6月　献立表　幼児食

＊収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。
＊午前のおやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

2025 年　　　　旭町保育園

日付	献立名		材料名(〇は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)		
	昼食	おやつ (〇午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
2 月	中華丼 チョップドサラダ オレンジ	〇牛乳 〇ソフトせんべい ◎牛乳 ◎ブルーベリージャムサンド	〇牛乳 ☆豚肉、むきえび(1歳児クラスは除去)、ひよこ豆、ツナ ◎牛乳	☆にんじん、はくさい、もやし、干ししいたけ、長ねぎ、たけのこ、しょうが、ブロッコリー、赤パプリカ、きゅうり、コーン、オレンジ ◎ブルーベリージャム	〇ソフトせんべい ☆米、かたくり粉、ごま油、てんさい糖、マヨドレ ◎食パン(卵不使用)
3 火	ごはん パプリカのミートローフ風 マカロニ梅サラダ 春雨スープ	〇牛乳 〇バナナ ◎牛乳 ◎あじさいゼリー	〇牛乳 ☆牛ひき肉、豚ひき肉、おから、鶏がらスープ ◎牛乳	〇オレンジ ☆黄パプリカ、赤パプリカ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、梅干し、はくさい ☆りんご缶、ぶどうジュース	☆米、かたくり粉、マカロニ、てんさい糖、はるさめ ◎カクテルゼリー、ゼリーの素(乳・卵不使用)
4 水	お弁当の日 (0.1.2歳児クラスは給食) ごはん　野菜炒め ポテトサラダ わかめと麩のすまし汁	〇牛乳 〇オレンジ ◎牛乳 ◎むらさきいもチップ	〇牛乳 ☆豚肉、ツナ、かつおだし ◎牛乳	〇バナナ ☆にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、きゅうり、コーン、わかめ	☆米、油、てんさい糖、じゃがいも、マヨドレ、焼きふ ◎むらさきいもチップ(乳・卵不使用)
5 木	ごはん なすのミートソース煮 切干大根の中華サラダ もやしとニラのスープ	〇牛乳 〇人参煮（スティック） ◎牛乳 ◎豆乳くずもち	〇牛乳、かつおだし ☆豚ひき肉、竹輪、鶏がらスープ ◎牛乳、豆乳、きな粉	〇にんじん ☆なす、たまねぎ、干ししいたけ、パセリ、切干大根、にんじん、レタス、コーン、もやし、にら	☆米、マカロニ、てんさい糖、油、ごま油 ◎てんさい糖
6 金	8分づきごはん さばの竜田揚げ オクラの納豆和え 白菜としめじのすまし汁	〇牛乳 〇バナナ ◎牛乳 ◎豚肉と野菜のフォー	〇牛乳 ☆さば、挽きわり納豆、チーズ、かまぼこ、かつおだし ◎牛乳、豚肉、鶏がらスープ	〇バナナ ☆しょうが、オクラ、こまつな、たくあん、大葉、はくさい、にんじん、しめじ ◎にんじん、キャベツ、葉ねぎ	☆8分つき米、薄力粉、かたくり粉、油 ◎米粉めん、ごま油
7 土	ごはん すき焼き煮 キャベツのサラダ じゃが芋とわかめのすまし汁	〇牛乳 〇おこめせんべい ◎牛乳 ◎りんごのタルト	〇牛乳 ☆豚肉、焼き豆腐、かつおだし ◎牛乳	☆にんじん、はくさい、長ねぎ、キャベツ、きゅうり、わかめ、たまねぎ	〇おこめせんべい ☆米、しらたき、てんさい糖、じゃがいも、マヨドレ ◎りんごのタルト(乳・卵不使用)
