

令和7年度

6月献立表

岡崎幼稚園

月曜日 2 ご飯	火曜日 3 ご飯	水曜日 4 ご飯	木曜日 5 ご飯	金曜日 6 やきそば	土曜日 7 豚丼
米40 豚肉の梅味噌焼き 豚肉40 白味噌2 酒4 砂糖1 みりん4 醤油1 油0.5 梅干2 オクラのねばねば和え オクラ20 きゅうり10 塩 人参10 納豆10 砂糖0.8 醤油2 味噌汁 かぼちゃ25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 鶏ささみフライ ささみ45 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉3 ソース1 ケチャップ3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参10 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 清汁 豆腐25 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	米40 豆腐ハンバーグ 牛ミンチ20 豚ミンチ10 玉葱20 豆腐30 パン粉5 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3 キャベツとコーンのサラダ キャベツ40 冷コーン8 人参10 酢2 砂糖0.5 塩0.3 オリーブ油2 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 人参10 きゅうり6 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 味噌汁 キャベツ15 玉ねぎ15 味噌4.5 煮干 出し昆布	中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお 小松菜ののり和え 小松菜40 えのき15 人参10 のり0.5 砂糖1 醤油1.5 味噌汁 じゃが芋23 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 豚肉30 玉葱15 キャベツ20 みりん2 酒1 砂糖1 油1 醤油2 生姜0.5 トマト トマト20 味噌汁 厚揚げ15 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布
きな粉だんご 団子粉 砂糖 黄粉 塩 豆腐 牛乳 ※レーズン	チーズトースト 食パン(小麦) ミックスチーズ 牛乳 ※バナナ	みなづき 小麦粉 砂糖 白玉粉 小豆 塩 牛乳 ※チーズ	フルーツヨーグルト ヨーグルト 砂糖 バナナ みかん缶 桃缶 牛乳 ※フルーン	非常用わかめおにぎり のり 炒り小魚 牛乳 ※牛乳	シュガートースト 食パン(小麦) 砂糖 バター 牛乳 ※おせんべい
9 ご飯	10 ポークカレー	11 非常用わかめご飯	12 ご飯	13 (幼児弁当日) あじさいご飯	14 ご飯
米40 鶏むね肉のオーロラ焼き 鶏むね肉50 ケチャップ3 マヨドレ3 粉チーズ3 パン粉3 180℃10分 レーズンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン4 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3 野菜スープ 玉ねぎ15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 豚肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールウ8 ごぼうサラダ ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	米40 鯖の竜田揚げ 鯖50 醤油2 みりん4 酒4 油8 砂糖0.5 塩0.1 片栗粉2 切干大根の酢の物 切干大根5 人参8 油揚げ5 きゅうり8 酢2 砂糖2 醤油1 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 ひじきハンバーグ 鶏ミンチ40 玉葱15 えのき5 片栗粉2 人参5 ひじき0.5 味噌1 醤油0.5 マヨドレ1 ピーマンのおかか和え ピーマン20 人参10 カラピーマン20 醤油1 砂糖1 花かつお1 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 梅干し5 出し昆布 ちりめんじゃこ2 青じそ1 ごま1 鶏と高野豆腐の 炊き合わせ 鶏30 高野豆腐8 砂糖1.5 人参20 冷三度豆2.5 酒2 醤油2 みりん1 味噌汁 かぼちゃ25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 野菜炒め 豚肉25 人参15 ピーマン5 玉葱20 もやし30 キャベツ40 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
黒糖わらび餅 わらび餅粉 黒糖 黄粉 砂糖 するめ 牛乳 ※おせんべい	メロン きらずあげ(市販) (小麦) 牛乳 ※チーズ	ワッフル(市販) (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※バナナ	フルーツゼリー みかん缶 パイン缶 桃缶 砂糖 アガー 牛乳 ※レーズン	レーズンスティック 強力粉 レーズン 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※メロン	ゆかりおにぎり 米 ゆかり チーズ ※牛乳
16 ご飯	17 ご飯	18 (誕生日会) ビビンバ丼	19 ご飯	20 やきそば	21 豚丼
米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 人参10 きゅうり6 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 味噌汁 キャベツ15 玉ねぎ15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 豚肉の梅味噌焼き 豚肉40 白味噌2 酒4 砂糖1 みりん4 醤油1 油0.5 梅干2 キャベツとコーンのサラダ キャベツ40 冷コーン8 人参10 酢2 砂糖0.5 塩0.3 オリーブ油2 味噌汁 かぼちゃ25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 牛肉20 人参10 もやし20 ほうれん草20 砂糖2 醤油4 酒1 塩 ごま油1 みりん1 オクラとトマトの和え物 オクラ30 トマト20 醤油1 砂糖0.5 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン メロン	米40 鶏ささみフライ ささみ45 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉3 ソース1 ケチャップ3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参10 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 清汁 豆腐25 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 出し昆布 花かつお	中華麺(小麦)30 豚肉15 玉葱20 もやし15 塩0.3 人参5 ピーマン5 ソース5 キャベツ20 青のり0.1 花かつお 小松菜ののり和え 小松菜40 えのき15 人参10 のり0.5 砂糖1 醤油1.5 味噌汁 じゃが芋23 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 豚肉30 玉葱15 キャベツ20 みりん2 酒1 砂糖1 油1 醤油2 生姜0.5 トマト トマト20 味噌汁 厚揚げ15 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布
フルーツヨーグルト ヨーグルト 砂糖 バナナ みかん缶 桃缶 牛乳 ※レーズン	きな粉だんご 団子粉 砂糖 黄粉 塩 豆腐 牛乳 ※バナナ	ボンテ・シロゴマ 白玉粉 小麦粉 豆腐 BP 砂糖 塩 油 ごま 牛乳 ※チーズ	ミルクパン(市販) (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※おせんべい	非常用わかめおにぎり のり 炒り小魚 牛乳 ※牛乳	手作りクッキー 小麦粉 BP バター 砂糖 牛乳 牛乳 ※おせんべい

