

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			献立	食 材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	火	ご飯 ★あじのごま焼き 小松菜としめじのおひたし 冬瓜とわかめのすまし汁	米 あじ・醤油・みりん・生姜・ごま・片栗粉・ごま油 小松菜・しめじ・かつお節・濃口醤油・だし 冬瓜・わかめ・醤油・だし	星っこ	いちご ヨーグルト	牛乳かりんとう	17	木	ご飯 チンジャオロース風炒め 春雨の梅焼きサラダ 中華風コーンスープ	米 牛肉・玉ねぎ・ピーマン・たけのこ水煮・人参・生姜・砂糖・みりん・醤油・オイスターソース・酒・塩・片栗粉・ごま油 春雨・梅焼き・きゅうり・ごま・淡口醤油・砂糖・酢・ごま油 コーンクリーム・卵・青ねぎ・鶏ガラ・片栗粉・塩	ミニわかめ ちゃん	ミニゼリー	ツナマヨクラッカー (クラッカー・ツナ・マヨネーズ・パセリ)
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
2	水	ご飯 豆腐のふんわり揚げ ブロッコリーのおかか和え もすくのみそ汁	米 木綿豆腐・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・れんこん・青ねぎ・濃口醤油・片栗粉・油 ブロッコリー・コーン・かつお節・濃口醤油 もすく・玉ねぎ・ねぎ・みそ・だし	木葉 せんべい	ミニゼリー	さやえんどう	18	金	みそラーメン シュウマイ ほうれん草の磯和え	中華めん・豚肉・キャベツ・人参・ほうれん草・青ねぎ・コーン・油・フィヨン・みそ・みりん・醤油・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・鶏肉・パン粉・片栗粉・豚脂・粒状大豆たん白・砂糖・醤油・トマトケチャップ・塩・ほたてエキス・ごま油・チキンエキス・香辛料・小麦粉・菜種油・大豆粉 ほうれん草・人参・刻みのり・醤油・ごま油	米粉ロール クッキー かぼちゃ味	みかん缶	ビスコ
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
3	木	雑穀ご飯 鶏肉のトマト煮 レタスののりサラダ じゃがいものスープ	米・雑穀 鶏肉・玉ねぎ・三度豆・にんにく・濃口醤油・トマト缶・塩こしょう・油 レタス・じゃこ・刻みのり・濃口醤油・酢・油 じゃがいも・玉ねぎ・人参・ベーコン・コンソメ	おかか せんべい	もも缶	りんごすていっく	19	土	おにぎり(鮭・ごま塩) 炒り鶏2 三度豆のごま和え2	米・鮭ピン・ごま塩 鶏肉・人参・ごぼう・三度豆・里芋・干し椎茸・板こんにゃく・砂糖・みりん・醤油・ごま油・だし 三度豆・すりごま・濃口醤油	ふわふわ チップ	ミニゼリー	塩味せんべい
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
4	金	柳川風丼 ほうれん草のごま和え はんぺんと水菜のすまし汁	米・豚肉・焼き豆腐・ささがきごぼう・かまぼこ・卵・三つ葉・だし・みりん・淡口醤油 油 ほうれん草・人参・ごま・醤油・だし はんぺん・水菜・醤油・だし	ふわふわ チップ	みかん缶	もも缶ヨーグルト (ヨーグルト・もも缶・ スキムミルク・砂糖)	21	月	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き ブロッコリーの梅肉和え 冬瓜と三つ葉のすまし汁	米 鶏ひき肉・おから・ひじき・玉ねぎ・人参・椎茸・豆腐・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・だし・生姜 ブロッコリー・豆苗・梅肉・ボン酢・かつお節 冬瓜・三つ葉・淡口醤油・だし	木葉 せんべい	みかん缶	ももゼリー
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
5	土	おにぎり(ゆかり・おかか) 筑前煮2 小松菜とうす揚げのカリカリサラダB	米 ゆかり・かつお節・醤油 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・がんと・こんにゃく・里芋・だし・砂糖・みりん・酒・濃口醤油・ごま油 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油	ソフトな 塩せん	ミニゼリー	ぼたぼた焼き	22	火	ご飯 鱈のオーロラソース 小松菜とツナのごま酢和え かき玉汁	米 鱈・塩・生姜・片栗粉・油・ケチャップ・みそ・砂糖・ウスターソース 小松菜・人参・ツナ・すりごま・酢・淡口醤油・ごま油 卵・しめじ・ねぎ・片栗粉・醤油・だし	★こめ せんべい	ブルーベリー ヨーグルト	ぼたぼた焼き するめ(幼)
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
7	月	ご飯 牛肉の甘みそいため ブロッコリーの塩昆布和え 豆腐と三つ葉のすまし汁	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・油・みそ・酒・ごま・砂糖・醤油・ごま油 ブロッコリー・塩昆布・ごま油 豆腐・三つ葉・醤油・だし	ミニわかめ ちゃん	パイ缶	サッポロポテト	23	水	米粉パン タンドリーチキン 大豆サラダ ミネストローネ	米粉・なたね油・砂糖・食塩・ドライイースト 鶏肉・ヨーグルト・ケチャップ・カレー粉・塩 大豆水煮・キャベツ・きゅうり・人参・淡口醤油・マヨネーズ じゃが芋・人参・ウィンナー・三度豆・玉ねぎ・トマトピューレ・トマト水煮・コンソメ・砂糖	おかか せんべい	ミニゼリー	わらびもち (わらび粉・きな粉・砂糖・塩)
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
8	火	ポークカレー カニスバサラダ きのこのスープ	米 豚肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・カレールウ・スキムミルク・油 スパゲティ・カニカマ・きゅうり・コーン缶・マヨネーズ・塩・こしょう しめじ・えのき・エリンギ・鶏ガラ・パセリ	★のりわかめ せんべい	ベビー ダノン	源氏パイ	24	木	ご飯 吉野煮 オクラの土佐和え えのきと豆苗のみそ汁	米 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・ちくわ・こんにゃく・だし・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・片栗粉・油 オクラ・人参・きゅうり・かまぼこ・淡口醤油・かつお節 えのき・豆苗・みそ・だし	かぼちゃ ポーロ	パイ缶	バナナ
