

さくらんぼ組 6月離乳食献立(離乳初期 5~6ヶ月頃)

2026年度

昼食(10:30~11:30ぐらい)	
1(月)	つぶしがゆ すりおろし麩入り大根のペースト ジャが芋のマッシュ
2(火)	つぶしがゆ 白身魚(鯛)のペースト 人参と玉葱のペースト
3(水)	つぶしがゆ しらすと人参のペースト 南瓜のマッシュ
4(木)	つぶしがゆ 絹豆腐と小松菜のペースト さつま芋のマッシュ
5(金)	つぶしがゆ すりおろし麩入り人参のペースト ジャが芋のマッシュ

8(月)	つぶしがゆ しらす入り大根のペースト さつま芋のマッシュ
9(火)	つぶしがゆ すりおろし麩入りキャベツのペースト ジャが芋のマッシュ
10(水)	つぶしがゆ 絹豆腐 南瓜とチンゲン菜のマッシュ
11(木)	つぶしがゆ 白身魚(カレイ)とほうれん草のペースト 南瓜のマッシュ
12(金)	つぶしがゆ すりおろし麩入りキャベツのペースト 人参と玉葱のペースト

※献立は都合により変更することがあります。



さくらんぼ組 6月離乳食献立(離乳初期 5~6ヶ月頃)

2026年度

	昼食(10:30~11:30ぐらい)
15(月)	つぶしがゆ すりおろし麩入り大根のペースト さつま芋のマッシュ
16(火)	つぶしがゆ 白身魚(鯛)のペースト 南瓜のマッシュ
17(水)	つぶしがゆ 絹豆腐と人参のペースト キャベツのペースト
18(木)	つぶしがゆ しらす入り小松菜のペースト じゃが芋のマッシュ
19(金)	つぶしがゆ すりおろし麩入り人参のペースト 南瓜のマッシュ

22(月)	つぶしがゆ すりおろし麩入り人参のペースト キャベツのペースト
23(火)	つぶしがゆ 絹豆腐と人参のペースト さつま芋のマッシュ
24(水)	つぶしがゆ しらす入り小松菜のペースト 玉葱とキャベツのペースト
25(木)	つぶしがゆ 白身魚(カレイ)とほうれん草のペースト 南瓜のマッシュ
26(金)	つぶしがゆ すりおろし麩入りキャベツのペースト 人参と玉葱のペースト

29(月)	つぶしがゆ すりおろし麩入りチンゲン菜のペースト じゃが芋のマッシュ
30(火)	つぶしがゆ 白身魚(鯛)のペースト 大根ペースト

※献立は都合により変更することがあります。



6月離乳食献立(離乳中期 7~8ヶ月頃)

2026年度

	昼食(10:30~11:30ぐらい)	おやつ(14:30~15:30ぐらい)
1(月)	5倍粥 みそ汁(大根・みそ) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) ささみと野菜のうすくず煮(ささみ・人参・玉葱・大根・ピーマン・醤油・片栗粉)	わかめ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・わかめ)
2(火)	5倍粥 みそ汁(白菜・みそ) 人参スティック(人参・醤油) 鯛と野菜のうすくず煮(鯛・じゃが芋・玉葱・大根・ほうれん草・醤油・片栗粉)	いんげん入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
3(水)	5倍粥 すまし汁(とろろ昆布・塩・醤油) 南瓜スティック(南瓜) ツナと野菜のうすくず煮(食塩無添加ツナ・玉葱・大根・人参・ピーマン・醤油・片栗粉)	ツナ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・食塩無添加ツナ)
4(木)	5倍粥 スープ(小松菜・塩・醤油) さつま芋スティック(さつま芋) 豆腐の野菜あんかけ【みそ風味】(絹豆腐・大根・人参・玉葱・白菜・醤油・片栗粉)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)
5(金)	5倍粥 スープ(チンゲン菜・塩・醤油) キャベツの柔らかか煮(キャベツ・塩・醤油) 鶏肉団子と野菜のうすくず煮(鶏挽肉・玉葱・塩麴・片栗粉・大根・人参・醤油)	ピーマン入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ピーマン)

