

6月予定および献立表

2025年5月20日

敬愛ルンビニ西中条

●は乳、★は卵を使用している献立です

日	曜日		献立	材料	おやつ
1	日				
2	月		鯛の唐揚げ ひじきサラダ 味噌汁	鯛 ツナ、ひじき、キャベツ、きゅうり、人参、コーン 豆腐、わかめ、三つ葉	フルーツゼリー せんべい ●牛乳
3	火		豚肉のブルコギ炒め ●★中華風酢の物 味噌汁	豚肉、青梗菜、玉ねぎ、人参、春雨 ハム、もやし、人参、きゅうり えのき茸、油揚げ、小松菜	マカロニきなこ ●牛乳
4	水	虫歯治療デー	鶏肉の梅照り焼き 大豆サラダ 味噌汁	鶏肉、梅 ちりめんじゃこ、大豆、キャベツ、人参、きゅうり 大根、しめじ	かぼちゃ蒸しパン ●牛乳
5	木		わかめご飯 肉じゃが 湯葉和え 味噌汁	わかめ 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、しらたき、いんげん ほうれん草、白菜、人参、竹輪、湯葉 豆腐、油揚げ	●メロンパントースト ●牛乳
6	金		きのこスパゲティ カニカマサラダ フルーツ	鶏肉、玉ねぎ、しめじ、えのき茸、ほうれん草、スパゲティ かにかまぼこ、キャベツ、人参、大根、きゅうり、コーン オレンジ	大学芋 ●牛乳
7	土		炒飯 ブロッコリーサラダ 中華スープ	豚肉、玉ねぎ、人参、コーン、小松菜 ブロッコリー、キャベツ、人参、コーン わかめ、豆腐	●パイナップルケーキ ●牛乳
8	日				
9	月		中華風ローストチキン ツナサラダ 味噌汁 フルーツ	鶏肉 ツナ、キャベツ、人参、きゅうり、コーン えのき茸、油揚げ、小松菜 パイン缶	●プリン せんべい ●牛乳
10	火		鮭の香味焼き 酢の物 ワンタンスープ	鮭 きゅうり、人参、切り干し大根、ちりめんじゃこ 豚ミンチ、白菜、玉ねぎ、人参、干椎茸、にら、餃子の皮	●シナモン揚げパン ●牛乳
11	水		豚肉のしぐれ煮 キャベツとみかんのサラダ 味噌汁	豚肉、ごぼう、人参、しらたき、いんげん キャベツ、みかん、きゅうり、レーズン 玉ねぎ、なす、ほうれん草	フライドポテト ●牛乳
12	木	歯科検診	ゆかりご飯 筑前煮 ●★マカロニサラダ 味噌汁	ゆかり 鶏肉、大根、人参、蓮根、ごぼう、蒟蒻、いんげん ハム、マカロニ、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ 豆腐、しめじ、小松菜	黒糖蒸しパン ●牛乳
13	金	シーツ交換	●★パン カレースープ じゃことひじきのサラダ フルーツ	パン 豚肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、大豆、ごぼう、パセリ ちりめんじゃこ、ひじき、キャベツ、きゅうり、コーン、パプリカ オレンジ	鯖缶の炊き込みおこわ ●牛乳
14	土		ミートスパゲティ グリーンサラダ フルーツ	合い挽きミンチ、玉ねぎ、人参、トマト缶、スパゲティ キャベツ、きゅうり、コーン、ブロッコリー りんご	いももち ●牛乳
15	日				

6. 7. 8月の第2、第4土曜日は、衛生上、幼児クラスも給食です。

今月の一人当たりの栄養素

	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B1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
基準	493	18.5	13.7	190	2	0.2	0.25	20	3.6	1.5
平均	522	18.4	14.9	212	2	0.4	0.37	22	4.3	1.4

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ
16	月		鶏肉のマーマレード焼き ひじき煮 味噌汁	鶏肉 キャベツ、ゆかり ひじき、大豆、竹輪、人参、しらたき、いんげん わかめ、豆腐、小松菜	●マシュマロおこし ●牛乳
17	火		肉団子の甘酢かけ ★ばんさんすう 白菜のトロトロスープ	肉団子 かにかまぼこ、もやし、人参、きゅうり、 錦糸卵 白菜、青梗菜、人参、竹輪	●ヨーグルト蒸しパン ●牛乳
18	水		豚肉のオイスターソテー キャベツとりんごのサラダ 味噌汁	豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン キャベツ、りんご、きゅうり、レーズン 油揚げ、なす	おひさまゼリー クラッカー ●牛乳
19	木	りす組 中穂積 お誕生会に参加	鯖の塩焼き ボン酢和え 豚汁	さば ほうれん草、白菜、人参、かまぼこ 豚肉、人参、大根、ごぼう、さつまいも、ねぎ	●ジャムパン ●牛乳
20	金		●クリームスパゲティ ●★ハムサラダ フルーツ	鶏肉、玉ねぎ、人参、ほうれん草、しめじ、 ルウ、牛乳、スパゲティ ハム 、キャベツ、人参、きゅうり、コーン オレンジ	夕焼けおにぎり ●牛乳
21	土	保育参観日	チキンピラフ コールスローサラダ スープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン キャベツ、きゅうり、人参、コーン わかめ、しめじ	●おからクッキー ●牛乳
22	日				
23	月	避難訓練	鶏肉のごま風味焼き ひじきマヨサラダ 味噌汁	鶏肉 ツナ、ひじき、キャベツ、きゅうり、人参、コーン、パプリカ、マヨドレ えのき茸、豆腐、小松菜	●きなこ揚げパン ●牛乳
24	火		豚肉の生姜焼き おかか和え 味噌汁	豚肉、玉ねぎ、人参 小松菜、白菜、人参、竹輪 キャベツ、油揚げ	●ココア蒸しパン ●牛乳
25	水	お誕生会	夏野菜カレー キャベツとパインのサラダ ●チーズ	合挽きミンチ、玉ねぎ、人参、かぼちゃ、じゃがいも、なす、トマト缶、 ルウ キャベツ、パイン缶、きゅうり、レーズン チーズ	●★バースディケーキ ●牛乳
26	木		●★冷やし中華 鶏肉と野菜の煮物 フルーツ	焼き豚 、きゅうり、トマト、 錦糸卵 、中華麺 鶏肉、玉ねぎ、人参、大根、厚揚げ、蒟蒻、いんげん 黄桃缶	おからナゲット ●牛乳
27	金	シーツ交換	鰯の香味焼き ●★春雨サラダ サムゲタン風スープ	鰯 キャベツ、ゆかり ハム 、もやし、人参、きゅうり、春雨 鶏肉、大根、白菜、白ねぎ、椎茸、もち米	●コロッケ ●牛乳
28	土		豆腐ハンバーグ コーンサラダ コンソメスープ	鶏ミンチ、豆腐、玉ねぎ キャベツ、きゅうり、人参、コーン じゃがいも、わかめ	●おはぎ ●牛乳
29	日				
30	月		鶏肉の唐揚げ ●★切り干し大根サラダ 味噌汁	鶏肉 キャベツ、ゆかり ハム 、切り干し大根、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ えのき茸、豆腐、ほうれん草	●フルーツヨーグルト せんべい

乳児クラスは朝おやつとしてせんべい、クッキーなどを提供しています。

アレルギー対応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ください。

マヨドレは特定8品目不使用のものを使用しています。

献立内容は、仕入れ状況等により変更する場合があります。