

# 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

		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	水	ご飯 あじのごま焼き 小松菜としめじのおひたし 冬瓜とオクラのみそ汁	米 あじ・醤油・みりん・生姜・ごま・片栗粉・ごま油 小松菜・しめじ・濃口醤油・かつおだし 冬瓜・オクラ・みそ・かつおだし	星っこ	いちご ヨーグルト	ムーンライト	17	金	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・かつおだし・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・かつおだし	ミニわかめ ちゃん	ブルーベリー ヨーグルト	エースコイン	
2	木	親子丼 ほうれん草のごま和え はんぺんと水菜のすまし汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・しめじ・三つ葉・卵・醤油・砂糖・みりん・かつおだし・片栗粉 ほうれん草・人参・ごま・醤油・かつおだし はんぺん・水菜・醤油・かつおだし	木葉 せんべい	もも缶	ふわっとえび味	18	土	おにぎり(わかめ・ごま塩) 豚肉とキャベツのみそ炒め(土曜日) ブロッコリーのごま和え(土曜日)	米 混ぜるわかめ ごま塩 豚肉・絹揚げ・キャベツ・人参・酒・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ・油 ブロッコリー・コーン・ごま・醤油	米粉ロール クッキー かぼちゃ味	ミニゼリー	ポップコーン	
3	金	雑穀ご飯 鶏肉のトマト煮 レタスののりサラダ ほうれん草とコーンのスープ	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 ほうれん草・コーン・鶏ガラスープ	ふわふわ チップ にんじん味	みかん缶	ファイバーヨーグルト	20	月	ご飯 照り焼きチキン キャベツとハムのサラダ 小松菜と春雨のスープ	米 鶏肉・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 キャベツ・ハム・アスパラ・オリーブオイル・醤油・酢 春雨・小松菜・片栗粉・鶏ガラ	ふわふわ チップ じゃが芋味	もも缶	りんごゼリー チップスター(幼)	
4	土	おにぎり(ゆかり・ひじき) 筑前煮2 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ(土曜日)	米 ひじき・ごま油・醤油・砂糖・みりん・ゆかり 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・がんも・こんにゃく・里芋・こんぶだし・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	芋けんぴ	21	火	あんかけそば 春巻き 小松菜とコーンのお浸し	中華めん・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 小松菜・コーン・醤油・かつおだし	木葉 せんべい	ミニゼリー	ボンスケ	
6	月	チキンカレー マカロニサラダ わかめスープ	米・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・カレールウ・スキムミルク・油 マカロニ・きゅうり・ハム・コーン・マヨネーズ・レモン汁・塩・こしょう わかめ・春雨・鶏ガラ	ミニわかめ ちゃん	スティック チーズ	ミレービスケット	22	水	★チャーハン風わかめご飯 チャプチェ レタススープ	米 混ぜるわかめ・卵・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・油 牛肉・人参・春雨・干し椎茸・ほうれん草・淡口醤油・砂糖・酒・みりん・塩・ごま油 レタス・人参・鶏ガラ	こめ棒くん	みかん缶	プリン (プリンの素)	
7	火	ご飯 赤魚の煮付け 3色ナムル 豚汁	米 赤魚・生姜・淡口醤油・酒・みりん・砂糖・片栗粉 ほうれん草・もやし・人参・ごま油・白ごま・醤油・鶏ガラ・塩 豚肉・大根・白菜・人参・こんにゃく・みそ・かつおだし・ごま油	おさつで ボン	パイ缶	アスパラガス	23	木	ご飯 ★鱈のもずくあんかけ ブロッコリーのおかか和え うす揚げとなめこのみそ汁	米 鱈・小麦粉・片栗粉・油・水・人参・かつおだし・醤油・酢・砂糖・塩・もずく・片栗粉 ブロッコリー・コーン・かつお節・濃口醤油 うす揚げ・なめこ・ねぎ・みそ・かつおだし	とうもろこし パフスナック	ベビー ダン	りんごすていっく	