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
9	水	みそ煮込みうどん ちくわの磯辺揚げ ほうれん草の納豆和え	うどん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・淡口醤油・みそ・だし ちくわ・青のり・小麦粉・油 ほうれん草・納豆・かつお節・濃口醤油	おさつで ボン	ミニゼリー	プリン (プリンの素)	25	金	あんかけそば 春巻き ほうれん草のおかか和え	中華そば・豚肉・むき海老・白菜・玉ねぎ・もやし・人参・しいたけ・ウェイパー・淡口醤油・片栗粉・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・ 醤油・塩・砂糖・油 ほうれん草・人参・かつお節・醤油	紫芋チップ	ミニゼリー	生クリームケーキ
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
10	木	ご飯 赤魚の煮付け 千切大根の煮物 豚汁	米 赤魚・生姜・淡口醤油・酒・みりん・砂糖・片栗粉 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・だし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 豚肉・大根・白菜・人参・こんにゃく・みそ・だし・ごま油	米粉ロール クッキー	スティック チーズ	ばりんこ オレンジ	26	土	肉野菜あんかけ丼 みかんゼリー	米 木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・だし・油 みかんゼリー	こめ棒くん		ばりんこ
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
11	金	ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き 春雨サラダ 舞茸とほうれん草のみそ汁	米 鶏肉・梅肉・しそ・マヨネーズ 春雨・きゅうり・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢・ごま油 舞茸・ほうれん草・みそ・だし	きなこ せんべい	もも缶	満月ボン	28	月	ビビンバ丼 ブロッコリーのごま和え わかめスープ	米・醤油・酒・豚ひき肉・豆腐・生姜・にんにく・砂糖・油・人参・ほうれん草・もやし・ごま油・刻みのり ブロッコリー・コーン・ごま・醤油 わかめ・春雨・鶏ガラ	ソフトな 塩せん	ミニゼリー	ムーンライト
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
12	土	豚みそ丼2 りんごゼリー	米・豚肉・糸こんにゃく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ・片栗粉・ごま油 りんごゼリー	紫芋チップ		芋けんぴ	29	火	ご飯 豚肉のブルコギ風 海藻サラダ 麩と小松菜のすまし汁	米 豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・ねぎ・みそ・醤油・砂糖・みりん・ウスターソース・ケチャップ・ごま・にんにく・油 海藻ミックス・大根・キャベツ・醤油・ごま油・酢・みりん・砂糖 麩・小松菜・醤油・だし	ベジタブル せん	スティック チーズ	ミレービスケット
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
14	月	ご飯 照り焼きチキン 三度豆のツナマヨ和え 小松菜と春雨のスープ	米 鶏肉・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ 春雨・小松菜・片栗粉・鶏ガラ	ひじき あられ	みかん缶	ポップコーン	30	水	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 卵の花 うす揚げとかぼちゃのみそ汁	米 鶏肉・昆布茶・酒・あられ おから・人参・干し椎茸・こんにゃく・ごぼう・砂糖・淡口醤油・みりん・酒・だし・油 うす揚げ・かぼちゃ・ねぎ・みそ・だし	おさつで ボン	みかん缶	ちんすこう (小麦粉・砂糖・ ラード)
				牛乳		幼児牛乳					牛乳		幼児牛乳
15	火	ご飯 ミニおでん きゅうりの酢の物(じゃこ) 麩と三つ葉のすまし汁	米 鶏肉・じゃが芋・絹揚げ・大根・人参・平天・こんにゃく・砂糖・酒・淡口醤油・みりん・だし きゅうり・じゃこ・わかめ・砂糖・酢・醤油 麩・三つ葉・醤油・だし	野菜入り ソフトせん	おさかな ソーセージ	たべっこどうぶつ							
				牛乳		幼児牛乳							
16	水	わかめご飯 鮭の塩麹焼き がんもの煮物 じゃが芋と玉ねぎのみそ汁	米・混ぜるわかめ 鮭・塩麹 がんも・人参・大根・だし・醤油・砂糖・みりん じゃが芋・玉ねぎ・ねぎ・みそ・だし	キャロット せんべい	ミニゼリー	★とうもろこし蒸しパン (米粉・コーン・砂糖・豆乳・ BP・サラダ油)							
				牛乳		幼児牛乳							

今月の郷土料理はインドのタンドリーチキンです♪
本場では鶏肉を、さまざまな香辛料とヨーグルトで漬け込み「タンドール」というツボ型のかまどで焼き上げます。家庭によって味付けにこだわりがあるほど、インドでは親しみ深い料理です。
園ではカレー粉やケチャップを使用し子供たちが食べられやすい味付けにしています。
とても簡単に出来るので是非ご家庭でも試してみてください♪

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1～2歳児のみの提供です。
※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。