9 月	ハヤシライス 豆腐と水菜のサラダ バナナ	〇牛乳 〇ソフトせんべい ◎牛乳 ◎うの花クッキー	〇牛乳 ☆豚肉、木綿豆腐、ツナ ◎牛乳	☆たまねぎ、にんじん、まいたけ、しめじ、トマト缶、みずな、わかめ、バナナ	〇ソフトせんべい ☆米、てんさい糖、ハヤシルウ(乳・卵不使用) ◎うの花クッキー(乳・卵不使用)
10 火	ごはん マーボーなす 春雨サラダ チンゲン菜と鶏肉のスープ	〇牛乳 〇オレンジ ◎牛乳 ◎アスパラとコーンのピラフ	〇牛乳 ☆豚ひき肉、赤みそ、かにかま、鶏肉、鶏がらスープ ◎牛乳、干しえび	〇オレンジ ☆なす、長ねぎ、たまねぎ、コーン、ピーマン、にんにく、きゅうり、にんじん、キャベツ、しょうが、チンゲンサイ ◎アスパラガス、コーン	☆米、てんさい糖、かたくり粉、はるさめ、ごま油 ◎米、油
11 水	ごはん ひじきのふりかけ ポークチャップ ブロッコリーのおかか和え 豆腐とさやえんどうのみそ汁	〇牛乳 〇バナナ ◎牛乳 ◎フライドポテト	〇牛乳 ☆かつお節、豚肉、竹輪、絹ごし豆腐、米みそ、煮干しだし ◎牛乳	〇バナナ ☆干しひじき、たまねぎ、しめじ、ピーマン、ブロッコリー、にんじん、コーン、さやえんどう、だし昆布	☆米、いりごま、てんさい糖、油 ◎じゃがいも、かたくり粉 油
12 木	ごはん かぼちゃと豆のコロッケ ビーフンときのこの和え物 大根とオクラのスープ	〇牛乳 〇人参煮（輪切り） ◎牛乳 ◎枝豆蒸しパン	〇牛乳、かつおだし ☆むきえび(1歳児クラスは除去)、鶏がらスープ ◎牛乳、豆乳	〇にんじん ☆にんじん、しめじ、しいたけ、ピーマン、だいこん、たまねぎ、オクラ ◎えだまめ	☆米、かぼちゃと豆のコロッケ(乳・卵不使用)、油、ビーフン、てんさい糖、ごま油 ◎蒸しパンミックス(乳・卵不使用)、油、てんさい糖
13 金	ごはん 鶏肉のごま照り焼き ひじきの炒め煮 さつま芋と玉ねぎのみそ汁	〇牛乳 〇バナナ ◎牛乳 ◎麩のラスク	〇牛乳 ☆鶏肉、さつま揚げ、油揚げ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳、きな粉	〇バナナ ☆干しひじき、にんじん、干ししいたけ、たまねぎ、だし昆布	☆米、てんさい糖、いりごま、黒いりごま、油、しらたき、ごま油、さつまいも ◎焼きふ、てんさい糖、バター
14 土	ごはん 回鍋肉 うどん汁 オレンジ	〇牛乳 〇おこめせんべい ◎牛乳 ◎こつぶじゃがあられ	〇牛乳 ☆豚肉、かつおだし ◎牛乳	☆にんじん、キャベツ、ピーマン、しいたけ、にんにく、たまねぎ、はくさい、オレンジ、しょうが	〇おこめせんべい ☆米、油、てんさい糖、干しうどん ◎こつぶじゃがあられ(乳・卵不使用)
16 月	ごはん 牛肉のチャプチェ風 マリンサラダ じゃが芋とキャベツのスープ	〇牛乳 〇ソフトせんべい ◎牛乳 ◎ズッキーニのミートスパゲティ	〇牛乳 ☆牛肉、むきえび(1歳児クラスは除去)、竹輪、鶏がらスープ ◎牛乳、豚ひき肉	☆たまねぎ、にんじん、にら、しいたけ、にんにく、しめじ、わかめ、寒天、コーン、きゅうり、キャベツ ◎たまねぎ、ズッキーニ	〇ソフトせんべい ☆米、はるさめ、いりごま、ごま油、てんさい糖、じゃがいも ◎スパゲッティ

