



# 6月の献立表 (完了食)



つばきこども園

		メニュー	午後間食
1	水	鶏肉のマーマレード焼き(鶏肉・マーマレード) ひじきの煮物(ひじき・人参・いんげん) 大根の味噌汁(大根・人参・ねぎ) パナナ	焼きそば
2	木	さばの味噌煮(さば) ごま和え(ほうれん草・人参・もやし・ごま) かき玉汁(卵・人参・万能ねぎ)	Caクッキー Caウエハース
3	金	ポークチャップ(豚肉・玉ねぎ) さつま芋のオレンジ煮(さつま芋・オレンジジュース) 豆腐とレタスのスープ(豆腐・レタス・人参)	マカロニあべかわ
4	土	あんかけ焼きそば(中華麺・豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン) チーズゼリー	蒸しパン
6	月	肉じゃが(豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん) お浸し(ほうれん草・人参・もやし) わかめの味噌汁(わかめ・豆腐・ねぎ)	プリン
7	火	なすとズッキーニの味噌炒め(豚肉・なす・ズッキーニ・パプリカ) かぼちゃの甘煮(南瓜) ワンタンスープ(ワンタン・チンゲン菜・人参) りんご	Caバームクーヘン
8	水	ハヤシライス(豚肉・玉ねぎ・人参・グリーンピース) スパゲティサラダ(スパゲティ・きゅうり・人参・ツナ) オレンジ	せんべい
9	木	鮭の照り焼き(鮭) 太きゅうりのそぼろあん(太きゅうり・ひき肉) キャベツの味噌汁(キャベツ・人参)	Caせんべい チーズ
10	金	お好み焼き風卵焼き(卵・豚肉・キャベツ) 中華漬け(きゅうり・人参・ごま) なすの味噌汁(なす・玉ねぎ・万能ねぎ) パナナ	クロワッサン
11	土	すき焼き風うどん(うどん・豚肉・豆腐・白菜・人参・ねぎ) チキンナゲット ヨーグルト	おにぎり
13	月	ツナとポテトのチーズ焼き(じゃが芋・ツナ・ピーマン・コーン・チーズ・パセリ) 切干大根の煮物(切干大根・人参・いんげん) 麩のすまし汁(麩・みつば・わかめ) オレンジ	あじさいゼリー
14	火	麩入り肉団子(ひき肉・麩) ゆかり和え(キャベツ・きゅうり・ゆかり) 玉ねぎとわかめの味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	Caおかき
15	水	白身魚の焼きマリネ(たら・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ) ごま和え(かぼちゃ・ごま) 大根の味噌汁(大根・ねぎ)	いちご蒸しパン
16	木	チキンカレー(鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・グリーンピース) コールスローサラダ(キャベツ・きゅうり・レズン) フルーツヨーグルト(バナナ・黄桃・みかん・ヨーグルト)	Caプチクッキー Caウエハース
17	金	しゅうまい 煮浸し(小松菜・人参) もやしの味噌汁(もやし・キャベツ・人参) りんご	メロンパン
18	土	わかめうどん(うどん・豚肉・わかめ・人参・ねぎ) チーズゼリー	おにぎり
20	月	麻婆豆腐(ひき肉・豆腐・玉ねぎ・人参・ねぎ・コーン) 大根サラダ(大根・人参・ツナ・きゅうり) チンゲン菜のスープ(チンゲン菜・人参)	せんべい
21	火	鶏肉の照り焼き(鶏肉) ごま酢和え(キャベツ・もやし・きゅうり・人参・ごま) じゃが芋の味噌汁(じゃが芋・わかめ・玉ねぎ) りんご	Caバームクーヘン
22	水	チキンマカロニグラタン(鶏肉・玉ねぎ・牛乳・チーズ・パセリ・マカロニ) ブロッコリーのサラダ(ブロッコリー・人参・コーン) 太きゅうりのスープ(太きゅうり・豚肉・ねぎ)	青のりポテト
23	木	白身魚のカレーマヨ焼き(かれい・カレー粉・パセリ) ビタミンサラダ(ひじき・ささみ・パプリカ・枝豆) 豆乳味噌汁(豆腐・小松菜・人参・豆乳) パナナ	Caせんべい ポーロ
24	金	すき焼き風煮(豚肉・豆腐・白菜・人参・麩・ねぎ) 蒸しかぼちゃ(かぼちゃ) すいか	ちんすこう
25	土	スパゲティミートソース(スパゲティ・ひき肉・玉ねぎ・人参・パセリ) チキンナゲット ヨーグルト	せんべい
27	月	豚肉の中華炒め(豚肉・マロニー・にら・もやし・人参) 粉ふき芋(じゃが芋) わかめスープ(わかめ・コーン・ねぎ)	ヨーグルト(お茶)
28	火	チーズハンバーグ(ひき肉・玉ねぎ・卵・チーズ) にんじんサラダ(人参・きゅうり・ツナ) コーンスープ(コーン・牛乳・パセリ)	トライフル 
29	水	スペイン風オムレツ(卵・じゃが芋・玉ねぎ・ピーマン・パプリカ) りんごサラダ(りんご・キャベツ・レズン) オクラの味噌汁(オクラ・人参・豆腐)	スコーン
30	木	鶏肉のごまみそ焼き(鶏肉・ごま) 五目和え(小松菜・人参・もやし) ほうれん草のすまし汁(ほうれん草・麩) オレンジ	Caウエハース チーズ

★食材は都合により変更する場合があります。

★午後の間食には牛乳100mlが付きます。