月曜日 23 ご飯	火曜日 24 ポークカレー	水曜日 25 非常用わかめご飯	木曜日 26 ご飯	金曜日 27 あじさいご飯	土曜日 28 ご飯
米40 鶏むね肉のオーロラ焼き 鶏むね肉50 ケチャップ3 マヨドレ3 粉チーズ3 パン粉3 レースンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン4 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3 野菜スープ 玉ねぎ15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 豚肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 塩0.2 醤油0.3 カレールウ8 ごぼうサラダ ごぼう25 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2	米40 アジフライ アジ50 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳5 パン粉5 ソース1 ケチャップ3 切干大根の酢の物 切干大根5 人参10 油揚げ5 きゅうり8 酢2 砂糖2 醤油1 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 ひじきハンバーグ 鶏ミンチ40 玉葱15 えのき5 片栗粉2 人参5 ひじき0.5 味噌1 醤油0.5 マヨドレ1 ピーマンのおかか和え ピーマン20 人参10 カラーピーマン20 醤油1 砂糖1 花かつお1 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 梅干し5 出し昆布 ちりめんじゃこ2 青じそ1 ごま1 鶏と高野豆腐の炊き合わせ 鶏30 高野豆腐8 砂糖1.5 人参20 冷三度豆2.5 酒2 醤油2 みりん1 味噌汁 かぼちゃ25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 野菜炒め 豚肉25 人参15 ピーマン5 玉葱20 もやし30 キャベツ40 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
黒糖わらび餅 わらび餅粉 黒糖 黄粉 砂糖 するめ 牛乳 ※バナナ	フルーツゼリー みかん缶 パイン缶 桃缶 砂糖 アガー 牛乳 ※レースン	おからドーナツ (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※チーズ	メロン きらずあげ(市販) (小麦) 牛乳 ※おせんべい	スコーン 小麦粉 バター 砂糖 チーズ 牛乳 BP 牛乳 ※フルーン	ゆかりおにぎり 米 ゆかり チーズ ※牛乳
30 ご飯					
米40 豚肉のしょうが炒め 豚肉35 玉葱45 生姜0.5 砂糖1 みりん2 醤油2 酒2 キャベツの土佐和え キャベツ50 人参10 きゅうり8 花かつお1 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布					
みなづき 小麦粉 砂糖 白玉粉 小豆 塩 牛乳 ※おせんべい			※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。) ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。		



みんなで食べよう

食卓は、「人間関係を育む場」です。家庭なら家族みんなで、園なら大好きな友達や先生と一緒に食べる食事は、おいしくて楽しい条件がそろっています。とはいえ、怒られながらや、TVがついていたりして食事に集中できない環境では、美味しさ、楽しさも半減してしまいます。園では調理室も子ども達と一緒に食べていて、給食の中に入っている食材の話や、午前中何をして遊んでいたのかを聞いたりしながら楽しく食べています。

お家でも、その日あった楽しい出来事などを話しながら、心地よい食卓作りを心がけましょう。そんな豊かな時間を過ごすことができれば、きっと自然と「心」にも栄養が満たされることでしょう。

※今月は、非常食用わかめご飯を
入れ替えのため献立に取り入れています。