

6月June		★今月の目標★		かみかみもぐもぐ	よく噛んで食べる			東向寺保育園	
日付	献立	3時おやつ	朝おやつ	材 料 名					
				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	野菜そぼろ丼、わかめのみそ汁 さつま芋の甘煮、ばんかん	人参ゼリー	芋けんぴ	米、さつまいも、油 米粉、砂糖、ごま油	牛乳、豚肉、納豆 みそ	ばんかん、オレンジ果汁、人参、寒天 みかん缶、玉ねぎ、ほうれん草 キャベツ、コーン、えのき茸、わかめ だいだい			
03火	御飯、玉ねぎのみそ汁、鶏肉とごぼうの煮つけ ポテトサラダ、バナナ	野菜もち (かぼちゃ)	塩せんべい	米、じゃがいも 米粉、砂糖、油	牛乳、鶏肉、みそ 油揚げ、きな粉	バナナ、かぼちゃ、ごぼう きゅうり、玉ねぎ、チンゲン菜 人参、ほうれん草、生姜			
04水	御飯、えのきのすまし汁、厚揚げと豚肉のみそ煮 ほうれん草のごま和え かみかみメニュー ★歯科検診	パイン蒸しパン	クラッカー	米、ホットケーキ粉 じゃがいも 春雨、砂糖	牛乳、厚揚げ、豚肉 みそ、ごま	玉ねぎ、ほうれん草、パイン缶 キャベツ、人参 切り干しだいこん、わかめ			
05木	御飯、なすのみそ汁、 <u>あじとかぼちゃのマリネ</u> 凍り豆腐の卵とじ	せんべい	バナナチップ	米、油、砂糖 片栗粉	牛乳、卵、豆腐 凍り豆腐、 <u>あじ</u> 油揚げ、みそ	かぼちゃ、小松菜、なす きゅうり、玉ねぎ、人参			
06金	御飯、もやしのみそ汁、鶏肉のカレー風味炒め キャベツのフルーツサラダ	人参おやき	塩せんべい	米、さつまいも もち米、油	牛乳、鶏肉、みそ	玉ねぎ、キャベツ、パイン缶 人参、もやし、みかん缶、えのき茸 ピーマン、コーン、昆布			
07土	カレーライス、白菜とハムのサラダ ばんかん	麦茶 ドーナツ	バナナ豆乳 醤油せんべい	米、ドーナツ じゃがいも 和風ドレッシング パーモントカレールウ	豚肉、バナナ豆乳	ばんかん、白菜、玉ねぎ、人参 コーン			
09月	クリームスパゲッティ、蒸し野菜のサラダ ばんかん	米粉肉まん	芋けんぴ	スパゲティー、米粉 さつまいも、油 ごま油、片栗粉	牛乳、豆乳、鶏肉 豆乳、鶏肉、おから	ばんかん、人参、玉ねぎ しめじ、クリームコーン缶 キャベツ、ブロッコリー、ねぎ			
10火	時計カレーピラフ、切り干しスープ、バナナ もやしの酢の物、ベイクドじゃが 🕒時の記念日👉	マカロニあべ川	塩せんべい	米、じゃがいも マカロニ、油、砂糖	牛乳、鶏肉、ツナ きな粉、油揚げ ごま	バナナ、もやし、きゅうり、人参 ミックスベジタブル、玉ねぎ、パセリ粉 えのき茸、コーン、切り干しだいこん			
11水	御飯、豚汁、おさかなバーグ フライド人参、きゅうりの酢の物 給食部会研修メニュー	蒸しパン (きな粉)	クラッカー	米、米粉 片栗粉、油 砂糖	牛乳、鶏肉 いわし、きな粉 豚肉、みそ	玉ねぎ、みかん缶、きゅうり 人参、かぼちゃ、なす、わかめ にんにく、生姜			
12木	御飯、玉ねぎみそ汁、白身魚のごま衣焼き 卵の花、ベイクドじゃが、バナナ	チヂミ	米おこし	米、じゃがいも 米粉、油、片栗粉 砂糖、ごま油	牛乳、ししゃも 豆腐、鶏肉、おから みそ、ごま	バナナ、人参、小松菜、玉ねぎ もやし、ほうれん草、ねぎ、にら えのき茸、わかめ、パセリ粉			
13金	御飯、なすのみそ汁 鶏肉のさっぱり甘酢ソース 蒸し野菜、パイン缶	トマトゼリー	塩せんべい	米、油、片栗粉 砂糖	牛乳、鶏肉、みそ 油揚げ	りんご濃縮果汁、パイン缶 かぼちゃ、なす、トマト、りんご ブロッコリー、人参、玉ねぎ えのき、寒天、レモン果汁			
14土	マーボー豆腐丼、中華スープ、バナナ	麦茶 ココナッツサブレ	バナナ豆乳 しるこ ビスケット	米、ごま油 ココナッツサブレ じゃがいも、片栗粉	豆腐、豚肉、みそ バナナ豆乳	バナナ、玉ねぎ、人参、ねぎ、生姜			
16月	三色そぼろ丼、人参みそ汁 トマトのごま和え、甘煮豆	手作り丸ぼうろ	きらず揚げ	ホットケーキ粉 マーガリン、米 片栗粉、ごま油	牛乳、鶏肉、卵 凍り豆腐、いんげん 豆、みそ、ごま	人参、 <u>トマト</u> 、ほうれん草 玉ねぎ、クリームコーン缶、生姜			
17火	御飯、切干大根のスープ、かたつむりハンバーグ いんげんのソテー、 <u>メロン</u> ♥おたんじょう会♥	玄米フレーク スナック	野菜スナック	米、玄米フレーク 片栗粉、油 砂糖	牛乳、豆腐、豚肉 牛肉	<u>メロン</u> 、玉ねぎ、いんげん 大根、しめじ、わかめ、にんにく			
