

# 6月 献立表【完了期】



こむぎ保育園

令和7年

| 日<br>曜 | 献立名   | 星食                     | おやつ                          | 体をつくる<br>血や肉になる                        | 力や体温のもとになる   | みどり<br>体の調子を整える   | その他   | 栄養価 |  |
|--------|---|------------------------|------------------------------|--|--|---|---|-----|--|
|        |   |                        |                              |  |  |   |   | 完了期 |  |
| 2月     | 軟飯 味噌汁<br>たらのごま照り煮<br>海藻サラダ オレンジ              | りんご蒸しまんじゅう牛乳           | 油揚げ 味噌 たら 牛乳                 | 米 砂糖 ごま 油 薄力粉                          | 干しいたけ 切干大根 万能ねぎ<br>昆布 キャベツ 人参 わかめ<br>オレンジ りんごソース                                     | 水 こいくちしょうゆ<br>料理酒 みりん 豆腐<br>ベーキングパウダー                     | エネルギー: 325kcal<br>タバク: 14.2g<br>脂質: 5.9g<br>カロリム: 17.4mg<br>食塩相当量: 1.3g               |     |  |
| 3月     | スパゲティナポリタン コンソメスープ<br>かぼちゃサラダ バナナ             | 鶏そぼろ軟飯                 | 鶏肉                           | スパゲティ 油 砂糖<br>ノンエッグマヨネーズ 米             | 玉ねぎ ピーマン 白菜 南瓜<br>きゅうり コーン バナナ   | トマトケチャップ 料理酒<br>チキンスープの素 塩<br>こいくちしょうゆ                    | エネルギー: 366kcal<br>タバク: 12g<br>脂質: 6.8g<br>カロリム: 26mg<br>食塩相当量: 0.8g                   |     |  |
| 4月     | 軟飯 味噌汁<br>蒸し肉団子<br>野菜の塩炒め チーズ                 | 焼きそば牛乳                 | 味噌 豚肉 木練豆腐<br>チーズ 牛乳         | 米 じゃが芋 片栗粉 砂糖<br>油 煎し中華麺               | 干しいたけ しめじ 長ねぎ 昆布<br>玉ねぎ 人参 もやし チンゲン菜<br>キャベツ 青のり                                     | 水 料理酒 塩<br>こいくちしょうゆ<br>中濃ソース                              | エネルギー: 406kcal<br>タバク: 15.8g<br>脂質: 5.9g<br>カロリム: 16.8mg<br>食塩相当量: 1.2g               |     |  |
| 5月     | 【芒種】野菜ちらし寿司 すまし汁<br>炒り鶏 オレンジ                  | あじさいゼリー                | かつおフレーク 鶏肉                   | 米 砂糖<br>ノンエッグマヨネーズ<br>小切 変             | きゅうり トマト 干しいたけ 玉ねぎ<br>小松菜 昆布 大根 人参<br>さといひんげん オレンジ<br>ふどうピュース アガー <sup>りんごジュース</sup> | トマトケチャップ 豆腐<br>塩 こいくちしょうゆ                                 | エネルギー: 325kcal<br>タバク: 16g<br>脂質: 5.9g<br>カロリム: 18.9mg<br>食塩相当量: 0.7g                 |     |  |
| 6月     | 軟飯 味噌汁<br>たらの煮付け<br>切干大根とささみのサラダ チーズ          | きな粉蒸しパン牛乳              | 高野豆腐 味噌 たら 鶏肉<br>チーズ きな粉 牛乳  | 米 砂糖 油 薄力粉                             | 干しいたけ キャベツ えのき茸<br>昆布 切干大根 チンゲン菜 人参  | 水 万能つゆ 料理酒<br>穀物酢 塩<br>ベーキングパウダー                          | エネルギー: 326kcal<br>タバク: 16g<br>脂質: 7.6g<br>カロリム: 19.7mg<br>食塩相当量: 1g                   |     |  |