8(月)	5倍粥 スープ(玉葱・醤油・塩) さつま芋スティック(さつま芋) ツナと野菜のうすくず煮(食塩無添加ツナ・大根・人参・ピーマン・醤油・片栗粉)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)
9(火)	5倍粥 みそ汁(南瓜・みそ) レバーポテト(じゃが芋・鶏レバー・塩) ささみと野菜のミルク煮(ささみ・大根・人参・玉葱・キャベツ・片栗粉・牛乳・塩)	いんげん入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
10(水)	5倍粥 スープ(チンゲン菜・醤油・塩) 南瓜スティック(南瓜) 鶏肉団子と野菜のうすくず煮(鶏挽肉・玉葱・塩麴・片栗粉・大根・人参・醤油)	さつま芋入り洋風おじや (米・大根・人参・玉葱・さつま芋・牛乳)
11(木)	5倍粥 みそ汁(茄子・みそ) 人参スティック(人参・醤油) 鮭と野菜のうすくず煮(鮭・じゃが芋・大根・玉葱・いんげん・醤油・片栗粉)	ほうれん草入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ほうれん草)
12(金)	5倍粥 すまし汁(麩・醤油・塩) 大根スティック(大根・醤油) 豆腐の野菜あんかけ(絹豆腐・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・醤油・片栗粉)	ツナ入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・食塩無添加ツナ)

※調味料類は昼食・おやつを含めて以下のものを使用しています。

醤油・塩・塩麴・片栗粉・みそ・加熱牛乳・だし汁(かつお節)

※献立は都合により変更することがあります。



6月離乳食献立(離乳中期 7~8ヶ月頃)

2026年度

	昼食(10:30~11:30ぐらい)	おやつ(14:30~15:30ぐらい)
15(月)	5倍粥 みそ汁(大根・みそ) さつま芋スティック(さつま芋) 鶏肉団子と野菜のうすくず煮(鶏挽肉・塩麴・玉葱・じゃが芋・人参・キャベツ・醤油・片栗粉)	わかめ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・わかめ)
16(火)	5倍粥 みそ汁(白菜・みそ) 南瓜スティック(南瓜) 鯖と野菜のうすくず煮(鯖・人参・玉葱・大根・ほうれん草・醤油・片栗粉)	いんげん入りおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
17(水)	5倍粥 すまし汁(とろろ昆布・塩・醤油) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) 豆腐の野菜あんかけ(絹豆腐・大根・人参・玉葱・ピーマン・醤油・片栗粉)	さつま芋入り洋風おじや (米・大根・人参・玉葱・さつま芋・牛乳)
18(木)	5倍粥 スープ(小松菜・塩・醤油) 大根スティック(大根・醤油) ツナと野菜のうすくず煮【みそ風味】(食塩無添加ツナ・人参・玉葱・じゃが芋・いんげん・みそ・片栗粉)	ピーマン入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ピーマン)
19(金)	5倍粥 スープ(ほうれん草・塩・醤油) 人参スティック(人参・醤油) ささみと野菜のうすくず煮(ささみ・キャベツ・玉葱・大根・醤油・片栗粉)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)

22(月)	5倍粥 スープ(玉葱・醤油・塩) キャベツの柔らかか煮(キャベツ・塩・醤油) ツナと野菜のうすくず煮(食塩無添加ツナ・人参・じゃが芋・大根・いんげん・醤油・片栗粉)	南瓜入りおじや (米・大根・人参・玉葱・南瓜)
23(火)	5倍粥 スープ(わかめ・塩・醤油) レバーソフトポテト(鶏レバー・さつま芋) 豆腐の野菜あんかけ(絹豆腐・大根・人参・玉葱・ピーマン・醤油・片栗粉)	ツナ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・食塩無添加ツナ)
24(水)	5倍粥 スープ(白菜・塩・醤油) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) 鶏肉団子と野菜のうすくず煮【みそ風味】(鶏挽肉・塩麴・玉葱・大根・人参・キャベツ・みそ・片栗粉)	小松菜入りおじや (米・大根・人参・玉葱・小松菜)
25(木)	5倍粥 みそ汁(茄子・みそ) 南瓜スティック(南瓜) 鯖と野菜のうすくず煮(鯖・大根・玉葱・人参・ほうれん草・醤油・片栗粉)	ピーマン入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ピーマン)
26(金)	5倍粥 すまし汁(小松菜・醤油・塩) 人参スティック(人参・醤油) ささみと野菜のミルク煮(ささみ・キャベツ・玉葱・じゃが芋・ピーマン・牛乳・塩・片栗粉)	いんげん入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)

