

6月の献立（幼児食）

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 エネルギーのもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	8大アレルゲン	Kcal
2日	月	ごはん 豚肉の甘辛煮 切干大根とツナの煮物 ポテトサラダ	豚肉、ツナ	精白米、じゃが芋、片栗粉、油、砂糖、マヨネーズ	玉ねぎ、切干大根、人参、パプリカ、ブロッコリー		389
3日	火	ごはん さわらのカレー風味焼き 小松菜と豚肉の炒め物 キャロットサラダ	さわら、豚肉	精白米、油、砂糖、カレールー、イタリアンドレッシング	小松菜、玉ねぎ、人参、カリフラワー、コーン		386
4日	水	ごはん 豚肉の中華煮 もやしと大豆の炒め物 コーンサラダ	豚肉、大豆	精白米、片栗粉、油、フレンチドレッシング	白菜、人参、もやし、パプリカ、コーン、カリフラワー、ズッキーニ		404
5日	木	ごはん 厚揚げの野菜あんかけ 青梗菜と豚肉の炒め煮 大根サラダ	厚揚げ、豚肉	精白米、里芋、片栗粉、油、砂糖、和風ドレッシング	白菜、人参、青梗菜、玉ねぎ、大根、きゅうり、パプリカ		383
6日	金	ごはん ますのサルサ風ソース 里芋のそぼろあんかけ スピナチサラダ	ます、鶏ひき肉	精白米、里芋、片栗粉、砂糖、イタリアンドレッシング	トマト、玉ねぎ、コーン、人参、ほうれん草、パプリカ、カリフラワー		385
9日	月	ごはん 肉団子の野菜あんかけ 白菜と油揚げの炒め物 大根サラダ	豚ひき肉、鶏ひき肉、油揚げ	精白米、片栗粉、油、砂糖、和風ドレッシング	玉ねぎ、人参、白菜、パプリカ、大根、きゅうり、コーン		386
10日	火	ごはん 豚肉の味噌炒め 切干大根と油揚げの煮物 さつま芋サラダ	豚肉、油揚げ、赤味噌	精白米、さつま芋、砂糖、サウザンドドレッシング	白菜、玉ねぎ、切干大根、人参、パプリカ、ズッキーニ		397
11日	水	ごはん ポークハヤシ風 小松菜とツナの炒め物 キャロットサラダ	豚肉、ツナ	精白米、油、ハヤシルー、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、小松菜、もやし、人参、カリフラワー、コーン		391
12日	木	ごはん 豚肉のしょうが焼き 里芋と油揚げの煮物 カリフラワーサラダ	豚肉、油揚げ	精白米、里芋、片栗粉、油、砂糖、フレンチドレッシング	生姜、玉ねぎ、人参、カリフラワー、コーン、パプリカ		391
13日	金	ごはん たら味噌マヨ焼き 大根と豚肉の炒め物 コールスローサラダ	たら、豚肉、味噌	精白米、油、マヨネーズ、イタリアンドレッシング	大根、パプリカ、キャベツ、人参、コーン		386
16日	日	ごはん 厚揚げの野菜あんかけ 青梗菜と豚肉の炒め煮 コーンサラダ	厚揚げ、豚肉	精白米、片栗粉、油、砂糖、イタリアン	大根、いんげん、青梗菜、玉ねぎ、コーン		386

6月の献立（幼児食）

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 エネルギーのもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	8大アレルゲン	Kcal
16日	月	ごはん 厚揚げのおろしソース 青梗菜と豚肉の炒め物 コーンサラダ	厚揚げ、豚肉	ドレッシング	、カリフラワー、パプリカ		300
17日	火	ごはん ポークビーンズ もやしとツナの炒め物 かぼちゃサラダ	豚ひき肉、大豆、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖、サウザンドレッシング	玉ねぎ、トマト、もやし、パプリカ、かぼちゃ、ズッキーニ、カリフラワー		389
18日	水	ごはん さわらのカレーソース ジャが芋のそぼろあんかけ コールスローサラダ	さわら、鶏ひき肉	精白米、じゃが芋、油、砂糖、カレー、フレンチドレッシング	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、コーン		395
19日	木	ごはん 豚肉のクリーム煮 キャベツと油揚げの炒め物 キャロットサラダ	豚肉、油揚げ	精白米、油、シチューの素、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、キャベツ、パプリカ、人参、カリフラワー、コーン		393
20日	金	ごはん ハンバーグ照焼きソース 大根とツナの炒め物 オニオンサラダ	豚ひき肉、鶏ひき肉、ツナ	精白米、片栗粉、砂糖、和風ドレッシング	大根、パプリカ、玉ねぎ、コーン、人参		395
23日	月	ごはん 豚肉の香味焼き ひじきと大豆の煮物 コールスローサラダ	豚肉、大豆、油揚げ	精白米、油、砂糖、フレンチドレッシング	玉ねぎ、長ネギ、ひじき、人参、キャベツ、きゅうり、コーン		394
24日	火	ごはん 豚肉のカレー風味煮 切干大根とツナの煮物 さつま芋サラダ	豚肉、ツナ	精白米、さつま芋、油、砂糖、カレー、マヨネーズ	玉ねぎ、切干大根、人参、パプリカ、ズッキーニ		398
25日	水	ごはん 厚揚げのそぼろあんかけ 小松菜とツナの炒め物 カリフラワーサラダ	厚揚げ、鶏ひき肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖、イタリアンドレッシング	玉ねぎ、人参、小松菜、もやし、カリフラワー、きゅうり、パプリカ		392
26日	木	ごはん スウェーデン風ミートボール キャベツと油揚げの炒め物 オニオンサラダ	豚ひき肉、鶏ひき肉、油揚げ	精白米、油、砂糖、シチューの素、和風ドレッシング	キャベツ、パプリカ、玉ねぎ、きゅうり、コーン		383
27日	金	ごはん 豚肉のトマト煮 青梗菜とツナの炒め物 コーンサラダ	豚肉、ツナ	精白米、片栗粉、油、砂糖、フレンチドレッシング	トマト、玉ねぎ、青梗菜、人参、コーン、カリフラワー、パプリカ		392
30日	月	ごはん たらのおニオンソースがけ 切干大根のそぼろ煮 さつま芋サラダ	たら、鶏ひき肉	精白米、さつま芋、片栗粉、油、砂糖、マヨネーズ	玉ねぎ、切干大根、人参、パプリカ、ズッキーニ		398

2025 年 6 月

サンプルニュー

6月の献立（幼児食）

日にち	曜日	献立	赤の仲間 からだをつくる	黄色の仲間 エネルギーのもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	8大アレルゲン	Kcal
-----	----	----	-----------------	----------------------	------------------	---------	------

弊社で使用しておりますドレッシング・マヨネーズはすべて卵・乳不使用のものになります。

また、ハンバーグ・フライにつきましても牛乳、卵不使用となっております。

魚は骨取りを使用しておりますが、まれに小骨が入っている場合もございます

また、鶏肉につきましてもまれに軟骨、小骨がある場合もございますので、喫食時にはご注意ください。

※ 8大アレルゲンについて。。。醤油に含まれる（小麦）の表記は控えさせて頂いております

※ 仕入れの状況により、献立の内容が一部変更する場合がありますので、ご了承ください。