| 7月     | 豚丼 味噌汁<br>もやしのごま和え オレンジ                       | おかか軟飯                  | 豚肉 味噌 かつお節                   | 米 油 さつま芋 砂糖<br>ごま                      | 玉ねぎ 干しいたけ チンゲン菜<br>わかめ 昆布 もやし 人参 コーン<br>オレンジ   | 水 料理酒 万能つゆ<br>塩 こいくちしょうゆ                                  | エネルギー: 385kcal<br>タバク: 12.4g<br>脂質: 8.8g<br>カロリム: 11.4g<br>カロリム: 108mg<br>食塩相当量: 0.9g |     |  |
| 9月     | 軟飯 味噌汁<br>鶏肉のさっぱり煮<br>野菜の炒め物 チーズ              | 豆乳プリン                  | 油揚げ 味噌 鶏肉 チーズ<br>豆乳          | 米 砂糖 油                                 | 干しいたけ 南瓜 小松菜 昆布<br>キャベツ アガ   | 水 こいくちしょうゆ<br>穀物酢 みりん 塩<br>チキンスープの素                       | エネルギー: 310kcal<br>タバク: 12.4g<br>脂質: 9.4g<br>カロリム: 138mg<br>食塩相当量: 1g                  |     |  |
| 10月    | 軟飯 味噌汁<br>かれいの野菜あんかけ<br>和風マヨ和え オレンジ           | 豚肉とキャベツの和風ス<br>パゲティ 牛乳 | 味噌 かれい 豚肉 牛乳                 | 米 じゃが芋 砂糖 片栗粉<br>ノンエッグマヨネーズ<br>スパゲティ 油 | 干しいたけ えのき茸 昆布<br>玉ねぎ 人参 もやし チンゲン菜<br>オレンジ キャベツ 焼きのり                                  | 水 塩 こいくちしょうゆ<br>みりん                                       | エネルギー: 349kcal<br>タバク: 12.8g<br>脂質: 9.4g<br>カロリム: 138mg<br>食塩相当量: 0.9g                |     |  |
| 11月    | 野菜パン コンソメスープ<br>レバー入りハンバーグ<br>人参ドレッシングサラダ バナナ | ひじき軟飯                  | 豚肉 蒜ルバーパン<br>油揚げ             | 野菜パン パン粉 片栗粉<br>米                      | 玉ねぎ コーン バセリ フロッコリー<br>キャベツ バナナ ひじき 人参  | 水 チキンスープの素 塩<br>トマトケチャップ<br>中濃ソース<br>人参ドレッシング<br>万能つゆ 料理酒 | エネルギー: 360kcal<br>タバク: 13.7g<br>脂質: 9.8g<br>カロリム: 106mg<br>食塩相当量: 1g                  |     |  |
| 12月    | 軟飯 味噌汁<br>肉じゃが<br>白菜の和え物 オレンジ                 | フルーツパン牛乳               | 厚揚げ 味噌 豚肉 牛乳                 | 米 じゃが芋 油 砂糖<br>フルーツパン                  | 干しいたけ しめじ 万能ねぎ<br>昆布 人参 玉ねぎ 白菜<br>ほうれん草 オレンジ   | 水 万能つゆ みりん<br>こいくちしょうゆ                                    | エネルギー: 334kcal<br>タバク: 12g<br>脂質: 10.6g<br>カロリム: 226mg<br>食塩相当量: 0.9g                 |     |  |
| 13月    | 軟飯 味噌汁<br>豆腐のそぼろ煮<br>キャベツの和え物 チーズ             | パンケーキ牛乳                | 味噌 木練豆腐 鶏肉<br>チーズ 牛乳         | 米 小切 変 片栗粉<br>薄力粉 砂糖 油                 | 干しいたけ 小松菜 玉ねぎ 昆布<br>人参 万能ねぎ キャベツ きゅうり  | 水 こいくちしょうゆ<br>料理酒 みりん<br>ベーキングパウダー                        | エネルギー: 326kcal<br>タバク: 12.6g<br>脂質: 9.6g<br>カロリム: 206mg<br>食塩相当量: 0.9g                |     |  |
| 14月    | 軟飯 コンソメスープ<br>鶏じゃが<br>切干大根サラダ オレンジ            | 味噌軟飯                   | 鶏肉 味噌                        | 米 じゃが芋 油 砂糖<br>ごま油                     | 玉ねぎ 人参 バセリ 切干大根<br>コーン オレンジ  | 水 チキンスープの素 塩<br>万能つゆ みりん<br>穀物酢 こいくちしょうゆ                  | エネルギー: 338kcal<br>タバク: 12.6g<br>脂質: 8.8g<br>カロリム: 11.1g<br>カロリム: 51mg<br>食塩相当量: 0.7g  |     |  |