8	水	米粉パン ポークチャップ キャベツとコーンのサラダ クリームシチュー	米粉・なたね油・砂糖・食塩・ドライイースト 豚肉・玉ねぎ・ケチャップ・ウスター・酒・砂糖・油 キャベツ・コーン・あみえび・フレンチドレッシング 玉ねぎ・じゃが芋・人参・ほうれん草・クリームシチュー・スキムミルク	米粉ロール クッキー	おさかな ソーセージ	麩のラスク	24	金	玄米入り米粉パン タンドリーチキン 大豆サラダ ミネストローネ	米粉・玄米粉・食物繊維・なたね油・砂糖・ドライイースト・食塩・トレハロース・加工でんぷん・増粘多糖類 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	こんぶ おかき	ミニゼリー	ワッフル	
9	木	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・ごま油・みそ・酒・ごま・砂糖・醤油 ブロッコリー・塩昆布・ごま油 豆腐・三つ葉・醤油・こんぶだし	きなこ せんべい	ミニゼリー	ソフトサラダせん オレンジ	25	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・こんぶだし・油 みかんゼリー	おさつで ボン		ぼたぼた焼き	
10	金	とうもろこしご飯 鶏肉の梅焼き ひじきの煮物 舞茸とほうれん草のみそ汁	米・コーン・塩・酒 鶏肉・梅肉・青しそ・砂糖・酒 ひじき・糸こんにゃく・うす揚げ・人参・かつおだし・砂糖・みりん・醤油・ごま油 舞茸・ほうれん草・みそ・かつおだし	紫芋チップ	もも缶	ビスコ	27	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・かつおだし・生姜 ブロッコリー・豆苗・梅肉・ボン酢 冬瓜・三つ葉・淡口醤油・こんぶだし	ソフトな 塩せん	ミニゼリー	星たべよ	
11	土	<b>運動会</b>						28	火	ご飯 ミニおでん きゅうりの酢の物(じゃこ) えのきと水菜のすまし汁	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・かつおだし きゅうり・じゃこ・わかめ・砂糖・酢・醤油 えのき・水菜・淡口醤油・かつおだし	ベジタブル せん	スティック チーズ	マシュマロおこし (コーンフレーク・ マシュマロ・バター)
13	月	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・みりん・みそ・かつおだし 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	野菜入り ソフトせん	ベビー ダン	サッポロポテト	29	水	ご飯 鱈の照り焼き 千切大根の煮物 豆腐とわかめのみそ汁	米 鱈・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 千切大根・うす揚げ・人参・三度豆・かつおだし・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油 豆腐・わかめ・ねぎ・みそ・かつおだし	紫芋チップ	おさかな ソーセージ	キウイ	
14	火	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・かつおだし・醤油・砂糖・みりん じゃが芋・玉ねぎ・ねぎ・みそ・かつおだし	こめ せんべい	ミニゼリー	★バナナパイ	30	木	ちゃんぽん麺 シュウマイ ほうれん草の磯和え	中華めん・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・もやし・人参・干し椎茸・スキムミルク・豆乳・みそ・鶏ガラ・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	野菜入り ソフトせん	ミニゼリー	たべっことうぶつ	
15	水	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 三度豆のごま和え うす揚げとかぼちゃのみそ汁	米 鶏肉・昆布茶・酒・あられ 三度豆・人参・すりごま・濃口醤油 うす揚げ・かぼちゃ・ねぎ・みそ・こんぶだし	かぼちゃ ポーロ	みかん缶	さやえんどう								
16	木	ご飯 チンジャオロース風炒め 春雨サラダ 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・きゅうり・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢・ごま油 コーンクリーム・卵・青ねぎ・鶏ガラ・塩・片栗粉	ベジタブル せん	パイ缶	チョイス								

～ 今月の郷土料理 ～

今月は沖縄県の鱈のもずくあんかけです。  
沖縄の学校給食で人気の献立で、甘酢味のトロトロのもずくあんが  
カラッと揚げた鱈によく合います。

※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。