

# < 2026年 6月 予定献立表 >

☆お弁当の日は、17日(水)です。おやつは、水無月(乳児はおにぎり)です。

たかつかさ保育園給食室 [2026年5月25日発行]

(単位:g)

きりん・ぞう組  
箸・スプーンの日

くま組  
箸・スプーンの日

	1・15・29(月)	2・16・30(火)	3(水)	4・18(木)	5・19(金)	6・20(土)	8・22(月)	9・23(火)	10・24(水)	11・25(木)	12・26(金)	13・27(土)
昼食	<b>パン</b> 玄米パン 60  <b>鶏肉のから揚げ風</b> 鶏肉 40~50 [しょうが 0.1 にんにく 少々 醤油 1 みりん 0.3 油 2 片栗粉 5  <b>カミカミサラダ</b> きゅうり 20 人参 10 切り干し大根 3 するめ 2 マヨネーズ 4 酢 1 醤油 1  <b>スープ</b> 冬瓜 20 油揚げ 5 小松菜 5 [中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2  ひよこ・やぎ・うさぎ組 澄まし汁	<b>ご飯</b> 七分つき米 40~45  <b>焼き魚</b> サワラ又はイサキ 40~50 [酒 醤油 みりん しょうが汁  <b>煮物</b> なす 20 人参 20 かぼちゃ 40 [出し汁 三温糖 1.5 醤油 2.5 みりん 0.5  <b>澄まし汁</b> 板麩 1 きめさや 2 干しワカメ 0.2 [出し汁 醤油 2 塩 0.2	<b>ご飯</b> 七分つき米40~45 白ごま 1  <b>鶏肉のトマト煮</b> 鶏肉 40 玉ネギ 40 じゃが芋 70 トマト 20 糸こんにやく 10 きめさや 6 [油 1 三温糖 3 醤油(濃・薄) 6 酒 出し汁  <b>味噌汁</b> 高野豆腐 2 小松菜 5 [味噌 6 出し汁	<b>ご飯</b> 七分つき米35~45  <b>豚肉とかぼちゃの炒め煮</b> 豚肉 30~40 玉ネギ 15 かぼちゃ 30 [炒め油(ゴマ油) 1 しょうが 少々 醤油(濃) 3 三温糖 1.5 みりん 1  <b>涼伴三絲</b> 春雨 8 きゅうり 10 干しワカメ 0.3 ツナ缶 5 [酢 5 三温糖 2 醤油 1  <b>澄まし汁</b> 豆腐 30 オクラ 5 [塩 0.2 醤油 2 出し汁	<b>納豆ご飯</b> 七分つき米 40~45 納豆 15  <b>ぎせい豆腐</b> 鶏ミンチ 10 厚揚げ 15 玉ネギ 12 ネギ 2 卵 25 [三温糖 1 酒 少々 塩 少々 だし汁  <b>きんぴら</b> ビーマン 15 人参 15 しらす干し 7 [ゴマ油 1 醤油 0.2 塩 少々  <b>味噌汁</b> なす 10 切り干し大根 2 [味噌 6 出し汁	<b>冷やし磯さつねうどん</b> 乾麺 40~50 油揚げ 20 [三温糖 1.5 醤油(濃) 2.5 みりん 1.5 きゅうり 15 干しワカメ 0.3 オクラ 5 [出し汁 醤油 4 みりん 3  <b>果物</b> すいか又はメロン	<b>ハヤシライス</b> 七分つき米 50 豚肉 30 人参 20 玉ネギ 30 じゃが芋 40 グリーンアスパラ 10 トマト 20 [炒め油 1 しょうが 1 にんにく 少々 塩 0.2 トマトピューレ 5 ケチャップ 5 ローリエ 20 ソース2 醤油(濃) 1 ローリエ 20 三温糖 0.5 米粉 2  <b>果物</b> すいか又はメロン  <b>(添え)</b> きゅうりスティック  <b>ヨーグルト</b>	<b>ご飯</b> 七分つき米40~45  <b>許豚</b> 豚肉(角切り) 30 [しょうが 1 醤油 1.5 人参 20 玉ネギ 30 ビーマン 10 干し椎茸 1 [炒め油 2 しょうが 1 酒 少々 塩 0.1 三温糖 0.5 醤油 3 ケチャップ 3 みりん 2 酢 1.5 片栗粉 2  <b>トマトのかきたま汁</b> 卵 15 トマト 10 