそ、酒<br>ほうれん草、白菜、人参、鰹節、みりん、三温糖、醤油<br>トマト、卵、青ねぎ、鶏がら、酒、塩、醤油                             | ●ヨーグルト蒸しパン<br>HM、ヨーグルト、砂糖、レーズン<br>●牛乳              |
| 4  | 水  | 体育遊び                | ★●パン<br>●クリームシチュー<br>ハムサラダ         | パン<br>鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、プロッコリー、バター、牛乳、ルウ<br>キャベツ、胡瓜、ハム、コーン、三温糖、酢、醤油   | おはぎ<br>もち米、こしあん、きな粉、砂糖<br>●牛乳                      |
| 5  | 木  | しいたけ狩り<br>(きりん組)    | 鰯西京焼／付野菜<br>切り干し大根煮<br>すまし汁        | 鰯、みそ、三温糖、みりん、酒／キャベツ、ゆかり<br>切り干し大根、人参、しらたき、竹輪、インゲン、みりん、三温糖、醤油<br>豆腐、えのき、三つ葉、醤油、塩、酒                                | ●アメリカンドック<br>HM、ウインナー、牛乳<br>●牛乳                    |
| 6  | 金  |                     | 和風あんかけスパゲティ<br>大豆サラダ<br>フルーツ       | スパゲティ、鶏肉、玉ねぎ、しめじ、えのき、ほうれん草、刻みのり、醤油、<br>コンソメ、みりん、片栗粉<br>ちりめんじやこ、大豆、キャベツ、人参、胡瓜、三温糖、酢、醤油<br>バナナ                     | ★●スイートブルー<br>ロールパン、薄力粉、砂糖、バター、卵<br>●牛乳             |
| 7  | 土  | 保育参観                | ウインナー＆チヤッブライス<br>コーンサラダ<br>コンソメスープ | ウインナー、玉ねぎ、人参、インゲン、コンソメ、トマトピューレ、ケチャップ<br>キャベツ、人参、コーン、胡瓜、三温糖、酢、醤油<br>じゃが芋、しめじ、コンソメ、塩                               | 黒糖ちんすこう<br>薄力粉、黒砂糖、油<br>●牛乳                        |
| 8  | 日  |                     |                                    |  |  |
| 9  | 月  | 虫歯予防デー集会<br>(幼児クラス) | 鯖のさっぱり煮／付野菜<br>なすそぼろ炒め<br>みそ汁      | 鯖、生姜、三温糖、醤油、酢、酒／人参、醤油、三温糖<br>鶏ミンチ、なす、インゲン、醤油、三温糖、みりん<br>豆腐、わかめ、ほうれん草、青ねぎ、みそ                                      | ●マッシュマロおこし<br>コーンフレーク、フルグラ、マッシュマロ、バター<br>●牛乳       |
| 10 | 火  | E～たいむ               | ★●豆腐の松風焼き／付野菜<br>中華サラダ<br>すまし汁     | 鶏ミンチ、豆腐、玉ねぎ、ねぎ、卵、パン粉、牛乳、三温糖、みりん、醤油、<br>みそ、ごま／南瓜、みりん、醤油、三温糖<br>もやし、胡瓜、人参、かにかま、三温糖、酢、醤油、ごま油<br>えのき、かまぼこ、青ねぎ、酒、塩、醤油 | ★●オレンジケーキ<br>HM、マーマレード、牛乳、バター、卵<br>●牛乳             |
| 11 | 水  | 体育遊び                | ★●パン<br>ビーフシチュー<br>ツナサラダ           | パン<br>牛肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、マシュルーム、ルウ<br>キャベツ、胡瓜、人参、ツナ、酢、三温糖、醤油  | 中華おこわ<br>豚肉、椎茸、人参、鶏がら、醤油、酒、生姜、ごま油<br>●牛乳           |
| 12 | 木  |                     | 豚肉の生姜焼<br>ポテトサラダ<br>サムゲタン風スープ      | 豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、生姜、酒、醤油、三温糖<br>じゃが芋、人参、胡瓜、ツナ、コーン、マヨドレ、三温糖、塩<br>鶏肉、大根、椎茸、白ネギ、もち米、生姜、鶏がら、塩                          | ●シリアルクッキー<br>HM、バター、牛乳、コーンフレーク、チョコチップ、牛乳、砂糖<br>●牛乳 |
| 13 | 金  | 習字                  | ★冷麺<br>春巻き<br>フルーツ                 | 中華麺、焼豚、胡瓜、錦糸卵、トマト、酢、醤油、ごま油、三温糖、レモン果汁<br>春巻きの皮、玉ねぎ、人参、キャベツ<br>オレンジ  | ●ジャムサンド<br>食パン、いちごジャム、マーガリン<br>●牛乳                 |
| 14 | 土  | 家庭の日                | 炒飯<br>中華風酢の物<br>中華スープ              | 豚肉、玉ねぎ、人参、椎茸、小松菜、青ねぎ、醤油、鶏がら、ごま油、塩<br>胡瓜、もやし、カニカマ、プロッコリー、人参、三温糖、酢、醤油、ごま油<br>コーン、わかめ、ごま、鶏がら、酒、醤油、塩                 | ●フレンチトースト<br>食パン、卵、牛乳、三温糖、バター<br>●牛乳               |
| 15 | 日  |                     |                                    |  |  |
| 16 | 月  | シーツ交換<br>(いぬ)       | 鶏肉の梅照り焼／付野菜<br>マカロニサラダ<br>みそ汁      | 鶏肉、梅肉、酒、三温糖、醤油、みりん／ほうれん草、ポン酢、三温糖<br>マカロニ、人参、胡瓜、コーン、ツナ、マヨドレ<br>厚揚げ、かぼちゃ、青ねぎ、みそ                                    | ●焼きりんごトースト<br>食パン、りんごジャム、シナモン<br>●牛乳               |

