

# 6月献立表

令和7年度 なかよし保育園

| 日  | 曜 | 旬食・おやつ  | 使用材料  |
|----|---|---|---|
|    |   |   | 赤<br>血や肉や骨をつくる                                |
| 2  | 月 | 豆腐団子スープ<br>華風サラダ<br>ふりかけ<br>チーズの蒸しケーキ<br>牛乳                       | 豚ひき肉 豆腐<br>片栗粉<br>ごま油 三温糖<br>とろけるチーズ 豆乳<br>牛乳 |
| 3  | 火 | <お弁当日><br>(乳) 炊き込みご飯<br>さつま芋のみぞ汁<br>マカロニきな粉<br>りんごジュース            | 鶏肉<br>みそ<br>きな粉                               |
| 4  | 水 | ラーメン<br>中華煮け<br>ふわふわケーキ<br>牛乳                                     | 鶏肉<br>ラーメン類 ごま油<br>三温糖 ごま油<br>牛乳              |
| 5  | 木 | あじの梅照り焼き<br>ほうれん草の磯和え<br>豆腐のすまし汁<br>フライドポテト<br>(乳) ミニほんこざかな<br>牛乳 | 鶏<br>豆腐<br>牛乳                                 |
| 6  | 金 | ポークチップ<br>もやしのナムル<br>大根のみぞ汁<br>ジャムサンドパン<br>(ブルーベリー)<br>牛乳         | 豚肉<br>みそ 油揚げ<br>牛乳                            |
| 7  | 土 | ハヤシライス<br>オレンジ<br>抹茶饅頭<br>きかん棒<br>牛乳                              | 牛肉<br>牛乳                                      |
| 9  | 月 | けんちん汁<br>切り干し大根の煮物<br>ブロッコリーのおかか和え<br>シュガーバイ<br>あじさいゼリー<br>牛乳     | 鶏肉 油揚げ 豆腐<br>油揚げ かつお節<br>牛乳                   |
| 10 | 火 | 鶏肉の照り焼き<br>小松菜のごま和え<br>かぼちゃのみぞ汁<br>キャロットケーキ<br>牛乳                 | 鶏肉<br>油揚げ みそ<br>鶏卵 牛乳<br>牛乳                   |
| 11 | 水 | 中華丼<br>コールスローサラダ<br>わかめスープ<br>野菜のチヂミ風おやき<br>牛乳                    | 豚肉<br>豆腐<br>牛乳                                |
| 12 | 木 | 肉じゃが<br>白菜のおかか和え<br>かぼちゃの豆乳ドーナツ<br>牛乳                             | 牛肉<br>かつお節<br>豆乳<br>牛乳                        |
| 13 | 金 | 鰯のごま風味揚げ<br>キャベツのゆかり和え<br>豆腐のみぞ汁<br>メロン<br>鰯あられ<br>牛乳             | 鰯<br>豆腐 みそ 油揚げ<br>牛乳                          |
| 14 | 土 | 五目うどん<br>ヨーグルト<br>マドレーヌ<br>豆乳クッキー<br>牛乳                           | 牛肉 油揚げ<br>ヨーグルト<br>牛乳                         |

今月の郷土料理は、「中華丼」です。中華とありますから、日本が発祥の料理です。広東料理に八宝菜がありますが、八宝菜を白いご飯の上にかけて食べたのが始まりだと言われています。昭和初期に東京を中心に丼料理がブームになりそれが中華丼の発祥や普及につながったとも考えられます。

