



令和8年6月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
1-15 (月)	麻婆豆腐 ブロッコリーとわかめの煮浸し みそ汁(ニラ・麩)	米、小麦粉、砂糖、バター、焼酎、ショートニング、片栗粉、油	牛乳、絞豆腐、豚ひき肉(赤身)、卵、いわし(煮干し)、わかめ	ブロッコリー、にんじん、にら、長ねぎ、ピーマン、しいたけ、レーズン、しょうが	白みそ、赤みそ、しょうゆ、ベーキングパウダー	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 レーズンクッキー
2-16 (火)	チキンカレー 豆苗ともやしのおかか和え ミートボール(ケチャップ味)	米、じゃがいも、黒糖ロール、青のりしょうゆ味(卵・乳不使用)、砂糖、油	ミートボール(卵・乳・小麦不使用)、鶏もも肉、削り節	もやし、にんじん、たまねぎ、豆苗	カレールー(アレルゲンフリー)、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ	ごはん	かぼちゃポーロ 麦茶 黒糖ロール(卵・乳不使用) 青のりしょうゆせんべい(以上児)
3-17 (水)	鮭の照り焼き 生揚げとじゃが芋の旨煮 みそ汁(玉ねぎ・青梗菜)	米、じゃがいも、国産あまおうゼリー、国産シャインマスカットゼリー、砂糖、油	牛乳、鮭、生揚げ、いわし(煮干し)	パイナップル、みかん缶、黄桃缶、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	野菜ジュース 牛乳 フルーツカクテル
4 (木)	ミートコロッケ きゅうりと人参のごま酢和え みそ汁(長ねぎ・豆腐)	米、小麦粉、砂糖、乾燥マッシュポテト、油、パン粉	大豆飲料、牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉(赤身)、卵、甘納豆(小豆)、いわし(煮干し)、白すりごま	にんじん、きゅうり、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、中濃ソース、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー、食塩	ごはん	バナナ 大豆飲料 甘納豆ケーキ(卵・乳不使用)
5-19 (金)	鶏肉のマーマレード焼き キャベツのツナ和え みそ汁(かぼちゃ・玉ねぎ)	米、うどん、砂糖、油	鶏もも肉、ツナ、油揚げ、かつお節(だし)、いわし(煮干し)、わかめ	キャベツ、かぼちゃ、たまねぎ、長ねぎ	しょうゆ、白みそ、マーマレード、みりん	ごはん	野菜せんべい 麦茶 きつねうどん(わかめ)
6-20 (土)	ポークソテー もやしときゅうりのナムル みそ汁(じゃがいも・えのき)	米、じゃがいも、ごま油、油、砂糖	豚肉(ロース)、鶏もも肉、いわし(煮干し)	もやし、たまねぎ、きゅうり、えのきたけ、しめじ、ピーマン	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、酢、食塩、鶏がら粉末、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 チキンライス(炊き込み)
8-22 (月)	ひじき玉子焼き オクラのお浸し みそ汁(豆腐・なめこ)	じゃがいも、米、油、砂糖	卵、木綿豆腐、鶏ひき肉、スキムミルク、いわし(煮干し)、ひじき、削り節	オクラ、たまねぎ、にんじん、なめこ	白みそ、しょうゆ、食塩、わかめごはんの素	わかめ ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 フライドポテト(塩)
9 (火)	高野豆腐の五目炒め ほうれん草のごま和え みそ汁(わかめ・しめじ)	米、動物型ビスケット(バター味、揚げせんべい(卵・乳不使用)、砂糖、油)	飲むヨーグルト(プレーン)、豚もも肉、高野豆腐、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	ほうれん草、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	ミニわかめちゃん 飲むヨーグルト(プレーン) 動物型ビスケット 揚げせんべい(以上児)
10-24 (水)	♪とんから(豚肉の唐揚げ) キャベツのりサラダ みそ汁(大根・長ねぎ)	米、片栗粉、カルテツ玄米せんべい(卵・乳不使用)、油、砂糖	ヨーグルト(加糖)、豚小間肉、いわし(煮干し)、削り節、焼のり	キャベツ、たまねぎ、大根、長ねぎ、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、酢	ごはん	うさぎのしっぽ 麦茶 ヨーグルト <small>カルテツ玄米せんべい(以上児)/クラッカー(未確認)</small>
