

令和6年度

## 6月分給食献立表

社会福祉法人えどがわ 清新第二おひさま保育園

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ) 血や肉をつくる 熱や力となる	体の調子をよくする
1・15・29	土	ピピンハゲ チョレギサラダ チンゲン菜と豆腐スープ	牛乳 キャラメルポテト	豚肉、豆腐、かつお節、牛乳	米、油、砂糖、ごま、ごま油、春雨 さつまいも、バター
3・17	月	こほん チンジャオロース もやしとのりサラダ かき玉汁	牛乳 ちんすこう	豚肉、牛乳、卵、なると、豆腐、かつお節 きな粉	米、砂糖、ごま、ごま油、油、小麦粉 白滝
4・18	火	ホークカレーライス 魚の唐揚げサラダ 小松菜スープ ハイナップル	牛乳 冷やしうめん	生クリーム、チーズ、白身魚、鶏肉 かつお節、素麺、かまぼこ、豚肉	米、じゃがいも、油、バター、小麦粉、油 ごま、ごま油
5 日本の郷土料理	水	豆腐飯 *群馬県 鮭の塩こうじ焼き フロッコリーとコーンサラダ さく煮 *群馬県 バナナ	牛乳 焼きまんじゅう *群馬県	豆腐、鮭、鶏肉、ちくわ、牛乳、チーズ、みそ	米、油、砂糖、ノンエッグマヨネース、ごま 里芋、蒸しパンミックス
6・20 手作りぶりかけ	木	こほん むつの照焼き 小松菜のなめたけ和え チャブチエ かぼちゃと油揚げみそ汁	牛乳 米粉マフィン レモンクリーム添え	むつ、ハム、油揚げ、みそ、かつお節 牛乳、卵、レモンクリーム	小松菜、人参、えのき、きゃべつ、もやし ピーマン、かぼちゃ。玉ねぎ
7・21	金	五目うどん チーズドッカルビ フルーツヨーグルト	牛乳 フライドポテト	豚肉、かつお節、鶏肉、みそ、チーズ ヨーグルト、牛乳	うどん、油、砂糖、さつまいも、ごま油 じゃがいも
8・22	土	和風スープスパゲティ ツナヨウがグラタン わかめスープ	牛乳 ライスクロッケ	鶏肉、ツナ、チーズ、かつお節、牛乳	スパゲティ、油、ノンエッグマヨネース じゃがいも、米、パン粉、ごま
10・24 世界のごはん	月	ナシコレン *インドネシア ボイルインナー じゃこのカリカリサラダ トマトの卵スープ	牛乳 寒天入フルーツポンチ せんべい	鶏肉、ワインナー、しらす、卵、かつお節 牛乳	人参、干しいたけ、玉ねぎ、コーン、ピーマン きゅうり、切干大根、トマト、フルーツ缶
11・25	火	こほん 鶏肉のマーマレード焼 大根とひじきの炒り煮 豆腐と青菜みそ汁	マカロニサラダ 牛乳 バナナフリッター	鶏肉、生揚げ、かつお節、豆腐、みそ 牛乳	米、マカロニ、ノンエッグマヨネース、砂糖 ごま油、ごま、麸、蒸しパンミックス、油
12・26	水	かれいのかば焼き丼 ツナときゅうりの酢の物 雷汁 すいかゼリー	牛乳 ハムとチーズ蒸しパン	かれい、ツナ、みそ、かつお節、牛乳 ハム、チーズ、卵	米、油、砂糖、白滝、里芋、ごま油、ゼリー素 蒸しパンミックス
13・27	木	冷やし中華 はんぺん春巻き フロッコリーサラダ	牛乳 じゃこおにぎり	ハム、卵、かつお節、はんぺん、チーズ しらす、牛乳	中華麺、砂糖、ごま油、春巻き皮、サウザンドレ 米、ごま
14 わくわく献立	金	わかめごはん ケロケロコロッケ さわやかきゃべつ ABCスープ あじさいゼリー	牛乳 手作りピザ	ハム、ちくわ、豚肉、かつお節、ヨーグルト 牛乳、ワインナー、チーズ	わかめ、枝豆、きゃべつ、きゅうり、パイン缶 玉ねぎ、人参、マッシュルーム、ピーマン
19 日本の郷土料理	水	峠の釜めし風 *群馬県 鶏肉の照焼き みぞドレッシングサラダ ほうれん草と豆腐みそ汁	牛乳 カップヨーグルト ゆでとうもろこし	豚肉、かつお節、卵、さつま揚げ、鶏肉 ハム、みそ、豆腐、ヨーグルト、牛乳	米、砂糖、白滝、ごま油、ごま
お誕生日献立 日本の郷土料理	金	タコライス *沖縄県 さつまいもサラダ もずくスープ *沖縄県 	牛乳 いちごマッシュマロヨーグルト	豚肉、大豆、チーズ、鶏肉、牛乳 かつお節、ヨーグルト	米、油、砂糖、さつまいも、ノンエッグマヨネース マッシュマロ、コーンフレーク、バター
 * 3歳未満児 * 3歳以上児		塩 分 (g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
		1.8	447	18.7	16.8
		2	515	20.9	17.8

\* 10時おやつ・・1・2歳児には牛乳がつきます。

※献立などは材料や仕入れの関係で変更する場合がございます。