



6月の献立表



令和6年

かもめ幼稚園

日にち	曜日	献立	使用する主な食材	午前おやつ	午後おやつ	
1	土	ご飯 豚肉のソース炒め かぼちゃの煮物 ころころ野菜スープ	米 豚肉 玉ねぎ 小松菜 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 コーン	お茶 マンナビスケット	牛乳 ムーンライト	
3	月	ミートスパゲティ ツナサラダ 黄桃缶 コンソメスープ	スパゲティ 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ツナ プロッコリー コーン 黄桃缶 白菜 人参 いんげん	お茶 アンパンマン煎餅	牛乳 たぬきおにぎり	
4	火	かえるパン ポークチャップ 千切りスープ お誕生会ケーキ	ロールパン ハム トマト 竹輪 きゅうり 豚肉 玉ねぎ プロッコリー 大根 人参 コーン ミニケーキ	お茶 どうぶつビスケット	牛乳 人参オレンジゼリー	
5	水	チキンカレー(麦ご飯) 中華サラダ パナナ	米 押麦 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 グリンピース かにかま もやし チンゲン菜 パナナ	お茶 ぼたぼた焼き	牛乳 おさつ蒸しパン	
6	木	ぶた焼肉丼 切り干し大根のゴマサラダ パナナ みそ汁	豚肉 玉ねぎ おろしりんご 切干大根 ほうれん草 人参 きゅうり ツナ パナナ ほうれん草 えのき	お茶 ビスコ	牛乳 フレンチトースト	
7	金	ご飯 鶏肉の酢豚風 わかめと春雨のナムル 中華スープ	米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン わかめ 春雨 きゅうり トマト もやし チンゲン菜	お茶 ミニ牛乳カステラ	牛乳 野菜スナック	
8	土	ご飯 肉じゃが ほうれん草のお浸し オレンジ	米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 グリンピース ほうれん草 もやし 人参 オレンジ	お茶 マンナビスケット	牛乳 ぼたぼた焼き	
10	月	ご飯 アジの梅かば焼き キャベツのコーンマヨ和え パナナ みそ汁	ご飯 人参 網さや キャベツ コーン 人参 パナナ ほうれん草 油揚げ	お茶 アンパンマン煎餅	牛乳 ハッシュドパンブキン	
11	火	ご飯 豚肉のうま煮 きんぴらごぼう パイン缶 みそ汁	米 豚肉 白菜 玉ねぎ 網さや ごぼう 人参 パイン缶 とうふ いんげん	お茶 アスバラガスビスケット	牛乳 ひじきおにぎり	
12	水	ドライカレー 春雨の彩りサラダ オレンジ	米 押麦 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 グリンピース かにかま 春雨 きゅうり オレンジ	お茶 ルヴァンクワッサー	牛乳 桃のミルクかん	
13	木	ご飯 チキンチキンごぼう 小松菜のおひたし みそ汁	米 鶏肉 ごぼう グリンピース 小松菜 もやし 人参 わかめ 大根	お茶 ハッピーターン	牛乳 塩昆布とチーズのおにぎり	
14	金	ご飯 豆腐の肉そぼろがけ ちくわと白菜のゆかり和え みそ汁	米 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 白菜 きゅうり じゃがいも 長ねぎ きぬさや	お茶 Caウエハース	牛乳 ホットケーキ	
15	土	ご飯 豚肉の生姜焼き さつま芋のレモン煮 みそ汁	米 豚肉 さつま芋 いんげん キャベツ 小松菜	お茶 マンナビスケット	牛乳 ぼかうけ	
