



# 6 月 の 給 食



社会福祉法人 今川学園  
今川学園 園長 篠瀬 実千代

献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー	献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	エネルギー
1	金	ご飯 ★鶏肉のトマト煮 ★ピーマンのおかか和え ほうれん草と南瓜のみそ汁	○ 濃口醤油→小麦不使用醤油 濃口醤油→小麦不使用醤油 ○	○	○	牛乳かりんとう→ハイハイ	乳児 386kcal 幼児 493 kcal	19	火	ハヤシライス ブロッコリーのサラダ きのこのスープ	○ ハヤシルウ・ハヤシフレーク→ハヤシの王子様 ○ コンソメ→野菜パイオン	○	○	麦ふあーパ ニラ→木葉 せんべい	乳児 444 kcal 幼児 590 kcal
2	土							20	水	ご飯 ★鯨の竜田揚げ 南瓜のそぼろあん ねばねばみそ汁	○ 鯨→鶏肉 濃口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 ○	○	スティック チーズ→ミ ゼリー	麩のラスク →ゆかりお にぎり	乳児 425 kcal 幼児 484 kcal
4	月	★親子あなかけうどん しゅうまい ★小松菜とツナのマヨ和え	うどん→春雨 卵除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 しゅうまい→手作りしゅうまい(鶏肉・片栗粉・塩・こしょう・小麦不使用醤油・酒・みりん) マヨネーズ→マヨドレ	○	いちこヨー グルト→ミ ゼリー	○	乳児 457 kcal 幼児 501 kcal	21	木	★夏の松風焼き もやし中華和え はんぺんとしいたけのすまし汁	○ 卵・白いりごま除去 パン粉→片栗粉 濃口醤油→小麦不使用醤油 濃口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 はんぺん→豆腐 淡口醤油→小麦不使用醤油	○	おさかな ソーセージ →ミゼリー	みかん缶 ヨーグルト →みかん缶	乳児 452 kcal 幼児 544 kcal
5	火	★豆腐のふんわり揚げ 春雨の中華サラダ もずく入りかき玉汁	○ 濃口醤油→小麦不使用醤油 濃口醤油→小麦不使用醤油 カニカマ・すりごま・ごま油除去 卵→豆腐 淡口醤油→小麦不使用醤油	○	○	マカロニき なごきな ご飯	乳児 425 kcal 幼児 539 kcal	22	金	★チリコンカン マカロニサラダ ほうれん草とコーンのスープ	○ ○ マカロニ→春雨 マヨネーズ→マヨドレ ○	○	○	胚芽ビスコ →木葉せん べい	乳児 415 kcal 幼児 584 kcal
6	水	★鯖のごま照り焼き 千切大根の煮物 麩とわかめのみそ汁	○ いり白ごま除去 濃口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 麩→ブロッコリー	○	○	ファイバー ヨーグルト →国産りん ごゼリー	乳児 435 kcal 幼児 503 kcal	23	土	ペアロール バナナ クラムチャウダー 牛乳	○ ペアロール→ご飯 ○ チャウダーの素・スキムミルク→シチューの王子様 牛乳→お茶	○		カルシウム& 鉄ウエハース →ごめおこし	乳児 399kcal 幼児 409kcal
7	木	豚肉の生姜焼き ブロッコリーのおかか和え キャベツのスープ	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 濃口醤油→小麦不使用醤油 コンソメ→野菜パイオン	○	スティック チーズ→ミ ゼリー	ビスコ→ハ イハイ	乳児 388 kcal 幼児 455 kcal	25	月	★厚揚げの煮物 里芋と玉ねぎのみそ汁	○ ○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 ○	○	ブルーベリー ヨーグルト→ミ ゼリー	○	乳児 370 kcal 幼児 495 kcal
8	金	★厚揚げと野菜のそぼろ煮 もやしときゅうりのゆかり和え なめこと豆苗のみそ汁	○ 濃口醤油→小麦不使用醤油 ○ ○	○	○	カリボテス ナック→こ めおこし	乳児 363 kcal 幼児 447kcal	26	火	冷麺 エビしゅうまい 三度豆のごま和え	○ 冷麺中華そば→春雨 卵除去 焼き豚→鶏ささみ たれ・ごま油→ 手作り(小麦不使用醤油・砂糖・酢・油) エビしゅうまい→手作りしゅうまい(鶏肉・片栗粉・塩・こしょう・ 小麦不使用醤油・酒・みりん) すりごま除去 濃口醤油→小麦不使用醤油	○	○	○	乳児 413 kcal 幼児 495 kcal
