令和7年6月分　給食献立予定表

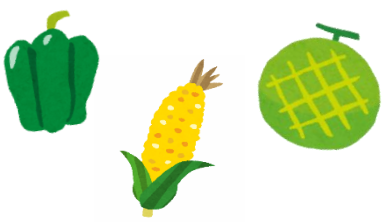
桶川市保育所

日／曜	献立名	材料名（昼食・午後おやつ） 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	主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
2・16 （月） ハヤシシチュー ブロッコリーのおかか和え ひじきシューマイ		米、デミグラスソース、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、ショートニング、片栗粉、油	牛乳、ひじきしゅうまい（乳・たら不使用）、豚もも肉、卵、削り節	ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、レーズン	ケチャップ、しょうゆ、ウスターソース、ブイヨン（アレルゲンフリー）、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
3・17 （火） 豆腐と豚肉の中華炒め キャベツのりサラダ みそ汁（もやし・ニラ）		米、黒糖ロール（乳・たら不使用）、揚げせんべい（乳・たら不使用）、油、砂糖	牛乳、絞り豆腐、豚肉（ロース）、いわし（煮干し）、焼のり	キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ、にら、しいたけ、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	かぼちゃボーロ 牛乳 ♪黒糖ロール 3歳以上児クラス：揚げせんべい
4・18 （水） あじの唐揚げ 生揚げとじゃが芋の旨煮 みそ汁（大根・青梗菜）		米、じゃがいも、油、鉄入りたっぷりしらすくん（乳・たら不使用）、砂糖	ヨーグルト（加糖）、あじ、生揚げ、いわし（煮干し）	大根、にんじん、チンゲンサイ	白みそ、しょうゆ、酢	ごはん	クラッカー 麦茶 ヨーグルト 鉄入りたっぷりしらすくん
5 （木） キッシュ ひじきのサラダ みそ汁（豆腐・なめこ）		米、うどん、バター、片栗粉、油、ごま油、砂糖	牛乳、卵、木綿豆腐、豚小間肉、ロースハム、ミックスチーズ、生クリーム、かつお節（だし）、いわし（煮干し）、ひじき	もやし、ほうれん草、たまねぎ、にんじん、なめこ、きゅうり	白みそ、しょうゆ、カレールウ（アレルゲンフリー）、酢、食塩、ナツメグ、こしょう、しそごはんの素	ゆかり ごはん	バナナ 牛乳 カレーうどん
6・20 （金） 中華風ローストチキン ゆで野菜のカレーマリネ みそ汁（長ねぎ・じゃが芋）		米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、油、ごま油	大豆飲料、鶏もも肉、無調整豆乳、甘納豆（小豆）、いわし（煮干し）、白いりごま	キャベツ、たまねぎ、にんじん、長ねぎ、ピーマン、しょうが、にんにく	白みそ、しょうゆ、酢、みりん、ベーキングパウダー、食塩、カレー粉	ごはん	野菜せんべい 大豆飲料 甘納豆ケーキ（乳・たら不使用）
7・21 （土） ポークソテー もやしときゅうりのナムル みそ汁（わかめ・えのき）		米、ごま油、砂糖、油	豚肉（ロース）、いわし（煮干し）、わかめ	もやし、たまねぎ、きゅうり、にんじん、えのきたけ、コーン	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、ブイヨン（アレルゲンフリー）、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 キャロットコーンライス
9・23 （月） アリゾナステーキ じゃが芋の旨煮 みそ汁（青梗菜・長ねぎ）		米、じゃがいも、ビーフン、しらたき、油、砂糖、ごま油	豚肩ロース肉、豚小間肉、いわし（煮干し）	たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、長ねぎ、赤パプリカ、しいたけ	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 焼きビーフン
