

6月の給食

社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 高野 貞江

		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
2	月	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 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・こんぶだし・こんぶ・砂糖・みりん・醤油 舞茸・ほうれん草・みそ・こんぶだし	星っこ	キウイ	新潟仕込み	18	水	ご飯 鯖の煮つけ ★白菜の土佐和え うす揚げと玉ねぎのみそ汁	米 鯖・生姜・砂糖・酒・みりん・醤油 白菜・人参・きゅうり・かまぼこ・醤油・かつお節 うす揚げ・玉ねぎ・ねぎ・みそ・かつおだし	星っこ	チーズ	たべっこ動物
						牛乳							牛乳
3	火	麻婆丼 3色ナムル 小松菜と春雨の中華スープ	米・豚ひき肉・玉ねぎ・豆腐・ねぎ・砂糖・醤油・みそ・ケチャップ・片栗粉・油 ほうれん草・もやし・人参・醤油・鶏ガラ・塩 春雨・小松菜・片栗粉・鶏ガラ	ミニ のりすけ	みかん缶	さつまいも蒸しパン (米粉・さつまいも・ 砂糖・豆乳・BP・油)	19	木	ご飯 ★鶏肉のブルコギ風 ほうれん草とうす揚げのかりかりサラダ 里芋となめこのすまし汁	米 鶏肉・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・にんにく・油 ほうれん草・うす揚げ・酢・醤油 里芋・なめこ・青ねぎ・醤油・こんぶだし	うさぎの しっぽ	パイン缶	★コーンサンド (食パン・コーン・ エッグケア・パセリ)
						牛乳							牛乳
4	水	ちゃんぽん麺 春巻き 三度豆のおかか和え	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 春巻き・油 三度豆・人参・かつお節・醤油	まんま ボンせん	ベビーダノ ン	ぼたぼた焼き	20	金	ビーフカレー マカロニサラダ パイナップルヨーグルト	米・牛肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・カレールウ・油 マカロニ・きゅうり・ハム・コーン・エッグケア・レモン汁・塩・こしょう ブルガリアヨーグルト・パイン缶・砂糖・スキムミルク	きなこ せんべい	キウイ	ビスコ
						牛乳							牛乳
5	木	ご飯 牛肉の甘みそいため ブロッコリーの塩昆布和え もずくと豆腐の中華スープ	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・みそ・酒・砂糖・醤油 ブロッコリー・塩昆布 もずく・豆腐・青ねぎ・鶏ガラ	つなっこ	パイン缶	さやえんどう	21	土	豚ひき肉の春雨丼 野菜ゼリー	米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・鶏ガラ・砂糖・醤油・片栗粉 野菜ゼリー	ベジタブル せんべい		味しらべ
						牛乳							牛乳
6	金	わかめご飯 鮭の塩麹焼き 干切大根の煮物 じゃが芋としいたけのすまし汁	米・混ぜるわかめ 鮭・塩麹 干切大根・うす揚げ・人参・三度豆・かつおだし・砂糖・みりん・醤油・油 じゃが芋・しいたけ・ねぎ・醤油・かつおだし	昆布 おかき	おさかな ソーセージ	いちごジャムサンド (食パン・いちごジャ ム)	23	月	ご飯 肉じゃが ほうれん草の磯和え 麩とわかめのみそ汁	米 牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・醤油・こんぶだし・油 ほうれん草・人参・刻みのり・醤油 麩・わかめ・ねぎ・みそ・こんぶだし	まんま ボンせん	みかん缶	サッポロポテト
						牛乳							牛乳
7	土		運動あそび発表会				24	火	ご飯 ボークバーグ ★小松菜の煮浸し 白菜とえのきのみそ汁	米 豚ひき肉・玉ねぎ・卵・パン粉・塩・こしょう・(ソース) ウスターソース・ケチャップ・みりん・砂糖 小松菜・人参・うす揚げ・砂糖・みりん・醤油・かつおだし 白菜・えのき・青ねぎ・みそ・かつおだし	おさつで ボン	バナナ	ワッフル
													牛乳
9	月	ご飯/梅干し(幼児) 豚肉のスタミナ炒め 小松菜とコーンのお浸し 麩ときこのすまし汁	米・梅干し(幼児) 豚肉・玉ねぎ・もやし・人参・ニラ・醤油・酒・砂糖・にんにく・油 小松菜・コーン・醤油・こんぶだし 麩・しめじ・えのき・醤油・こんぶだし	きなこ せんべい	みかん缶	ももゼリー	25	水	★ほうとううどん 野菜コロッケ 三度豆のごまドレ和え	きしめん・豚肉・大根・ごぼう・かぼちゃ・うす揚げ・白ネギ・酒・みりん・赤みそ・白みそ・みそ・かつおだし 野菜コロッケ・油 三度豆・人参・ツナ・ごまドレッシング	こめ棒 くん	オレンジ	星たべよ
						牛乳							牛乳