29(月)	5倍粥 スープ(チンゲン菜・塩・醤油) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) ツナと野菜のうすくず煮(食塩無添加ツナ・人参・玉葱・大根・いんげん・醤油・片栗粉)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)
30(火)	5倍粥 すまし汁(ほうれん草・醤油・塩) 大根スティック(大根・醤油) 鯛と野菜のうすくず煮【みそ風味】(鯛・玉葱・じゃが芋・人参・キャベツ・みそ・片栗粉)	いんげん入りおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)

※調味料類は昼食・おやつを含めて以下のものを使用しています。

醤油・塩・塩麴・片栗粉・みそ・加熱牛乳・だし汁(かつお節)

※献立は都合により変更することがあります。



6月離乳食献立(離乳後期 9~11ヶ月頃)

2026年度

	昼食(10:30~11:30ぐらい)	おやつ(14:30~15:30ぐらい)
1(月)	軟飯 みそ汁(大根・みそ) ジャが芋スティック(じゃが芋・醤油) ささみと野菜の煮物(ささみ・人参・玉葱・大根・ピーマン・醤油)	わかめ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・わかめ)
2(火)	軟飯 みそ汁(白菜・みそ) 人参スティック(人参・醤油) 鯛と野菜の煮物(鯛・じゃが芋・玉葱・大根・ほうれん草・醤油)	いんげん入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
3(水)	軟飯 すまし汁(とろろ昆布・塩・醤油) 南瓜スティック(南瓜) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・玉葱・大根・人参・ピーマン・醤油)	ツナ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・食塩無添加ツナ)
4(木)	軟飯 スープ(小松菜・塩・醤油) さつま芋スティック(さつま芋) 豆腐と野菜のみそ煮(木綿豆腐・大根・人参・玉葱・白菜・みそ)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)
5(金)	軟飯 スープ(チンゲン菜・塩・醤油) キャベツの柔らかか煮(キャベツ・塩・醤油) 鶏肉団子と野菜の煮物(鶏挽肉・玉葱・塩麴・片栗粉・大根・人参・醤油)	ピーマン入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ピーマン)
6(土)	軟飯 スープ(キャベツ・塩・醤油) 南瓜スティック(南瓜) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・大根・人参・玉葱・ピーマン・醤油)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)

8(月)	軟飯 スープ(玉葱・醤油・塩) さつま芋スティック(さつま芋) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・大根・人参・ピーマン・醤油)	わかめ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・わかめ)
9(火)	軟飯 みそ汁(南瓜・みそ) レバーポテト(じゃが芋・鶏レバー・塩) ささみと野菜のミルク煮(ささみ・大根・人参・玉葱・キャベツ・牛乳・塩)	いんげん入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
10(水)	軟飯 スープ(チンゲン菜・醤油・塩) 南瓜スティック(南瓜) 肉団子と野菜の煮物(豚挽肉・玉葱・塩麴・片栗粉・大根・人参・醤油)	さつま芋入り洋風おじや (米・大根・人参・玉葱・さつま芋・チーズ・牛乳)
11(木)	軟飯 みそ汁(茄子・みそ) 人参スティック(人参・醤油) 鮭と野菜の煮物(鮭・じゃが芋・大根・玉葱・いんげん・醤油)	ほうれん草入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ほうれん草)
12(金)	軟飯 すまし汁(麩・醤油・塩) 大根スティック(大根・醤油) 豆腐と野菜の煮物(木綿豆腐・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・醤油)	ツナ入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・食塩無添加ツナ)
13(土)	軟飯 すまし汁(とろろ昆布・塩・醤油) 人参スティック(人参・醤油) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・大根・南瓜・玉葱・ピーマン・醤油)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)