\*今月の旬は「うめ」です。梅には、カリウム、鉄、ビタミンEや多くの有機酸がふくまれています。

◎印はぞう組さんの6月生まれのお友達のリクエストメニューです。

# 6月献立表

令和7年度なかよし保育園

| 日  | 曜 | 昼食・おやつ   | 使用材料                                |   |   |   |
|----|---|--|-------------------------------------|---|---|---|
|    |   |  | 赤<br>血や肉や骨をつくる                      | 黄<br>熱や力のもとになる  | 緑<br>体の調子を整える                                       | その他<br>調味料  |
| 16 | 月 | ハンバーグ<br>シルバーサラダ<br>しめじのすまし汁<br>みたらし団子<br>(乳) 芋団子<br>牛乳                      | 牛ひき肉 豚ひき肉 牛乳<br>牛乳                  | パン粉 バター<br>春雨 三温糖 なたね油<br>三温糖 白玉粉 上新粉<br>じゃが芋 三温糖           | 玉葱<br>キャベツ 人参 きゅうり みかん缶<br>しめじ 人参 玉葱 みつ葉            | 塩こしょう ナツメグ ケチャップ<br>酢 塩 こしょう<br>だしがつお 醤油<br>醤油<br>醤油        |
| 17 | 火 | 鮭のマヨネーズ焼き<br>千切り野菜のサラダ<br>あおさのみそ汁<br>オレンジ蒸しケーキ<br>牛乳                         | 鮭<br>みそ 豆腐<br>豆乳<br>牛乳              | 三温糖 なたね油<br>乾あおさ<br>ホットケーキミックス グラニュー糖                       | キャベツ 人参 きゅうり コーン<br>えのき 玉葱<br>オレンジ                  | 塩 こしょう マヨドレ<br>酢 塩 こしょう<br>だしがつお<br>ペクチン                    |
| 18 | 水 | ピーフカレー<br>プロッコリー、パイン缶<br>野菜チップス<br>牛乳  | 牛肉<br>牛乳                            | じゃが芋 なたね油<br>三温糖 なたね油<br>さつまいも なたね油                         | 玉葱 人参 ニンニク 生姜 りんご<br>プロッコリー パイン缶<br>れんこん            | カレールワー<br>酢 塩 こしょう<br>野菜チップス 塩                              |
| 19 | 木 | 八宝菜<br>きゅうりの酢の物<br>蒸しシューマイ<br>シナモントースト<br>牛乳                                 | 豚肉<br>チリメン 乾わかめ<br>牛乳               | 片栗粉 三温糖 なたね油<br>三温糖<br>食パン バター グラニュー糖                       | 玉葱 人参 白菜 竹の子 推薦 紹さや<br>きゅうり                         | コンソメ 醬油<br>酢 塩<br>冷凍シューマイ<br>シナモン                           |
| 20 | 金 | フィッシュボール<br>小松菜のナムル<br>キャベツのみそ汁<br>りんごゼリー<br>ミニのりすけ<br>牛乳                    | 白身魚のすり身<br>みそ 油揚げ<br>牛乳             | なたね油 片栗粉<br>ごま油 すりごま 三温糖<br>砂糖                              | 玉葱 人参 コーン<br>小松菜 人参 もやし<br>キャベツ 玉葱 しめじ 葱<br>りんごジュース | 醤油<br>だしがつお<br>アガー<br>せんべい                                  |
| 21 | 土 | 焼きそば<br>白菜スープ<br>ミニバームクーヘン<br>木の葉せんべい<br>牛乳                                  | 豚肉 青のり<br>ベーコン<br>牛乳                | 焼きそば麵 なたね油  | 人参 玉葱 キャベツ<br>白菜 人参 葱                               | 焼きそばソース 塩 こしょう<br>コンソメ 塩 こしょう<br>バームクーヘン<br>せんべい            |
| 23 | 月 | 鯖の塩焼き<br>三色ごま和え<br>里芋のみそ汁<br>ブチパン<br>牛乳                                      | 鯖<br>みそ<br>ダイスチーズ 粉チーズ 牛乳<br>牛乳     | すりごま<br>里芋<br>ホットケーキミックス 白玉粉                                | ほうれん草 人参 コーン<br>人参 玉葱 キャベツ 葱                        | 塩<br>醤油<br>だしがつお<br>花せんべい                                   |
| 24 | 火 | 牛肉のしぐれ煮<br>和風サラダ<br>白玉麩のすまし汁<br>アイスクリーム<br>ひこうきビスケット                         | 牛肉                                  | なたね油 三温糖<br>三温糖 なたね油<br>白玉麩                                 | 生姜<br>キャベツ 人参 きゅうり<br>玉葱 人参 えのき 葱                   | 醤油 酒 塩 こしょう<br>酢 醬油<br>だしがつお 醬油<br>アイスクリーム<br>ビスケット         |
| 25 | 水 | ◎ミートスパゲティ<br>豆腐スープ<br>ゆかりおにぎり<br>牛乳  | 牛ひき肉 粉チーズ<br>豆腐<br>牛乳               | なたね油 バター スパゲティー   | 玉葱 人参 マッシュルーム バセリ<br>玉葱 もやし コーン バセリ                 | ケチャップ ぶどう酒(赤)<br>コンソメ こしょう<br>ゆかり                           |
| 26 | 木 | <誕生日会><br>ツナのおとし揚げ<br>ポテトサラダ<br>コーンスープ<br>ミニカップゼリー<br>わかめご飯<br>パイントースト<br>牛乳 | ツナの水煮<br>牛乳                         | 小麦粉 なたね油<br>三温糖 なたね油 ジャガイモ<br>片栗粉                           | 玉葱 人参 生姜 グリンピース<br>人参 きゅうり コーン<br>玉葱 クリームコーン缶 バセリ   | 塩<br>酢 塩 こしょう<br>コンソメ 塩 こしょう<br>ゼリー<br>わかめご飯の素<br>ベーキングパウダー |
| 27 | 金 | マー婆豆腐<br>中華風サラダ<br>味付け海苔<br>◎フルーツポンチ<br>ミレービスケット<br>牛乳                       | 豆腐 赤みそ 豚ひき肉<br>ハム 味付け海苔<br>牛乳       | なたね油 三温糖 片栗粉<br>三温糖 ごま油 春雨 ごま                               | 生姜 人参 玉葱 葱<br>きゅうり 人参 もやし<br>みかん缶 バイン缶 黄桃缶 メロン      | 醤油<br>醤油 酢<br>ビスケット   |
| 28 | 土 | カレーうどん<br>りんご<br>動物ヨーチビスケット<br>ミルクパン<br>牛乳                                   | 牛肉 油揚げ<br>牛乳                        | うどん麵 片栗粉 なたね油   | 人参 玉葱 葱<br>りんご                                      | だしがつお 醬油 バーモントヨロ<br>ビスケット<br>パン                             |
| 30 | 月 | すき焼き風煮<br>大根サラダ<br>ししゃもの素焼き<br>(0.1歳)チリメン煮<br>水無月<br>(乳児 牛乳寒)<br>花せんべい<br>牛乳 | 牛肉 焼き豆腐<br>ししゃも<br>チリメン<br>牛乳<br>牛乳 | 三温糖 茄 なたね油<br>三温糖 なたね油<br>三温糖<br>甘納豆 上新粉 白玉粉 上白糖<br>三温糖 甘納豆 | 白菜 玉葱 葱 つきこんにゅく<br>大根 きゅうり レモン汁                     | 醤油<br>酢 塩<br>醤油<br>アガー<br>せんべい                              |