



6月 給食予定献立表(認定こども園新高山めぐみ幼稚園)



2025年



| 日 曜 | 昼 食 | おやつ | 赤・血や肉になる | 黄・熱や力となる | 緑・調子をととのえる | (その他の食品) | エネルギー |
|------|---|-------------|---|--|--|---------------------------------------|-------|
| 2 月 | 赤魚の煮付け 具沢山のマカロニサラダ ごはん 大根と若布のみそ汁 オレンジ | ブルーベリーヨーグルト | 赤魚/わかめ/みそ ヨーグルト | 砂糖/マカロニ/米 ブルーベリージャム | しょうが/キャベツ/胡瓜・玉葱 人参・コーン/大根/オレンジ | 醤油・みりん・だし・マヨレ | 405 |
| 3 火 | メンチカツ カミカミ野菜のごまドレ和え ごはん 麩と玉葱のみそ汁 食べる小魚 | パンケーキ | メンチカツ/ちくわ/みそ 食べる小魚 | 油/米/麩 ケーキミックス | 蓮根・キャベツ・レタス・人参 コーン/玉葱/パイン缶 | 8大アルゲン不使用 ゴマドレッシング だし | 638 |
| 4 水 | ひじきごはん 鶏のつけ焼き しらす入り青菜ともやしのお浸し 花麩と貝割れのお吸い物 プチゼリー | きな粉マカロニ | ひじき・油揚げ/鶏肉 しらす干し/プチゼリー きな粉 | 米・油・砂糖/花麩 マカロニ・砂糖 | 人参・インゲン/しょうが/青菜 もやし/貝割れ | 醤油・みりん・だし・塩 | 559 |
| 5 木 | 中華飯 揚げ餃子 キャベツと人参のスープ バナナ | 鬼まんじゅう | 豚肉/餃子 | 米・砂糖・ごま油/片栗粉 油/さつま芋/ケーキミックス | もやし・玉葱・赤パプリカ・木耳 キャベツ/人参/バナナ | 醤油・中華味 | 574 |
| 6 金 | インディアンスパゲティ ペイクドポテト コンソメスープ パイナップル | マフィンケーキ | 鶏肉/わかめ | スパゲティ・油・砂糖 片栗粉/じゃが芋 マフィンケーキ | にんにく/しょうが/玉葱・人参 椎茸・ピーマン/パイナップル | 純カレー・ソース ケチャップ・コンソメ | 525 |
| 9 月 | タラのつけ焼き 具沢山の春雨サラダ ごはん 切干大根と油揚げのみそ汁 キャンディチーズ | のり塩ポテト | タラ/ツナ缶/油揚げ・みそ キャンディチーズ あおのり粉 | 油/春雨/米/じゃが芋 片栗粉 | しょうが/胡瓜・玉葱・人参 コーン/切干大根 | 醤油・みりん・マヨレ・だし 塩 | 535 |
| 10 火 | 回鍋飯 春巻き コーンの中華スープ メロン | バナナケーキ | 豚肉・みそ/春巻き/わかめ | 米・砂糖・ごま油/油 片栗粉/ケーキミックス | にんにく/しょうが/キャベツ 玉葱・ピーマン・人参/コーン メロン/バナナ | みりん・醤油・中華味 | 568 |
| 11 水 | パンプキンコロッケ やみつぎ!キャベツと若布のナムル ごはん じゃが芋と豆苗のみそ汁 オレンジ | 青りんごゼリー | 南瓜コロッケ/わかめ/みそ ゼリーの素 | 油/白ごま・ごま油/米 じゃが芋 | キャベツ/にんにく/豆苗 オレンジ | 醤油・塩・こしょう・だし | 463 |
| 12 木 | お野菜たっぷり五目うどん 高野豆腐の揚げ煮 ちくわと胡瓜のマヨ和え パイナップル | おかかおにぎり | 鶏肉・油揚げ/高野豆腐 ちくわ/花かつお | うどん・ごま油/片栗粉・油 砂糖/米 | 青菜・もやし・人参・椎茸/胡瓜 パイナップル | だし・醤油・みりん・マヨレ | 547 |
| 13 金 | バターロールパン ブラウンポークシチュー ツナサラダ バナナ | ピーチケーキ | 豚肉/ツナ缶 | ロールパン/じゃが芋・油 ブラウンシチュールーウ ケーキミックス | 人参・玉葱・ブロッコリー キャベツ・胡瓜・コーン/バナナ 黄桃缶 | 8大アルゲン不使用 フレンチドレッシング | 496 |