※調味料類は昼食・おやつを含めて以下のものを使用しています。

醤油・塩・塩麴・片栗粉・みそ・加熱牛乳・だし汁(かつお節)・だし汁(鯖かつお節)・鶏ガラスープの素
※献立は都合により変更することがあります。



6月離乳食献立(離乳後期 9~11ヶ月頃)

2026年度

	昼食(10:30~11:30ぐらい)	おやつ(14:30~15:30ぐらい)
15(月)	軟飯 みそ汁(大根・みそ) さつま芋スティック(さつま芋) 鶏肉団子と野菜の煮物(鶏挽肉・玉葱・塩麴・片栗粉じゃが芋・人参・キャベツ・醤油)	わかめ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・わかめ)
16(火)	軟飯 みそ汁(白菜・みそ) 南瓜スティック(南瓜) 鱈と野菜の煮物(鱈・人参・玉葱・大根・ほうれん草・醤油)	いんげん入りおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
17(水)	軟飯 すまし汁(とろろ昆布・塩・醤油) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) 豆腐と野菜の煮物(木綿豆腐・大根・人参・玉葱・ピーマン・醤油)	さつま芋入り洋風おじや (米・大根・人参・玉葱・さつま芋・牛乳・チーズ)
18(木)	軟飯 スープ(小松菜・塩・醤油) 大根スティック(大根・醤油) ツナと野菜のみそ煮(食塩無添加ツナ・人参・玉葱・じゃが芋・いんげん・みそ)	ピーマン入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ピーマン)
19(金)	軟飯 スープ(ほうれん草・塩・醤油) 人参スティック(人参・醤油) ささみと野菜の煮物(ささみ・キャベツ・玉葱・大根・ピーマン・醤油)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)
20(土)	軟飯 みそ汁(チンゲン菜・みそ) 大根スティック(大根・醤油) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・玉葱・茄子・人参・醤油)	小松菜入りおじや (米・大根・人参・玉葱・小松菜)

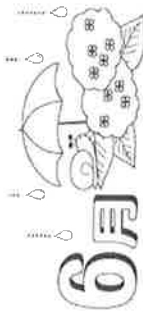
22(月)	軟飯 スープ(玉葱・醤油・塩) キャベツの柔らかか煮(キャベツ・塩・醤油) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・人参・じゃが芋・大根・いんげん・醤油)	南瓜入りおじや (米・大根・人参・玉葱・南瓜)
23(火)	軟飯 スープ(わかめ・塩・醤油) レバーソフトポテト(鶏レバー・さつま芋) 豆腐と野菜の煮物(木綿豆腐・大根・人参・玉葱・ピーマン・醤油)	ツナ入りおじや (米・大根・人参・玉葱・食塩無添加ツナ)
24(水)	軟飯 スープ(白菜・塩・醤油) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) 肉団子と野菜のみそ煮(豚挽肉・玉葱・塩麴・片栗粉・大根・人参・キャベツ・みそ)	小松菜入りおじや (米・大根・人参・玉葱・小松菜)
25(木)	軟飯 みそ汁(茄子・みそ) 南瓜スティック(南瓜) 鮭と野菜の煮物(鮭・大根・玉葱・人参・ほうれん草・醤油)	ピーマン入りおじや (米・大根・人参・玉葱・ピーマン)
26(金)	軟飯 すまし汁(小松菜・醤油・塩) 人参スティック(人参・醤油) ささみと野菜のミルク煮(ささみ・キャベツ・玉葱・じゃが芋・ピーマン・牛乳・塩)	いんげん入りみそおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)
27(土)	軟飯 すまし汁(ほうれん草・塩・醤油) 大根スティック(大根・醤油) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・茄子・人参・玉葱・ピーマン・醤油)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)