17	月	ご飯 厚揚げとなすの甘酢炒め プロッコリーの塩昆布和え みそ汁	米 豚肉 厚揚げ 玉ねぎ なす 人参 アスバラ プロッコリー ツナ 塩昆布 白菜 長ねぎ	お茶 アンパンマン煎餅	牛乳 マカロニきな粉	
18	火	ご飯 鶏肉の胡麻炒め 高野とひじきの煮物 みそ汁	米 鶏肉 高野豆腐 ひじき 大根 人参 いんげん	お茶 どうぶつビスケット	牛乳 小松菜の蒸しパン	
19	水	ポークカレー(麦ご飯) 切干大根サラダ ビルクル	米 押し麦 豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ グリンピース 切干大根 ほうれん草 人参 ビルクル	お茶 ぼたぼた焼き	牛乳 ゆかりおにぎり	
20	木	ご飯 鶏肉のさつぱり煮 スティックサラダ 具だくさんみそ汁	米 鶏肉 塩こうじ 大根 きゅうり 人参 豆腐 キャベツ しめじ きぬさや	お茶 ビスコ	牛乳 ぶどうの2色ゼリー	
21	金	ご飯 鶏といんげんのみそ炒め 小松菜のおかか和え すまし汁	米 鶏肉 玉ねぎ いんげん 小松菜 もやし 人参 油揚げ えのき わかめ	お茶 ミニ牛乳カステラ	牛乳 ごまコンフレクサチ 乳児:パナナヨーグルト	
22	土					
24	月	ご飯 バーベキューチキン マカロニサラダ 野菜スープ	米 鶏肉 玉ねぎ ビーマン マカロニ キャベツ コーン 人参 白菜 ほうれん草 人参	お茶 アンパンマン煎餅	牛乳 バナナドーナツ	
25	火	納豆ビビンバ ちくわのカレー炒め パナナ みそ汁	米 納豆 豚ひき肉 小松菜 大根 人参 ちくわ もやし ビーマン パナナ 長ねぎ 豆腐	お茶 アスバラガスビスケット	牛乳 みかんヨーグルト	
26	水	キーマカレー(麦ご飯) 温野菜サラダ ビルクル	米 押麦 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 グリンピース ツナ プロッコリー カリフラワー 人参 コーン ビルクル	お茶 ルヴァンクワッサー	牛乳 ジャムサンド	
27	木	ツナ和風スパゲティ 鶏とプロッコリー炒め オレンジ	スパゲティ ツナ キャベツ 玉ねぎ 小松菜 鶏肉 人参 コーン プロッコリー オレンジ	お茶 ハッピーターン	牛乳 チャーハンおにぎり	
28	金	ご飯 赤魚の煮つけ ポテトサラダ みそ汁	米 赤魚 小松菜 じゃがいも きゅうり トマト わかめ えのき	お茶 Caウエハース	牛乳 大学芋	
29	土	ご飯 豚肉のスタミナ炒め キャベツサラダ みそ汁	米 豚肉 玉ねぎ 人参 いら キャベツ ほうれん草 コーン 大根 油揚げ	お茶 マンナビスケット	牛乳 バームクーヘン	

◎午前おやつはみみちゃん(普通食)、ひよこ組のおやつです
◎午後のおやつは全員のおやつです

今月のご当地メニューは山口県のメニューです

- 10日は彩りメニュー 魚の梅かば焼きです。
 - 13日はご当地メニュー チキンチキンごぼうです。
 - 22日は運動会の為、給食提供はありません。
 - 25日・28日はみそ汁紀行で新潟県のみそを使用したみそ汁を提供します。
 - 米麹のほのかな甘みは残りますが、関西の白味噌とは違い強い甘さはありません。
- お味噌汁などになると、麹のほんのりとした発酵の香りが広がり、具材の色を引き立てるのが特徴のお味噌です。

[チキンチキンごぼう]

学校給食から県内全域に広まり、山口県民のソウルフードとなった料理です。
一口サイズの鶏の唐揚げと素揚げしたごぼうを甘辛いたれで絡めており、ご飯に合うと子ども達から人気のメニューです。



	目標栄養価(幼児)	今月の栄養価
エネルギー	510kcal	514kcal
たんぱく質	20g	19.4 g
脂質	15g	15.3g
食塩相当量	1.5g	1.6g

この献立は食材の都合により変更になる場合があります
シダックスフードサービス(株)

