



3才児以上 給食献立表



横路保育所

日	曜	献立名	おやつ	血や肉や骨をつくる (主にたんぱく質、カルシウム)	力や体温になる (主に炭水化物、脂質)	体の調子を整える (主にビタミン、ミネラル)
1	土	ごはん 厚揚げのそぼろ煮 じゃがいもと小松菜のみそ汁 バナナ	牛乳 ばかうけ	厚揚げ 豚ひき肉 牛乳	米 砂糖 かたくり粉 じゃがいも ばかうけ	えのき 人参 玉ねぎ グリンピース 小松菜 ねぎ バナナ
3	月	塩おにぎり 野菜ラーメン ひじきとツナのサラダ オレンジ	牛乳 おにぎりせんべい	豚ロース 干しひじき ツナ 牛乳	米 中華麺 ごま油 ごま マヨドレ おにぎりせんべい	人参 玉ねぎ キャベツ もやし ねぎ きゅうり オレンジ
4	火	ごはん スコップコロッケ プロッコリーのごま酢和え コンソメスープ バナナ	牛乳 カール	豚ひき肉 調整豆乳 牛乳	米 じゃがいも パン粉 ごま 砂糖 カール	玉ねぎ ブロッコリー 人参 しめじ バナナ
5	水	ごはん 鶏の照り焼き キャベツとじゃこのサラダ 大根とわかめのみそ汁 メロン	牛乳 チョイス	鶏もも肉 ちりめんじゃこ わかめ 牛乳	米 砂糖 ごま油 チョイス	しょうが にんにく キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ 大根 ねぎ メロン
6	木	ごはん アジの蒲焼 小松菜のおひたし 卵スープ オレンジ	牛乳 じやがりこ風スティック	アジ 卵 牛乳	米 小麦粉 油 砂糖 じゃがいも マヨドレ	しょうが 小松菜 人参 えのき 玉ねぎ ねぎ オレンジ
7	金	ごはん 築前煮 絹豆腐とわかめのみそ汁 バナナ	牛乳 ぱりんこ	鶏もも肉 絹豆腐 わかめ 牛乳	米 板こんにゃく 砂糖 ぱりんこ	れんこん ごぼう たけのこ 人参 いんげん 干ししいたけ 玉ねぎ ねぎ バナナ
8	土	ごはん 豚のしょうが焼き さつまいものみそ汁 バナナ	牛乳 まがりせんべい	豚ロース 牛乳	米 砂糖 さつまいも まがりせんべい	玉ねぎ 人参 キャベツ しょうが ねぎ バナナ
10	月	バターロール クリームシチュー 和風サラダ オレンジ	牛乳 じやこおにぎり	鶏もも肉 ひじき かに風味かまぼこ ちりめんじゃこ 牛乳	バターロール じゃがいも ごま 砂糖 米	玉ねぎ 人参 かぼちゃ もやし きゅうり オレンジ
11	火	誕生会 鮭ごはん メンタイのフライ もやしナムル 大根とえのきのみそ汁 メロン	牛乳 ベジたべる	鮭フレーク メンタイ 牛乳	米 ごま 上新粉 パン粉 油 ごま油 ベジたべる	もやし 人参 ほうれん草 玉ねぎ えのき 大根 ねぎ メロン
12	水	ブルコギ丼 キャベツのごまネーズ和え オレンジ	牛乳 バウムクーヘン	豚ロース ちくわ 牛乳	米 砂糖 ごま油 ごま マヨドレ バウムクーヘン	玉ねぎ 人参 にんにく しめじ 長ねぎ キャベツ オレンジ
13	木	ごはん 洋風肉じゃが 絹豆腐のみそ汁 バナナ	牛乳 チーズ・ハッピーターン	豚ロース 絹豆腐 牛乳 チーズ	米 じゃがいも 砂糖 ハッピーターン	玉ねぎ 人参 グリンピース ねぎ バナナ
14	金	塩おにぎり 煮込みうどん かぼちゃのオーブン焼き オレンジ	牛乳 サッポロポテト	鶏もも肉 油揚げ かまぼこ わかめ 牛乳	米 うどん マヨドレ オリーブオイル サッポロポテト	えのき 玉ねぎ 人参 ねぎ かぼちゃ オレンジ
15	土	ごはん 豚汁 プロッコリーのおかか和え バナナ	牛乳 おにぎりせんべい	豚ロース 厚揚げ 牛乳	米 さつまいも 板こんにゃく おにぎりせんべい	大根 人参 ごぼう 長ねぎ プロッコリー バナナ