■献立の内容は、仕入れの状況により、若干変更する場合があります。

■アレルギー対応をされているお子さんで、変更があった場合は、必ず園へ連絡を入れて下さい。

■乳児さんの朝のおやつはせんべい・ビスケット等を提供しています。



| 日  | 曜日 | 行事                     | 献立                                  | 材料  | おやつ  |
|----|----|------------------------|-------------------------------------|---|--|
| 17 | 火  | E～たいむ<br>シーツ交換<br>(くま) | あじの香味焼／付野菜<br>磯和え                   | あじ、レモン果汁、醤油、ごま、酒、みりん、三温糖、生姜／プロッコリー、醤油、三温糖<br>ほうれん草、白菜、人参、のり、醤油、みりん、三温糖  | ★お好み焼き   |
| 18 | 水  | 体育遊び<br>シーツ交換<br>(りす)  | けんちゃんうどん<br>ひじきと高野豆腐の煮物<br>フルーツ     | うどん、豚肉、大根、人参、こんにゃく、ごぼう、椎茸、青ねぎ、酒、塩、三温糖、生姜、醤油<br>ひじき、高野豆腐、シーチキン、人参、インゲン、ごま油、醤油、三温糖、みりん<br>バナナ                   | お好み焼き粉、豚肉、キャベツ、長芋、卵、ちくわ、青ねぎ、青のり、麺節、お好みソース<br>●牛乳 |
| 19 | 木  | 誕生会<br>シーツ交換<br>(うさぎ)  | ポークカレー<br>かにかまサラダ<br>●ヨーグルト         | 玄米、豚肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、ルウ<br>胡瓜、人参、カニカマ、キャベツ、コーン、ごま油、酢、醤油、三温糖<br>ヨーグルト、砂糖   | ●豆腐ドーナツ  |
| 20 | 金  | シーツ交換<br>(ひよこ)         | 豚肉のしぐれ煮<br>酢の物<br>みそ汁               | 豚肉、白滝、ごぼう、人参、玉ねぎ、インゲン、酒、みりん、三温糖、醤油、生姜<br>大根、ちりめん、胡瓜、人参、酢、三温糖、醤油<br>キヤベツ、もやし、青ねぎ、みそ                            | ●メロンパントースト                                       |
| 21 | 土  |                        | 豚丼<br>お浸し<br>わかめスープ                 | 豚肉、玉ねぎ、白滌、青ねぎ、酒、みりん、三温糖、醤油<br>キヤベツ、さつま揚げ、胡瓜、人参、みりん、三温糖、醤油<br>しめじ、豆腐、わかめ、鶏がら、醤油、酒                              | 食パン、バター、砂糖、薄力粉<br>●牛乳                            |
| 22 | 日  |                        |                                     |   | ★おからホットケーキ                                       |
| 23 | 月  | 避難訓練                   | 唐揚げレモンソース／付野菜<br>じゃことひじきのサラダ<br>みそ汁 | 唐揚げレモンソース／付野菜<br>鶏肉、薄力粉、片栗粉、醤油、三温糖、レモン果汁、酢／もやし、三温糖、醤油<br>キヤベツ、胡瓜、ひじき、ちりめんじやこ、赤ピーマン、酢、三温糖、醤油<br>厚揚げ、わかめ、青ねぎ、みそ | いなり寿司  |
| 24 | 火  | E～たいむ                  | ★●パン／フルーツ<br>チキンのトマト煮<br>プロッコリーサラダ  | パン／黄桃缶<br>チキンのトマト煮<br>プロッコリー、キヤベツ、胡瓜、人参、酢、三温糖、醤油  | パン／黄桃缶<br>●牛乳                                    |