29(月)	軟飯 スープ(チンゲン菜・塩・醤油) じゃが芋スティック(じゃが芋・醤油) ツナと野菜の煮物(食塩無添加ツナ・人参・玉葱・大根・いんげん・醤油)	海苔入りおじや (米・大根・人参・玉葱・海苔)
30(火)	軟飯 すまし汁(ほうれん草・醤油・塩) 大根スティック(大根・醤油) 鯛と野菜のみそ煮(鯛・玉葱・大根・人参・キャベツ・みそ)	いんげん入りおじや (米・大根・人参・玉葱・いんげん)

※調味料類は昼食・おやつを含めて以下のものを使用しています。

醤油・塩・塩麴・片栗粉・みそ・加熱牛乳・だし汁(かつお節)・だし汁(鯖かつお節)・鶏がらスープの素
※献立は都合により変更することがあります。

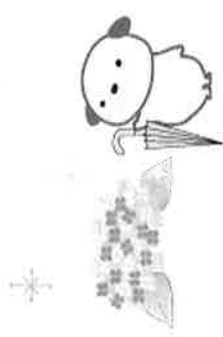


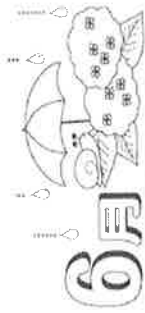


給食献立表 完了食 2026年度 睦町保育園

日曜日	献立名	主食	食材名	手作り	3時のおやつ	食材名
1	鶏つくねの塩麹焼き みそ汁	ごはん	米 鶏肉 玉葱 片栗粉 塩麹 れんこん 人参 いんげん ごま油 砂糖 煮干し 鯖かつお節 みそ 大根 わかめ 舞茸	★	牛乳 カップケーキ	牛乳 米粉 片栗粉 砂糖 パン・卵・バター 菜種油 豆乳
2	魚の照り焼き みそ汁	ごはん	米 魚 みりん 醤油 砂糖 ひじき 人参 菜種油 いんげん	★	牛乳 人参もち	牛乳 人参 米粉 砂糖 豆乳 紅花油 塩 きな粉
3	ハンバーグのごまみそ味 南瓜のいとこ煮 すまし汁	ごはん	米 豚肉 ごま油 玉葱 塩麹 米パン粉 豆乳 酒 みそ 砂糖 白ごま にんにく 生姜 南瓜 小豆 醤油 塩 鯖かつお節 長葱 豆腐 とろろ昆布	★	牛乳 おかかおにぎり	牛乳 米 醤油 かつお節 紅花油
4	鶏つくねの生薬焼き もやしと小松菜のスープ	ごはん	米 鶏肉 玉葱 片栗粉 塩麹 醤油 みりん 米粉 胡瓜 キハツ 人参 卵・乳不使用 塩 酢 鶏がらスープ もやし 小松菜	★	牛乳 いちごジャムサンド (小麦)	牛乳 卵・乳不使用 パン 米粉 パン いちご ジュレ
5	豚そぼろ丼 中華風サラダ スープ	ごはん	米 豚肉 玉葱 いんげん 鯖かつお節 砂糖 醤油 大根	★	牛乳 わかめおにぎり	牛乳 米 わかめふりかけ 紅花油
6	ナポリタンスパゲティ (小麦) さつま芋スティック	パゲティ	パゲティ 玉葱 人参 ピーマン 菜種油 砂糖 トマトピューレ じゃがいも		牛乳 丸パン (小麦)	牛乳 卵・乳不使用 パン
8	ハヤシライス 中華風サラダ スープ	ごはん	米 豚肉 玉葱 マッシュルーム 卵 胡瓜 トマトピューレ じゃがいも 中濃ソース 砂糖 片栗粉 大根 胡瓜 人参 酢 ごま油 醤油 塩	★	牛乳 大学芋	牛乳 さつま芋 菜種油 砂糖 醤油 ごま
9	鶏つくね レモンドレッシングサラダ みそ汁	ごはん	米 鶏肉 塩麹 片栗粉 玉葱 キハツ 人参 胡瓜 レーズン	★	牛乳 ゆかりおにぎり	牛乳 米 ゆかりふりかけ 紅花油
10	ハンバーグ (小麦) 春雨サラダ ひじきスープ	ごはん	米 豚肉 玉葱 豆乳 パン粉 米パン粉 塩麹 かつお節 みそ 南瓜 舞茸 胡瓜 人参 酢 醤油 ごま油 芽ひじき 鶏がらスープの素	★	牛乳 カップケーキ	牛乳 米粉 片栗粉 砂糖 パン・卵・バター 菜種油 豆乳
11	煮魚 三色浸し みそ汁	ごはん	米 魚 みりん 砂糖 醤油 みそ 茄子 舞茸	★	牛乳 マカロニあべかわ (小麦)	牛乳 小麦 きな粉 砂糖 塩
12	つくねの照り焼き 初夏のごま和え すまし汁 (小麦)	ごはん	米 鶏肉 高野豆腐 豆腐 片栗粉 玉葱 塩麹 砂糖 酒 醤油 みりん キハツ 人参 いんげん 白ごま 塩 鯖かつお節 わかめ えのき 筈		牛乳 フルーツ (すいか) せんべい	牛乳 小麦 (すいか) せんべい
13	スクリューマカロニの ミートソース (小麦) じゃが芋スティック	スクリューマ カロニ	カレールー 豚肉 玉葱 人参 砂糖 じゃがいも 片栗粉 紅花油 じゃが芋		牛乳 キャロットパン (小麦)	牛乳 卵・乳不使用 パン