6月　献立表　幼児食

＊収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。
＊午前のおやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

2025 年　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　旭町保育園

日付	献立名		材料名(〇は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)		
	昼食	おやつ (〇午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
17 火	ごはん 若鶏のマリネ 五目豆 冬瓜と厚揚げのみそ汁	〇牛乳 〇オレンジ ◎牛乳 ◎ココアのパウンドケーキ	〇牛乳 ☆鶏肉、大豆、さつま揚げ、厚揚げ、米みそ、煮干しだし ◎牛乳	〇オレンジ ☆にんじん、たまねぎ、ピーマン、干ししいたけ、とうがん、だし昆布	☆米、薄力粉、かたくり粉、油、てんさい糖、糸こんにゃく ◎ホットケーキミックス(卵不使用)、マヨドレ、てんさい糖
18 水	なすのキーマカレーライス ブロッコリーとコーンのサラダ バナナ	〇牛乳 〇人参煮(スティック) ◎牛乳 ◎焼きそば	〇牛乳、かつおだし ☆豚ひき肉、ツナ ◎牛乳、豚肉	〇にんじん ☆にんじん、たまねぎ、にんにく、なす、ブロッコリー、きゅうり、コーン、バナナ ◎にんじん、キャベツ、ピーマン	☆米、じゃがいも、油、カレールウ(卵不使用)、マヨドレ ◎中華めん、油
19 木	ごはん 干しえびのふりかけ チリコンカン風 小松菜のさっぱり和え 切干大根と人参のみそ汁	〇牛乳 〇オレンジ ◎牛乳 ◎かぼちゃボーロ	〇牛乳 ☆干しえび、金時豆、大豆、豚ひき肉、かまぼこ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	〇オレンジ ☆あおのり、たまねぎ、にんじん、トマト缶、こまつな、きゅうり、たくあん、切干大根、干ししいたけ、だし昆布	☆米、いりごま、じゃがいも、油、てんさい糖 ◎かぼちゃボーロ(乳・卵不使用)
20 金	ごはん カレイのグラタン風 バンバンジーサラダ オクラのスープ	〇牛乳 〇バナナ ◎牛乳 ◎豆乳プリン	〇牛乳 ☆かれい、絹ごし豆腐、鶏肉、鶏がらスープ ◎牛乳、豆乳	〇バナナ ☆たまねぎ、コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり、しょうが、オクラ、パセリ	☆米、米粉、じゃがいも、マカロニ、パン粉、油、いりごま、マヨドレ、てんさい糖 ◎プリンの素(乳・卵不使用)
21 土	ごはん 肉じゃが風 マカロニサラダ キャベツと人参のみそ汁	〇牛乳 〇おこめせんべい ◎牛乳 ◎ミレービスケット	〇牛乳 ☆豚肉、さつま揚げ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	☆にんじん、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、だし昆布	〇おこめせんべい ☆米、じゃがいも、油、てんさい糖、マカロニ、マヨドレ ◎ミレービスケット(乳・卵不使用)
23 月	ごはん カレー炒り豆腐 キャベツのしそ和え 白菜と車麩のみそ汁	〇牛乳 〇ソフトせんべい ◎牛乳 ◎フルーツポンチ	〇牛乳 ☆木綿豆腐、豚ひき肉、かまぼこ、米みそ、煮干しだし ◎牛乳	☆たまねぎ、にんじん、グリンピース、キャベツ、きゅうり、はくさい、干ししいたけ、だし昆布 ◎りんご、バナナ、パイナップル缶、みかん缶	〇ソフトせんべい ☆米、てんさい糖、油、車ふ ◎カクテルゼリー、てんさい糖
24 火	タコライス ズッキーニのポトフ オレンジ	〇牛乳 〇人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎高野豆腐のきな粉スティック	〇牛乳、かつおだし ☆牛ひき肉、豚ひき肉、鶏がらスープ ◎牛乳、高野豆腐、きな粉	〇にんじん ☆たまねぎ、にんにく、トマト、コーン、キャベツ、にんじん、ズッキーニ、オレンジ	☆米、油、てんさい糖、じゃがいも、かたくり粉、マヨドレ ◎油、てんさい糖
25 水	ごはん チンジャオロースー もやしのナムル ワンタンスープ	〇牛乳 〇おこめせんべい ◎牛乳 ◎ふわふわチップ(じゃが芋味)	〇牛乳 ☆豚肉、竹輪、鶏がらスープ ◎牛乳	☆たまねぎ、ピーマン、黄パプリカ、たけのこ、にんにく、もやし、にんじん、きゅうり、チンゲンサイ	〇おこめせんべい ☆米、かたくり粉、ごま油、てんさい糖、ワンタン ◎ふわふわチップ：じゃが芋味(乳・卵不使用)
26 木	5分づきごはん アジフライ　タルタル添え (1歳児クラスはサーモンフライ) ほうれん草と金時草のおひたし 豆腐とわかめのみそ汁	〇牛乳 〇バナナ ◎牛乳 ◎パプリカのピザトースト	〇牛乳 ☆アジフライ：乳・卵不使用(サーモンフライ：乳・卵不使用)、豆乳、かまぼこ、絹ごし豆腐、煮干しだし、米みそ ◎牛乳、ツナ、チーズ	〇バナナ ☆たまねぎ、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、金時草、わかめ、長ねぎ、だし昆布 ◎ピーマン、黄パプリカ、赤パプリカ	☆半つき米、油、てんさい糖、マヨドレ ◎食パン(卵不使用)
27 金	ごはん 豚肉のしょうが焼き ひじきのサラダ キャベツとしめじのみそ汁	〇牛乳 〇オレンジ ◎お茶 ◎わかめと梅のおにぎり	〇牛乳 ☆豚肉、ツナ、厚揚げ、煮干しだし、米みそ	〇オレンジ ☆たまねぎ、もやし、しょうが、干しひじき、赤パプリカ、コーン、きゅうり、キャベツ、しめじ、だし昆布 ◎わかめ、カリカリ梅	☆米、油、てんさい糖、ごま油 ◎米
28 土	ごはん マーボー豆腐 ビーフンと野菜のすまし汁 バナナ	〇牛乳 〇おこめせんべい ◎牛乳 ◎きなこおかき	〇牛乳 ☆木綿豆腐、豚ひき肉、赤みそ、かつおだし ◎牛乳	☆長ねぎ、しょうが、たまねぎ、コーン、にんにく、キャベツ、にんじん、もやし、バナナ	〇おこめせんべい ☆米、ごま油、かたくり粉、てんさい糖、ビーフン ◎きなこおかき(乳・卵不使用)
30 月	ごはん 車麩の旨煮 太きゅうりとわかめの酢の物 かぼちゃと玉ねぎのみそ汁	〇牛乳 〇ソフトせんべい ◎牛乳 ◎動物ビスケット	〇牛乳 ☆鶏肉、竹輪、油揚げ、米みそ、煮干しだし ◎牛乳	☆はくさい、たまねぎ、にんじん、干ししいたけ、わかめ、太きゅうり、しょうが、切干大根、かぼちゃ、だし昆布	〇ソフトせんべい ☆米、車ふ、てんさい糖 ◎動物ビスケット(乳・卵不使用)