| 16月    | 軟飯 味噌汁<br>車輪のチャンブレー<br>トマトドレッシングサラダ チーズ       | かぼちゃパンケー基牛乳            | 高野豆腐 味噌 豚肉<br>チーズ 牛乳         | 米 車輪 油 砂糖 薄力粉                          | 干しいたけ 大根 チンゲン菜<br>昆布 玉ねぎ 人参 ピーマン<br>キャベツ きゅうり 南瓜                                     | 水 万能つゆ みりん<br>トマトドレッシング<br>ベーキングパウダー                      | エネルギー: 356kcal<br>タバク: 11.2g<br>脂質: 11.2g<br>カロリム: 112g<br>カロリム: 172mg<br>食塩相当量: 1.1g |     |  |
| 17月    | 軟飯 味噌汁<br>たらの煮付け<br>白菜のお浸し オレンジ               | そうめん                   | 味噌 かれい かつお節                  | 米 さつま芋 小切 砂糖<br>そうめん                   | 干しいたけ わかめ 昆布 白菜<br>人参 小松菜 オレンジ きゅうり  | 水 万能つゆ 料理酒<br>こいくちしょうゆ 塩                                  | エネルギー: 323kcal<br>タバク: 12.6g<br>脂質: 9.6g<br>カロリム: 82mg<br>食塩相当量: 0.7g                 |     |  |
| 18月    | 軟飯 コンソメスープ<br>鶏肉のチーズ煮<br>大根のサラダ バナナ           | コーン蒸しパン牛乳              | 鶏肉 チーズ 牛乳                    | 米 じゃが芋 油 砂糖<br>薄力粉                     | 人参 キャベツ バセリ 大根<br>ほうれん草 バナナ コーン  | 水 チキンスープの素 塩<br>トマトケチャップ<br>ベーキングパウダー                     | エネルギー: 378kcal<br>タバク: 13.9g<br>脂質: 12.1g<br>カロリム: 206mg<br>食塩相当量: 0.9g               |     |  |
| 19月    | 軟飯 味噌汁<br>厚揚げの五目煮<br>マカロニサラダ オレンジ             | ヨーグルト                  | 味噌 厚揚げ 豚肉<br>ヨーグルト スキムミルク    | 米 小切 ごま油 砂糖<br>片栗粉 マカロニ<br>ノンエッグマヨネーズ  | 干しいたけ 大根 なめこ 昆布<br>人参 白菜 きゅうり オレンジ   | 水 こいくちしょうゆ<br>料理酒   | エネルギー: 329kcal<br>タバク: 12.6g<br>脂質: 11.8g<br>カロリム: 151mg<br>食塩相当量: 0.7g               |     |  |
| 20月    | 【夏至】しらすの混ぜ軟飯 味噌汁<br>鶏肉の塩煮<br>もやしのおかか和え チーズ    | パンケー基牛乳                | しらす 油揚げ 味噌 豚肉<br>かつお節 チーズ 牛乳 | 米 ごま 油 砂糖 片栗粉<br>春雨 油 ごま               | きゅうり 干しいたけ 南瓜 玉ねぎ<br>昆布 もやし 人参   | 料理酒 こいくちしょうゆ<br>水 塩 ベーキングパウダー                             | エネルギー: 359kcal<br>タバク: 11.4g<br>脂質: 12.4g<br>カロリム: 181mg<br>食塩相当量: 1.4g               |     |  |
| 21月    | 中華丼 中華スープ<br>春雨中華サラダ オレンジ                     | ぶりかけ軟飯                 | 豚肉 ぶりかけかつお                   | 米 ごま油 砂糖 片栗粉<br>春雨 油 ごま                | 白菜 玉ねぎ 人参 チンゲン菜<br>切干大根 えのき茸 わかめ<br>きゅうり オレンジ  | 塩 こいくちしょうゆ<br>料理酒<br>チキンスープの素 水<br>穀物酢 万能つゆ               | エネルギー: 357kcal<br>タバク: 11.4g<br>脂質: 8.8g<br>カロリム: 52mg<br>食塩相当量: 1.5g                 |     |  |
| 23月    | ツナと野菜の和風丼 味噌汁<br>小松菜の煮浸し チーズ                  | しらすピラフ                 | かつおフレーク 味噌<br>油揚げ チーズ しらす    | 米 ごま油 じゃが芋<br>無塩バター                    | 玉ねぎ 人参 干しいたけ<br>昆布 もやし わかめ 昆布<br>小松菜 白菜 バセリ  | 水 こいくちしょうゆ<br>料理酒 ミルク<br>チキンスープの素 塩                       | エネルギー: 374kcal<br>タバク: 11.4g<br>脂質: 10.3g<br>カロリム: 8.2g<br>食塩相当量: 0.9g                |     |  |