11-25 (木)	鶏肉の香り焼き 人参しりしり みそ汁(もやし・油揚げ)	米、スパゲティ、油、砂糖	鶏もも肉、ツナ、油揚げ、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、白すりごま、白いりごま、いわし(煮干し)	にんじん、もやし、たまねぎ、エリンギ、ピーマン、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、酢、食塩、こしょう	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 和風スパゲティ
12-26 (金)	めかじきのパーベキューソース きゅうりの塩昆布和え ワンタンスープ	米、食パン、片栗粉、油、ワンタンの皮、マヨネーズ、砂糖、ごま油	牛乳、めかじき、豚ひき肉、ちりめんじゃこ、塩こんぶ、白いりごま、あおのり	きゅうり、小松菜、もやし、にんじん、長ねぎ、しいたけ	中濃ソース、ケチャップ、酢、しょうゆ、食塩、鶏がら粉末、カレー粉	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 じゃこトースト
13-27 (土)	鶏肉と野菜の炒めもの 青梗菜のお浸し みそ汁(かぶ・わかめ)	米、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、削り節、わかめ	チンゲンサイ、たまねぎ、きゅうり、かぶ、にんじん	白みそ、しょうゆ、ごま塩、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(ごま塩) スティックきゅうり
18 (木)	ミートコロッケ きゅうりと人参のごま酢和え みそ汁(長ねぎ・豆腐)	米、今川焼(カスタード)、小麦粉、乾燥マッシュポテト、油、パン粉、砂糖、油、洋風せんべい(卵・乳不使用)、アップル&キャラットジュース	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉(赤身)、卵、いわし(煮干し)、白すりごま	にんじん、きゅうり、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、中濃ソース、しょうゆ、酢	ごはん	バナナ アップル&キャラットジュース 今川焼(カスタード) 洋風せんべい(以上児)
23 (火)	高野豆腐の五目炒め ほうれん草のごま和え みそ汁(わかめ・しめじ)	米、小麦粉、砂糖、バター、油	牛乳、豚もも肉、卵、高野豆腐、スキムミルク、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	ほうれん草、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、ベーキングパウダー	ごはん	ミニわかめちゃん 牛乳 手作りマドレーヌ
29 (月)	生姜焼き ゆで野菜のカレーマリネ みそ汁(えのき・油揚げ)	米、小麦粉、砂糖、油、焼酎	大豆飲料、豚肩ロース肉、甘納豆(小豆)、いわし(煮干し)	キャベツ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ピーマン、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー、食塩、カレー粉	ごはん	やわらかせんべい 大豆飲料 甘納豆ケーキ(卵・乳不使用)
30 (火)	鶏肉のケチャップソテー ブロッコリーと人参のごま和え みそ汁(キャベツ・じゃが芋)	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、油	牛乳、鶏もも肉、卵、スキムミルク、いわし(煮干し)、白いりごま	ブロッコリー、たまねぎ、キャベツ、にんじん、しめじ	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、中濃ソース、ベーキングパウダー	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 手作りマドレーヌ

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

♪…新メニュー

● 6月の食材 ●
ピーマン、きゅうり、オクラ、新じゃがいも



食品ロス削減を考えよう

6月5日は「環境の日」です。今月は、家族で食べものの選び方や食べ方を見直すといいでしょう。必要な分だけ買い、食べきれぬ量をよそうなど、むだを減らすようにしましょう♪

6月10・24日(水)には、人気メニュー鶏肉の唐揚げをアレンジした『とんから(豚肉の唐揚げ)』を提供します。食べ残しが減るように献立内容も工夫しています☆

【給与栄養量】

・3歳未満児

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)
498	199	15.7	73.1	2.0

・3歳以上児

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩(g)
548	223	17.1	80.3	2.1