

2019年6月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)	
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)		
1	土	ビーフン	炒めビーフン わかめスープ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・ちくわ わかめ 牛乳	ビーフン・砂糖・油 ごま お菓子	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・豆苗・干し椎茸 人参・玉葱・葱 果物	
3	月	ご飯	さわらの照り焼き 大豆のはじき揚げ すまし汁 ☆牛乳・杏仁豆腐	さわら 水煮大豆・ちりめん 昆布 牛乳・粉寒天	砂糖 砂糖・黒ごま・片栗粉・油 豆腐 砂糖	人参・えのき・みつば フルーツ缶	
4	火	ご飯	カレー豆腐 かみかみサラダ フルーツ ☆牛乳・おふラスク	豚肉・豆腐 ツナ缶 牛乳	油・カレールウ・片栗粉 マヨネーズ おつゆふ・マーガリン・砂糖	人参・玉葱・生椎茸・グリーンピース 人参・ごぼう・小松菜・キャベツ・コーン 果物	
5	水	ご飯	ひじきハンバーグ 小松菜のおひたし むらくもスープ ☆牛乳・うどんかりんとう	合いびき肉・ひじき 鰹節 卵 牛乳	パン粉・片栗粉・砂糖 片栗粉 うどん・砂糖・油	人参・玉葱 人参・小松菜・キャベツ 人参・玉葱・パセリ	
6	木	ご飯	筑前煮 青梗菜としらすのごま和え フルーツ ☆牛乳・じゃこトースト	鶏肉・うずら卵・昆布 ちりめん 牛乳・ちりめん	じゃが芋・板蕎麦・砂糖・油 ごま・砂糖 食パン・マヨネーズ	人参・ごぼう・竹の子・いんげん・干し椎茸 人参・青梗菜・キャベツ 果物	
7	金	ご飯	ポークビーンズ ツナサラダ フルーツ ☆牛乳・あじさいゼリー・チーズ	豚肉・水煮大豆 ツナ缶 牛乳・チーズ	じゃが芋・砂糖・油 砂糖・油 ゼリーの素	人参・玉葱・ピーマン 人参・きゅうり・キャベツ 果物	
8	土	中華麺	ちゃんぽんめん 人参とさつま揚げのきんぴら ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・蒲鉾・えび さつま揚げ 牛乳	中華麺・油・片栗粉 ごま・砂糖・油 お菓子	人参・玉葱・キャベツ・葱 人参 果物	
10	月	ご飯	麻婆豆腐 ひじきサラダ フルーツ ☆牛乳・とうもろこし・昆布	合いびき肉・豆腐・ちくわ・みそ ハム・ちりめん・ひじき 牛乳・昆布	ごま・片栗粉・砂糖 ごま・砂糖・油 とうもろこし	人参・玉葱・えのき・葱 人参・小松菜 果物	
11	火	ご飯	豚肉の味噌炒め バンサンスー フルーツ ☆牛乳・コンソメポテト	豚肉・みそ 卵・蒲鉾 牛乳	砂糖・油 春雨・ごま・ごま油・砂糖・油 フレンチポテト・油	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン 人参・玉葱・きゅうり 果物	
12	水	ご飯	チキンカレー トマトサラダ フルーツ ☆牛乳・お誕生日クッキー	鶏肉・スキムミルク ちりめん 牛乳・卵	じゃが芋・カレールウ・油 砂糖・油 小麦粉・マーガリン・砂糖	人参・玉葱・グリーンピース トマト・きゅうり 果物	
13	木	ご飯	あじの南蛮漬け かぼちゃのみそ汁 フルーツ ☆牛乳・きな粉サンド	あじ 油揚げ・味噌・煮干し 牛乳・きな粉	小麦粉・砂糖・油 食パン・マーガリン・砂糖	人参・玉葱・きゅうり 玉葱・かぼちゃ・葱 果物	
14	金	パン	オムレツ キャベツのごまネーズ コーンスープ ☆ゆかりむすび	鶏ひき肉・卵 ハム 牛乳 米	油 ごま・マヨネーズ 米	人参・玉葱・ピーマン 人参・キャベツ・きゅうり コーン・パセリ ゆかり	
15	土		 お弁当の日 				



15日はおかず入りのお弁当を持って来て下さい

※
※