♪献立は都合により変更することがあります。♪魚は魚屋さんと相談して旬の魚を提供します。
 ♪6月のフルーツはすいか・メロン・バナナのいずれかの提供になります。
 ♪献立と食品名を確認して、まだ食べたことのない食品はご家庭でお試しくださいをお願いします。
 ♪酒・みりんはよく加熱して、アルコールを飛ばしてから提供しています。





給食献立表 完了食 2026年度 睦町保育園

日曜日	献立名	主食	食材名	手作り	3時のおやつ	食材名
15 (月)	鶏つくねの塩麹焼き 五目豆みそ汁	ごはん	米 鶏肉 塩麹 片栗粉 大豆水煮 しめじ 刻み昆布 いんげん 人参 菜種油 醤油 砂糖 煮干し 鯖かつお節 みそ 大根 わかめ 舞茸	★	牛乳 さつま芋風パン (小麦)	牛乳・卵・乳不使用 砂糖 キミツク 豆乳
16 (火)	魚の照り焼き ひじきの炒め煮 みそ汁	ごはん	米 魚 みりん 醤油 砂糖 ひじき 人参 菜種油 いんげん 塩 煮干し 鯖かつお節 みそ 白菜 もやし えのき	★	牛乳 人参もち	牛乳 人参 米粉 砂糖 豆乳 紅花油 塩 きな粉
17 (水)	ハンバーグのごまみそ味 南瓜とささみのごまマヨ和え すまし汁	ごはん	米 豚肉 ごま油 玉葱 酒 みそ 砂糖 白ごま にんにく 生姜 塩麹 米パン粉 豆乳 ささみ 胡瓜 人参 卵・乳不使用 マネー ス 醤油	★	牛乳 カップケーキ	牛乳 米粉 片栗粉 砂糖 牛乳・卵・キウイパウダ 菜種油 豆乳
18 (木)	鶏つくねの生姜焼き マカロニサラダ もやしと小松菜のスープ	ごはん	米 鶏肉 玉葱 片栗粉 塩麹 醤油 みりん 米粉 胡瓜 キヤブ 人参 卵・乳不使用 マネー ス 塩 酢 鶏がらスープの素 もやし 小松菜	★	牛乳 りんごジャムサンド	牛乳 米粉パン りんごジュレ
19 (金)	チキンカレー (小麦) ナムル スープ	ごはん	米 鶏肉 玉葱 人参 じゃが芋 片栗粉 大根 胡瓜 ごま油 酢 醤油 塩 卵・乳不使用 加ーゆ 片栗粉 マネー ス 小麦粉 鶏がらスープの素	★	牛乳 わかめおにぎり	牛乳 米 わかめふりかけ 紅花油
20 (土)	肉みそうどん (小麦) さつま芋スティック	うどん	うどん 豚肉 玉葱 人参 砂糖 みりん 醤油 みそ 片栗粉 さつま芋 ほうれん草	★	牛乳 塩昆布と人参のおにぎり	牛乳 米 塩昆布 人参 紅花油
22 (月)	カルシウムアップドライカレー ナムル スープ	ごはん	米 豚肉 高野豆腐 コシコシ 生姜 加ー粉 鶏がらスープの素 鶏がらスープ 鶏がらスープ 菜種油 米粉 大根 胡瓜 ごま油 酢 塩	★	牛乳 大学南瓜	牛乳 南瓜 菜種油 砂糖 醤油 ごま