ニラ 3 [出し汁 塩 0.2 醤油 2	<b>ご飯</b> 七分つき米35~45 しらす干し 1  <b>手羽中と大豆の酢醤油煮</b> 手羽中 1本 大豆 5 [酒 1 にんにく 少々 しょうが 少々 酢 5 三温糖 3 醤油(濃・淡)5 水 5  <b>ゴマ和え</b> グリーンアスパラ 8 人参 10 キャベツ 15 ツナ缶 10 白ごま 2 [三温糖 0.8 醤油 1.5 出し汁  <b>澄まし汁</b> 麩 2 モロヘイヤ 3 [出し汁 塩 0.2 醤油 2	<b>ご飯</b> 七分つき米 40~45 ハモ  <b>ハモの照り焼き</b> [ひよこ・やぎ組 焼き魚(サワラ)  <b>あらめの煮物</b> あらめ 3 油揚げ 10 人参 10 [出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1  <b>(添え)</b> スナッフえんどう 10  <b>味噌汁</b> 切り干し大根 1 かぼちゃ 15 [味噌 6 出し汁	<b>生巻焼き丼</b> 七分つき米 40~50 豚肉 50 玉ネギ 30 小松菜 20 人参 15 玉ネギ 15 ニラ 3 [炒め油(ごま油)1 酒 1 三温糖 2 醤油 3 みりん 1 にんにく 少々 しょうが 少々 しょうが 1 しょうが(香)	<b>ちゃんぽん種</b> 乾麺 50 豚肉 30 キャベツ 30 人参 10 玉ネギ 15 ニラ 3 [炒め油(ごま油)1 塩 0.2 しょうが 少々 しょうが 少々 醤油(濃・薄)4 みりん 2 出し汁  <b>果物</b> すいか又はメロン
	おやつ	1-15日 <b>おにぎり</b> 七分つき米、グリーンピース ツナ缶、醤油、みりん だし汁  29日 <b>リクエストメニュー</b> やきそば 中華麺、豚肉、キャベツ 焼きそばソース、ケチャップ 塩こしょう、青のり <b>(乳児) ゆかりおにぎり</b> 七分つき米、ゆかり、塩 <b>果物</b> 牛乳又はお茶	<b>パンの日</b> クリームロール フランスパン アンパン  <b>果物</b> 牛乳	<b>かぼちゃの蒸しパン</b> 小麦粉20、BP0. 8 かぼちゃ10、三温糖7 油3、水  <b>果物</b> 牛乳	<b>あじさいゼリー</b> りんごジュース ぶどうジュース 寒天、三温糖  <b>牛乳</b>	<b>サンドイッチ</b> 玄米パン、ロースハム きゅうり マヨネーズ  <b>(乳児) ロールパン</b>  <b>果物</b> 牛乳	<b>ボン菓子</b>  <b>芋けんぴ</b>  <b>乳児) 野菜スティック</b>  <b>乳児) 果物</b> 幼児) ゼリー お茶	<b>こんがりかぼちゃ</b> かぼちゃ 70 塩 油  <b>(乳児) 果物</b> (幼児)果物又はチューベット 牛乳	<b>きな粉せんべい</b> 又は <b>星せんべい</b>  <b>棒チーズ</b>  <b>果物</b> 牛乳	10日 <b>リクエストメニュー</b> <b>ココアケーキ</b> 小麦粉、三温糖、牛乳 卵、無塩バター、ココア 生クリーム <b>(乳児) 蒸しパン</b>  24日 <b>じゃがいもパンケーキ</b> じゃが芋15、小麦粉15 BP0. 4、三温糖4 ヨーグルト10、卵6 牛乳3  <b>果物</b> 牛乳	<b>茹で枝豆 トマト</b> 枝豆 10 トマト1/8  <b>ヨーグルト</b>  <b>果物</b> お茶	<b>青のりラスク</b> 食パン、青のり 有塩バター、グラニュー糖  <b>果物</b> 牛乳
延長	かぼちゃポーロ	クラッカー	パン	野菜スティック	つなっこ		かぼちゃポーロ	クラッカー	パン	野菜スティック	つなっこ	

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。  
 ☆乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。