| 16 月 | 煮込みハンバーグ 磯煮 ごはん ねぎと椎茸のスープ プチゼリー | メープルケーキ | ハンバーグ/ひじき 油揚げ/プチゼリー | 油/砂糖/米/シロップ ケーキミックス | 玉葱・マッシュルーム トマト水煮/人参・インゲン/椎茸 ねぎ | ケチャップ・ソース・塩 こしょう・醤油・みりん・だし コンソメ | 563 |
| 17 火 | アジのから揚げ レタス オクラ納豆 ごはん じゃが芋と玉葱のみそ汁 パイナップル | 白胡麻プリン | アジ/納豆/みそ/豆乳 | 片栗粉・油/白ごま/米 じゃが芋/米粉/砂糖 すりごま | しょうが/にんにく/レタス/オクラ 玉葱/パイナップル | 醤油・みりん・だし | 594 |
| 18 水 | 発芽玄米ごはん 大豆ミートの和風あんかけ 無限トマト キャベツと油揚げのみそ汁 バナナ | 焼き芋 | 米・発芽玄米/大豆ミート・片栗粉・油・青菜・もやし・玉葱・人参・しめじ・醤油・砂糖・みりん・だし・片栗粉 トマト・醤油・すりごま・砂糖・ごま油/キャベツ・油揚げ・みそ・だし/バナナ さつま芋 | | | | 560 |
| 19 木 | チキンカツ 大根のそぼろ煮 ごはん 厚揚げと青菜のみそ汁 食べる小魚 | グレープゼリー | チキンカツ/鶏肉/厚揚げ みそ/食べる小魚 ゼリーの素 | 油/砂糖/米 | 大根・人参・椎茸/青菜 | ケチャップ・醤油・みりん だし | 562 |
| 20 金 | カレーライス コールスロー ベビーチーズ メロン | ミルクケーキ | 豚肉/ベビーチーズ | 米・油・じゃが芋 カレールーウ/ミルクケー キ | 玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/メロン | 手作りドレッシング | 651 |
| 23 月 | 菜めしごはん ミートコロッケ 具沢山のスパゲティサラダ 青菜と油揚げのみそ汁 パイン缶 | ハッシュドポテト | 国産豚肉コロッケ/ツナ缶 油揚げ・みそ | 米/油/スパゲティ ハッシュドポテト | 菜めしの素/胡瓜・キャベツ コーン・人参/青菜/パイン缶 | マヨレ・だし | 576 |
| 24 火 | 豚肉の生姜炒め 南瓜の甘煮 ごはん 花麩と三つ葉のお吸い物 オレンジ | ピーチゼリー | 豚肉/ゼリーの素 | 油・砂糖/米/花麩 | 玉葱・ピーマン・人参・しょうが 南瓜/三つ葉/オレンジ | 醤油・みりん・だし | 461 |
| 25 水 | 白身魚フライ 五色野菜のごまよごし ごはん 油揚げとえのきのみそ汁 メロン | 豆乳スコーン | 白身魚フライ/油揚げ みそ/豆乳 | 油/すりごま・砂糖/米 ケーキミックス | もやし・胡瓜・人参・黄パプリカ 木耳/えのき/メロン | 醤油・だし | 550 |
| 26 木 | チャプチェ丼 中華風やっこ 若布スープ バナナ | ホットケーキ | 豚肉/木綿豆腐/ツナ缶 わかめ | 米・春雨・砂糖・ごま油 いりごま/ケーキミックス シロップ | 玉葱・人参・ピーマン・木耳 にんにく/しょうが/レタス・胡瓜 トマト/バナナ | みりん・醤油・塩・中華味 酢 | 526 |
| 27 金 | ホッケの塩焼き 切干大根の炒め煮 ごはん 豚汁 キャンディチーズ | ストロベリーヨーグルト | ホッケ/ちくわ/豚肉 油揚げ・みそ キャンディチーズ ヨーグルト | 油/砂糖/米/じゃが芋・ごま油 いちごジャム | 切干大根・人参・インゲン/大根 ごぼう・ねぎ | 塩・醤油・みりん・だし | 570 |
| 30 月 | 鶏の香草パン粉焼き ナポリタンマカロニ ごはん 豆苗と若布のみそ汁 ゼリーアラモード | 中華風カステラ | 鶏肉/ウインナー/わかめ みそ/いちごゼリー ホイップクリーム | パン粉・油/マカロニ/米 ケーキミックス・ごま油 | にんにく/パセリ粉/玉葱・人参 コーン/豆苗・黄桃缶・パイン缶 レーズン | 塩・ケチャップ・こしょう だし | 726 |

材料等の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。
 ※「マヨレ」は卵を使用しない、マヨネーズ風ドレッシングを使用しています。
 一日平均給与量 エネルギー:554kcal 脂質:16.4g たんぱく質:15.8g 炭水化物:87.2g 食塩相当量:1.5g