| 24月    | 軟飯 すまし汁<br>豚肉の味噌炒め<br>手作りなめたけ和え オレンジ          | ケチャップ軟飯                | 豚肉 味噌                        | 米 小切 油 砂糖<br>無塩バター                     | 干しいたけ 大根 長ねぎ 昆布<br>玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草<br>えのき茸 オレンジ コーン                                | 水 塩 こいくちしょうゆ<br>料理酒 ミルク<br>トマトケチャップ<br>チキンスープの素           | エネルギー: 374kcal<br>タバク: 11.3g<br>脂質: 12.1g<br>カロリム: 142mg<br>食塩相当量: 0.7g               |     |  |
| 25月    | 軟飯 オニオンスープ<br>焼きチキンナゲット<br>春雨と野菜のサラダ バナナ      | キャロットパンケー基牛乳           | 鶏肉 木練豆腐 牛乳                   | 米 バン粉 薄力粉 油<br>春雨 砂糖 ごま                | 玉ねぎ 人参 バセリ きゅうり<br>コーン バナナ   | 水 チキンスープの素 塩<br>トマトケチャップ 穀物酢<br>万能つゆ ベーキングパウダー            | エネルギー: 374kcal<br>タバク: 13.3g<br>脂質: 9.9g<br>カロリム: 142mg<br>食塩相当量: 0.7g                |     |  |
| 26月    | 肉野菜うどん<br>夏野菜のベイクドサラダ オレンジ                    | バナナヨーグルト               | 鶏肉 ヨーグルト<br>スキムミルク           | うどん じゃが芋 砂糖                            | 白菜 人参 長ねぎ 昆布<br>ほうれん草 南瓜 バセリ オレンジ<br>バナナ   | 水 こいくちしょうゆ<br>料理酒 ミルク<br>チキンスープの素 塩                       | エネルギー: 326kcal<br>タバク: 10.8g<br>脂質: 9.9g<br>カロリム: 107mg<br>食塩相当量: 0.7g                |     |  |
| 27月    | ポークケチャップライス<br>フレンチサラダ チーズ                    | 蒸しじゃが芋の甘辛和え牛乳          | 豚肉 テーブル 牛乳                   | 米 油 砂糖 じゃが芋<br>片栗粉                     | 玉ねぎ 人参 ダイストマト しめじ<br>キャベツ バブリカ 青のり   | トマトケチャップ<br>チキンスープの素 塩<br>穀物酢 万能つゆ                        | エネルギー: 311kcal<br>タバク: 11.5g<br>脂質: 10.3g<br>カロリム: 151mg<br>食塩相当量: 0.7g               |     |  |
| 28月    | 鶏丼 味噌汁<br>スパゲティサラダ オレンジ                       | わかめ軟飯                  | 鶏肉 味噌                        | 米 油 スパゲティ<br>ノンエッグマヨネーズ                | 玉ねぎ 人参 干しいたけ 大根<br>チキンスープの素 長ねぎ 昆布<br>コーン オレンジ わかめ飯の素                                | 水 こいくちしょうゆ<br>料理酒 ミルク                                     | エネルギー: 356kcal<br>タバク: 12.7g<br>脂質: 9.6g<br>カロリム: 99mg<br>食塩相当量: 1.1g                 |     |  |
| 30月    | 軟飯 味噌汁<br>かわいいの煮つけ<br>白菜の和風ドレッシング和え<br>オレンジ   | カッブケー基牛乳               | 高野豆腐 味噌 かれい<br>牛乳            | 米 さつま芋 油 砂糖<br>ごま油 薄力粉                 | 干しいたけ わかめ 昆布 白菜<br>小松菜 人参 オレンジ   | 水 万能つゆ 穀物酢<br>こいくちしょうゆ<br>ベーキングパウダー                       | エネルギー: 326kcal<br>タバク: 12.7g<br>脂質: 9.6g<br>カロリム: 189mg<br>食塩相当量: 1.1g                |     |  |

☆園の給食では栄養豊富でおいしい『金芽米』を使用しています。