18水	御飯、キャベツのみそ汁、おくらのマヨ和え 厚揚げ豆腐の和風あんかけ	そうめん	クラッカー	米、そうめん 片栗粉、油、砂糖 ノンエッグマヨ	牛乳、厚揚げ、鶏肉 みそ、ごま	玉ねぎ、きゅうり、人参、コーン キャベツ、おくら、えのき茸 いんげん、黒きくらげ、わかめ			
19木	御飯、じゃがいものみそ汁、 <u>いわしの利休焼き</u> きんぴらごぼう、バナナ	せんべい	米おこし	米、ぼたぼた焼き じゃがいも、片栗粉 ごま油、砂糖	牛乳、 <u>いわし</u> 、みそ ごま、油揚げ	バナナ、人参、ごぼう、玉ねぎ チンゲン菜、いんげん			
20金	御飯、ふりかけ・じゃこ、豆乳汁 ピーマンの細切り炒め、かぼちゃの甘煮	おにぎり (つぶあん)	バナナチップ	米、もち米、春雨 油、砂糖、片栗粉 ごま油	牛乳、豚肉、豆乳 小豆、しらす干し かつお節	かぼちゃ、ピーマン、人参、いんげん 玉ねぎ、キャベツ、黄ピーマン ねぎ、えのき茸、切り干しだいこん			
21土	豚肉焼きうどん、 <u>トマトときゅうりのごま和え</u> パイン缶	麦茶 ビスコ	バナナ豆乳 醤油せんべい	うどん、ビスコ、油	豚肉、ごま かつお節 バナナ豆乳	玉ねぎ、パイン缶、キャベツ <u>トマト</u> 、人参、きゅうり			
23月	タコライス、わかめスープ 粉ふきいも、バナナ	大根餅	米おこし	米、じゃがいも 片栗粉、米粉 ごま油、砂糖、油	牛乳、鶏肉 干しえび、チーズ	バナナ、玉ねぎ、トマト、人参 レタス、切り干しだいこん、ねぎ コーン、ねぎ、わかめ、パセリ粉			
24火	御飯、油揚げのみそ汁、白身魚の磯辺焼き さつま芋ときゅうりの酢の物	きな粉ビスケット	野菜スナック	米、さつまいも ホットケーキ粉、油 砂糖、片栗粉 ノンエッグマヨ	牛乳、ししゃも きな粉、みそ 油揚げ	きゅうり、玉ねぎ、トマト えのき茸、人参、青のり			
25水	ハリハリゆかり御飯、豆腐スープ、バナナ 鶏レバーのケチャップあえ、 <u>いんげんのごま和え</u>	マシュマロサンド	ビスケット	米、片栗粉、ごま油、 砂糖	牛乳、鶏レバー 鶏肉、豆腐、ごま	バナナ、 <u>いんげん</u> 、玉ねぎ 人参、切り干しだいこん、生姜 わかめ、にんにく			
26木	御飯、じゃがいものスープ 野菜たっぷり夏マーボー、みかんのサラダ	源氏パイ	きらず揚げ	米、源氏パイ じゃがいも、片栗粉 ごま油、砂糖	牛乳、豆腐、豚肉 みそ	人参、みかん缶、なす、にんにく 玉ねぎ、えのき茸、ピーマン きゅうり、おくら、生姜、トマト			
27金	御飯、かぼちゃのみそ汁、白身魚の酒蒸し ひじきの煮物	おはぎ (きな粉)	クラッカー	米、もち米、砂糖 ごま油、油	牛乳、鮭、みそ 油揚げ、きな粉	人参、玉ねぎ、かぼちゃ もやし、コーン、えのき茸 ひじき、ねぎ、いんげん			
28土	ハヤシライス、キャベツのコーン煮 バナナ	麦茶 丸ぼうろ	バナナ豆乳 しるこ ビスケット	米、じゃがいも ハヤシルウ	鶏肉、バナナ豆乳	玉ねぎ、キャベツ、バナナ 人参、コーン			
30月	鶏肉冷やしうどん、さつまいもマヨサラダ フルーツカクテル	ココアレーズン ケーキ	バナナチップ	うどん、さつまいも ホットケーキ粉、油 ノンエッグマヨ	牛乳、鶏肉、豆乳	人参、ほうれん草、みかん缶 パイン缶、キウイフルーツ コーン、きゅうり、干しぶどう			

★献立表は当園ホームページでも見ることができます。

★天候により魚類は鯛に変更になる場合があります。
食べたことがない場合はお知らせください。

★調味料でトンカツ・中濃ウスターソース、かけぼんこしょう、カレー粉、ココア、ゆかり粉、焼肉のたれ、ベーキングパウダーも使用します。

★未摂取食材調査票★

※牛乳は5歳児は給食時に1～4歳児はおやつ時に

※都合により献立内容や食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

★下線は旬の食材です。

★大切なお知らせ

厚生労働省の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」2019年改訂版
アレルギー対応に組織的に取り組んでいくことが求められています。

アレルギーの初発事故が起こらないために献立に使用されている食品の中『食べたことがない食材』がある場合は、必ず、事前に家庭で2回以上食べて、何ら症状が誘発されないことを確認してください。保育園では安全を最優先にいたしますので、家庭で試すことができなかった場合にはご連絡ください。

※すみれ組0・1歳児は食べたことがない食材の有無に関わらず、全員ご提出ください。

※6月の献立に使用されている食品の中で食べたことがない食材を記入の上、5月26日までご提出ください。

園児名	食品名	調味料
()	()	()
園児名	食品名	調味料
()	()	()

令和7年 月 日
保護者氏名 印