10	火	麦ロール 鶏ささみのレモン煮 ごぼうサラダ ブロッコリーと人参のスープ	麦ロール ※1 鶏ささみ・酒・塩・こしょう・片栗粉・醤油・砂糖・酢・レモン汁・油 ささがき・人参・コーン・ハム・醤油・エッグケア ブロッコリー・人参・鶏ガラ	かぼちゃ ボーロ	おさかな ソーセージ	コーンおにぎり (米・コーン・塩・ 酒)	26	木	ミネラルロール タンドリーチキン コールスローサラダ ミネストローネ	ミネラルロール ※2 鶏肉・ヨーグルト・ケチャップ・カレー粉・塩 キャベツ・人参・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング 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	ミニわかめ ちゃん	チーズ	こんぶおにぎり (米・塩昆布・油)
						牛乳							牛乳
11	水	ご飯 あじのごま風味焼き ブロッコリーのじゃこ和え 豚汁	米 あじ・醤油・みりん・生姜・ごま・片栗粉・ごま油 ブロッコリー・じゃこ・醤油・ごま油 豚肉・大根・白菜・人参・こんにゃく・みそ・かつおだし	こめ棒 くん	チーズ	ビスコ	27	金	ご飯 鰯の照り焼き ブロッコリーの梅肉和え かぼちゃともやしのみそ汁	米 カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・醤油・片栗粉 ブロッコリー・豆苗・梅肉・ボン酢・かつお節 かぼちゃ・もやし・ねぎ・みそ・かつおだし	ミニ ハート	もも缶	お好み焼き (薄力粉・長いも・かつおだし・BP・キャベツ・青ね ぎ・卵・天かす・豚ひき肉・お好みソース・青のり・ かつお節・エッグケア)
						牛乳							牛乳
12	木	ご飯 バーベキューチキン 春雨サラダ 豆腐とわかめのみそ汁	米 鶏肉・ケチャップ・中濃ソース・砂糖 春雨・きゅうり・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢 豆腐・わかめ・ねぎ・みそ・こんぶだし	うさぎの しっぽ	もも缶	味しらべ	28	土	野菜たっぷり麻婆丼 ぶどうゼリー	米・豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しめじ・にら・みそ・砂糖・醤油・鶏ガラスープ・片栗粉・油 ぶどうゼリー	つなっこ		ぱりんこ
						牛乳							牛乳
13	金	牛丼 ほうれん草のごま和え はんぺんと水菜のすまし汁	米・牛肉・玉ねぎ・人参・青ねぎ・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	ミニ ハート	ベビーダノ ン	みかんゼリー	30	月	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 小松菜の納豆和え えのきと水菜のすまし汁	米 豚肉・絹揚げ・キャベツ・人参・酒・砂糖・みりん・醤油・みそ・油 小松菜・納豆・醤油 えのき・水菜・醤油・こんぶだし	昆布 おかき	オレンジ	源氏パイ
						牛乳							牛乳
14	土	豚みそ丼 ももゼリー	米・豚肉・糸こんにゃく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 ももゼリー	ベジタブル せんべい		サッポロポテト							
						牛乳							
16	月	ご飯 豚肉の鉄火煮 小松菜としめじのおひたし なめこともやしのみそ汁	米 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・三度豆・砂糖・みりん・醤油・みそ・こんぶだし・油 小松菜・しめじ・醤油・こんぶだし なめこ・もやし・ねぎ・みそ・こんぶだし	木葉 せんべい	おさかな ソーセージ	ぱりんこ			【郷土料理】郷土料理とは、特定の地域で古くから伝わる、その地域独特の料理のことです。 子どもたちに地域の食文化や食材を知ってもらい、食材がどの様にして作られているかを学びきっかけにしたい。 今月の郷土料理は山梨県の「ほうとう」です。 小麦粉を練った平打ち麺にかぼちゃや芋類、きのこ、季節の野菜、肉などの具材を加えて味噌仕立ての汁で煮込む料理です。古くは戦国武将の武田信玄 が陣中食していたと伝えられています。				
						牛乳							
17	火	ジャージャー麺 手作りしゅうまい キャベツとハムのサラダ	中華そば・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・干し椎茸・きゅうり・みそ・砂糖・醤油・片栗粉・鶏ガラスープ 豚ひき肉・玉ねぎ・生姜・醤油・みりん・酒・片栗粉・餃子の皮・塩 キャベツ・ハム・アスパラ・オリーブオイル・醤油・酢	ミニわかめ ちゃん	バナナ	塩マヨポテト (じゃがいも・塩・ エッグケア)							
						牛乳							

※1 小麦粉(国内製造)、黒糖蜜、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩/酢酸(Na)(一部に小麦を含む)
※2 小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、発酵調味料、乳等を主要原料とする食品、豆乳、ファットスプレッド、パン酵母、食塩/乳化剤、酢酸Na、イーストフード、
ph調整剤、香料、V.C、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)

※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。