| 25 | 水  | 体育遊び<br>シーツ交換<br>(りす)  | 鯖の塩焼き／付野菜<br>ひじき煮<br>ふぶき汁           | 鯖、塩／ほうれん草、醤油、砂糖<br>さつま揚げ、ひじき、人参、白滌、大豆、インゲン、みりん、三温糖、醤油<br>鶏肉、豆腐、ごぼう、人参、大根、こんにゃく、酒、醤油、鶏がら、塩、青ねぎ                 | ●コロッケ  |
| 26 | 木  | じゃがいも掘り<br>(いぬ組)       | 豆乳坦々麺<br>★パンサンス<br>フルーツ             | 豆乳坦々麺<br>★パンサンス<br>パン   | じやがいも、合挽肉、パン粉<br>●牛乳                             |
| 27 | 金  | 習字                     | ★●パン<br>●肉団子シチュー<br>グリーンサラダ         | パン<br>肉団子、玉ねぎ、人参、じゃが芋、プロッコリー、牛乳、バター、ルウ、コンソメ<br>キヤベツ、プロッコリー、胡瓜、コーン、三温糖、酢、醤油                                    | プリン<br>せんべい(ぱりんこ)<br>●牛乳                         |
| 28 | 土  | 家庭の日                   | 焼きそば風スパゲティ<br>ワインソテー<br>みそ汁         | スパゲティ、豚肉、キヤベツ、人参、もやし、ちくわ、焼きそばソース<br>小松菜、ワイン、コーン、醤油、塩<br>麸、わかめ、みそ  | ★●どら焼き   |
| 29 | 日  |                        |                                     |   | HM、砂糖、牛乳、卵、こしあん<br>●牛乳                           |
| 30 | 月  | 体操服登園<br>シーツ交換<br>(いぬ) | ★冷やしうどん<br>●揚げしゅうまい<br>ゼリー          | うどん、ツナ、胡瓜、トマト、錦糸卵、酒、みりん、三温糖、醤油<br>シューマイの皮、鶏肉、玉葱、パン粉、キヤベツ、ごま<br>ゼリー  | 夕焼けおにぎり<br>ちりめん、人参、酒、醤油、みりん<br>●牛乳               |

今月の一人当たりの栄養素量(3歳児以上)

| エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂質<br>(g) | カルシウム<br>(mg) | 鉄<br>(mg) | ビタミンA<br>(μg) | ビタミンB1<br>(mg) | ビタミンB2<br>(mg) | ビタミンC<br>(mg) | 食物繊維<br>(g) | 食塩<br>(g) |
|-----------------|--------------|-----------|---------------|-----------|---------------|----------------|----------------|---------------|-------------|-----------|
| 基準              | 593          | 22.2      | 16.5          | 259       | 2.5           | 214            | 0.32           | 0.36          | 23          | 3.6       |
| 平均              | 596          | 21.6      | 19            | 282       | 2.3           | 218            | 0.38           | 0.45          | 20          | 4.7       |