10・24 （火） 高野豆腐の五目炒め 小松菜のごま和え みそ汁（麸・万能ねぎ）		米、カルテツ玄米せんべい（乳・たら不使用）、焼麸、砂糖、油	豚もも肉、高野豆腐、白すりごま、いわし（煮干し）	メロン、小松菜、たまねぎ、にんじん、万能ねぎ、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 麦茶 メロン カルテツ玄米せんべい
11・25 （水） めかじきのバーベキューソース きゅうりとわかめの煮浸し ワンタンスープ		米、食パン、片栗粉、油、ワンタンの皮、バター、砂糖、ごま油	牛乳、めかじき、ミックスチーズ、豚ひき肉、ロースハム（乳・たら不使用）、わかめ	きゅうり、たまねぎ、小松菜、もやし、ピーマン、にんじん、しいたけ	ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩、鶏がら粉末、カレー粉	ごはん	うさぎのしっぽせんべい 牛乳 ピザトースト
12・26 （木） 鶏肉の香り焼き キャベツの炒り煮 みそ汁（かぼちゃ・玉ねぎ）		じゃがいも、米、板こんにゃく、油、砂糖	牛乳、鶏ひな肉、油揚げ、白いりごま、いわし（煮干し）、わかめ、あおのり	キャベツ、かぼちゃ、たまねぎ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 フライドポテト（のり）
13・27 （金） ミートコロッケ かぶとハムのサラダ みそ汁（えのきたけ・油揚げ）		米、小麦粉、乾燥マッシュポテト、国産あまおうゼリー、国産シャインマスカットゼリー、油、パン粉、砂糖	牛乳、豚ひき肉（赤身）、卵、油揚げ、ロースハム（乳・たら不使用）、いわし（煮干し）	パイン缶、みかん缶、かぶ、きゅうり、黄桃缶、にんじん、たまねぎ、えのきたけ	白みそ、中濃ソース、しょうゆ、酢	ごはん	野菜ジュース 麦茶 フルーツカクテル
14・28 （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、食塩、鶏がら粉末、鮭ごはんの素、こしょう	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり（鮭） スティックきゅうり
19 （木） キッシュ ひじきのサラダ みそ汁（豆腐・なめこ）		ｱｯﾌﾟﾙ＆ｷｬﾛｯﾄｼﾞｭｰｽ、米、ﾌﾟﾁｸﾚｰﾌﾟ（ｶｽﾀｰﾄﾞ）、青のりしょうゆせんべい（乳・たら不使用）バター、ごま油、砂糖、	卵、木綿豆腐、牛乳、ロースハム、ミックスチーズ、生クリーム、いわし（煮干し）、ひじき	もやし、ほうれん草、なめこ、たまねぎ、きゅうり、にんじん	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、ナツメグ、こしょう、しそごはんの素	ゆかり ごはん	バナナ ｱｯﾌﾟﾙ＆ｷｬﾛｯﾄｼﾞｭｰｽ プチクレープ（カスタード） 3歳以上児クラス：青のりしょうゆせんべい
30 （月） 鶏肉のケチャップソテー オクラのお浸し みそ汁（キャベツ・じゃが芋）		米、うどん、じゃがいも、油、片栗粉、砂糖	鶏もも肉、豚小間肉、かつお節（だし）、いわし（煮干し）、削り節	オクラ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、しめじ	白みそ、しょうゆ、カレールウ（アレルゲンフリー）、ケチャップ、中濃ソース	ごはん	バナナ 麦茶 カレーうどん

◎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。

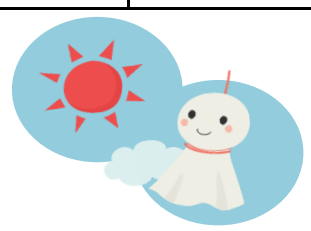
♪は新メニューです。

6月の食材
アジ、ピーマン、きゅうり、オクラ、
とうもろこし、メロン



あじには、子どもの脳の発育を助ける「DHA（ドコサヘキサエン酸）」が豊富に含まれており、その他、成長に必要な「ビタミンB_2」・「ビタミンB_6」も多く含まれています。

あじは6月に美味しく食べられるお魚です。
旬の時期に、旬の食材を食べて
食の幅を広げましょう。



給与栄養量
3歳未満児　エネルギー 479キロカロリー
たんぱく質 19.6g　脂質 15.1g
食塩 1.8g
3歳以上児　エネルギー 536キロカロリー
たんぱく質 22.0g　脂質 17.0g
食塩 2.0g