9	土	柳川風丼 ほうれん草のごま和え 牛乳	卵除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 すりごま除去 濃口醤油→小麦不使用醤油 牛乳→お茶	○	○	鉄たっぶり しらすくん →木葉せん べい	乳児 369 kcal 幼児 485kcal	27	水	★レタスののりサラダ 春雨とわかめスープ	○ 濃口醤油→小麦不使用醤油 すりごま除去 濃口醤油→小麦不使用醤油 コンソメ→野菜パイオン	○	おさかな ソーセージ →ミゼリー	○	乳児 487kcal 幼児 567 kcal
11	月	チキン南蛮 きゅうりの酢の物 じゃが芋としいたけのみそ汁 ★ひじきご飯	○ 小麦粉→片栗粉 卵除去 マヨネーズ→マヨドレ 淡口醤油→小麦不 使用醤油 ごま除去 濃口醤油→小麦不使用醤油 ○	○	スティック チーズ→ミ ゼリー	カルシウム せんべい→ ハイハイ	乳児 463 kcal 幼児 514kcal	28	木	★高野豆腐の煮物 麩と小松菜のみそ汁	○ 鶏のカレー風味フライ 淡口醤油→小麦不使用醤油 麩→わかめ	○	○	エースコイ ン→ハイハ イ	乳児 461kcal 幼児 559kcal
12	火	高野豆腐の卵とじ 小松菜としめじのおひたし 鮭とねぎのみそ汁	○ 卵除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 ○	○	おさかな ソーセージ →ミゼリー	キウイ→パ ナナ	乳児 422 kcal 幼児 519kcal	29	金	豆腐ハンバーグ ポテトサラダ トマトとコーンのスープ	○ バター→油 濃口醤油→小麦不使用醤油 マヨネーズ→マヨドレ トマト→ほうれん草 コンソメ→野菜パイオン	○	スティック チーズ→ミ ゼリー	★ミルクド ーナツ→米粉 パウンド カルピス→ りんごジュース	乳児 465 kcal 幼児 548 kcal
13	水	★鯖のみそ漬焼き キャベツのおかか和え けんちん汁	○ 濃口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油	○	○	プリン→豆 乳プリン	乳児 396 kcal 幼児 479kcal	30	土	ミルクツイスト バナナ 鶏と野菜のスープ 牛乳	○ ミルクツイスト→ご飯 ○ コンソメ→野菜パイオン 牛乳→お茶	○		ひじきス ティック→ 木葉せんべ い	乳児 398 kcal 幼児 482 kcal
14	木	三色丼 ★ちくわのナムル ★もずくのみそ汁	卵除去 濃口醤油→小麦不使用醤油 ごま・ごま油除去 濃口醤油→小麦不使用醤油 ○	○	○	チーズク ラッカー→ おさつでポ ン	乳児 381 kcal 幼児 478 kcal	<p>※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、0歳普通食、1～2歳児。乳児デザートは、0歳児普通食、1歳児及び2歳児のみの提供となります。</p> <p>※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつ献立表をご確認ください。幼児は、昼食時に牛乳を提供しています。</p> <p>※エネルギーの目標値は 乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。</p>							
15	金	きのこスパゲティ ブロッコリーの塩昆布和え ★卵とレタスのミルクスープ	スパゲティ→米粉パスタ 淡口醤油→小麦不使用醤油 塩昆布→塩 ごま油除去 卵→豆腐 牛乳・スキムミルク除去 コンソメ→野菜パイオン	○	○	野菜ス ティック→ 木葉せんべ い	乳児 431kcal 幼児 531 kcal								
16	土	おにぎり 筑前煮 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ 牛乳	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 牛乳→お茶	○	○	チョイス→ ハイハイ	乳児 384 kcal 幼児 556 kcal								
18	月	吉野煮 キャベツとカニカマのサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 カニカマ除去 フレンチドレッシング→マヨドレ ○	○	○	カルピス寒 天→豆乳寒 天	乳児 451kcal 幼児 537 kcal								

※卵・卵製品：完全除去  
 ※乳・乳製品：完全除去  
 ※小麦：小麦粉そのもの及び原材料に小麦を含むもの除去  
 ※ごま：ごま・ごま油及びごま由来の二次製品除去  
 ◎醤油は小麦を使用していないものを使用します。  
 ◎コンソメ・ウェイパーは使用せず、野菜パイオン又は和風だしを使用します。  
 ◎鶏ガラスープは使用します。  
 ◎種類は、春雨又は米粉パスタに変更します。  
 ◎マヨネーズ・ドレッシングはマヨドレに変更します。  
 ◎摂取不可のおやつはハイハイ等に変更します。  
 ◎乳児デザートは、ミゼリーとバナナで対応します。  
 ※調理の都合上、20日の鯨は鶏肉へ29日のトマトはほうれん草へ変更します。