23 (火)	レバースりのハンバーグ スパゲティサラダ わかめスープ	ごはん	米 鶏肉 玉葱 米粉 塩麹 醤油 米粉 パウチ 人参 胡瓜 卵・乳不使用 マネー ス 小麦粉 えのき 鶏がらスープの素	★	牛乳 ゆかりおにぎり	牛乳 米 ゆかりふりかけ 紅花油
24 (水)	おからハンバーグ フレンチサラダ 白菜としめじのスープ	ごはん	米 豚肉 玉葱 おからパウダー 豆腐 米粉 塩麹 鶏がらスープの素 中濃ソース 中濃ソース 鶏がらスープの素 鶏がらスープの素 白菜 しめじ キヤブ 胡瓜 人参 レーズン 酢 鶏がらスープの素	★	牛乳 カップケーキ	牛乳 米粉 砂糖 牛乳・卵・キウイパウダ 菜種油 豆乳
25 (木)	煮魚 三色漬し みそ汁	ごはん	米 魚 みりん 砂糖 醤油 人参 ほうれん草 かつお節 鯖かつお節 みそ 茄子 舞茸	★	牛乳 いちごジャムサンド	牛乳 米粉パン いちごジュレ
26 (金)	鶏つくねの柔らか照り煮 初夏のごま和え すまし汁	ごはん	米 鶏肉 玉葱 塩麹 砂糖 酒 塩 片栗粉 醤油 みりん 酢 キヤブ 人参 いんげん 白ごま 鯖かつお節 小松菜 豆腐 えのき	★	牛乳 せんべい	牛乳 フルーツ (バナナ) せんべい
27 (土)	ハヤシライス (小麦) じゃが芋スティック	ごはん	米 豚肉 玉葱 人参 卵・乳不使用 マネー ス 中濃ソース 砂糖 片栗粉 じゃが芋		牛乳 丸パン (小麦)	牛乳 卵・乳不使用 パン
29 (月)	鶏つくねのトマト煮 春雨サラダ きのことちんゲン菜のスープ	ごはん	米 鶏肉 玉葱 塩麹 砂糖 酒 塩 片栗粉 茄子 鶏がらスープ 中濃ソース 春雨 胡瓜 人参 酢 醤油 しめじ えのき ほうれん草 鶏がらスープの素	★	牛乳 シュガートースト	牛乳 米粉パン 豆乳 マーガリン 砂糖
30 (火)	魚の西京焼き 初夏のゆかり和え すまし汁	ごはん	魚 みそ みりん 砂糖 キヤブ 人参 いんげん ゆかりふりかけ 鯖かつお節 塩 醤油 ほうれん草 長葱 えのき	★	牛乳 人参おにぎり	牛乳 人参 醤油 酒 塩 昆布茶 紅花油

♪ 献立は都合により変更することがあります。♪ 魚は魚屋さんで相談して旬の魚を提供します。

♪ 6月のフルーツはすいか・メロン・バナナのいずれかの提供になります。

♪ 献立と食品名を確認して、まだ食べたことのない食品はご家庭でお試しをお願いします。

♪ 酒・みりんはよく加熱して、アルコールを飛ばしてから提供しています。