梅雨の季節がやってきました。雨が多くジメジメする
この時期はイヤですね…。

温度・湿度ともに高くなり、食中毒も起こりやすいことから
保育所では徹底した手洗いはもちろん、新鮮な食材を使用
するなど、細心の注意をはらって給食を提供しています。

あおぐみクッキング

あおぐみさん初めてのクッキング！5月23日に「サンドウィッチ」を作りました。
食パンにレタス、きゅうり、ハム、チーズ、たまごをのせてもう一枚の食パンで挟むという、
簡単なクッキングでしたが、おやつを自分で作ることで生野菜の苦手な子も食べることが
できました！
「レタスがしゅきしゃきしてておいしかった！」と苦手だと思っていたもののおいしさにビック
リしている子もいました(^^)

◎青文字は手作りおやつです。
◎おかしの種類を記載しています。
おかしは変更になる場合があります。
◎今月のあお組クッキングは20日(木)に「クッキー」を作ります。

2024年 6月

日	曜	献立名	おやつ	血や肉や骨をつくる (主にたんぱく質、カルシウム)	力や体温になる (主に炭水化物、脂質)	体の調子を整える (主にビタミン、ミネラル)
17	月	ごはん すき焼き風煮 さつまいものみそ汁 バナナ	牛乳 まがりせんべい	牛ロース 焼き豆腐 牛乳	米 糸こんにゃく 砂糖 さつまいも まがりせんべい	白菜 玉ねぎ 人参 長ねぎ ねぎ バナナ
18	火	ごはん ポークピーンズ キャベツサラダ オレンジ	牛乳 ぶどう・カルピスゼリー	豚ロース 大豆水煮 かまぼこ 牛乳 カルピス	米 じゃがいも 砂糖 ごま油	玉ねぎ 人参 グリンピース キャベツ きゅうり オレンジ ぶどうジュース
19	水	ごはん アジのカレー焼き ポテトサラダ かきたま汁 メロン	牛乳 ヤクルト・ギンビスアスパラ	アジ ハム 卵 牛乳 ヤクルト	米 小麦粉 油 じゃがいも 砂糖 マヨドレ かたくり粉 ギンビスアスパラ	人参 きゅうり 玉ねぎ ねぎ メロン
20	木	ごはん 豆腐のふんわり揚げ たたききゅうり キャベツとえのきのみそ汁 オレンジ	牛乳 クッキー	木綿豆腐 鶏ひき肉 ひじき 牛乳	米 かたくり粉 油 砂糖 ごま ごま油 小麦粉	人参 玉ねぎ きゅうり キャベツ えのき ねぎ オレンジ
21	金	バターロール ミートソーススパゲティ チンゲンサイのスープ バナナ	牛乳 ムーンライト	牛ひき肉 豚ひき肉 ベーコン 牛乳	バターロール スパゲティ 小麦粉 砂糖 ムーンライト	ピーマン 玉ねぎ 人参 にんにく えのき チンゲンサイ バナナ
22	土	ごはん 鶏と厚揚げの煮物 じゃがいもと小松菜のみそ汁 バナナ	牛乳 ぱりんこ	鶏もも肉 厚揚げ 牛乳	米 板こんにゃく 砂糖 じゃがいも ぱりんこ	人参 干ししいたけ いんげん 玉ねぎ 小松菜 ねぎ バナナ
24	月	ポークカレーライス じゃこともやしのサラダ オレンジ	牛乳 とんがりコーン	豚ロース ちりめんじやこ 牛乳	米 じゃがいも 砂糖 とんがりコーン	玉ねぎ 人参 かぼちゃ ピーマン にんにく しょうが もやし きゅうり オレンジ
25	火	ごはん ハンバーグ コールスローサラダ 紺豆腐とえのきのみそ汁 メロン	牛乳 フルーツヨーグルト	豚ひき肉 豆乳 ハム 紺豆腐 牛乳 プレーンヨーグルト	米 パン粉 マヨドレ 砂糖	人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン レモン果汁 メロン みかん缶 パイン缶 黄桃缶 バナナ
26	水	わかめおにぎり そうめん 野菜のかき揚げ バナナ	牛乳 ばかうけ	わかめごはんの素 かまぼこ 卵 ちりめんじやこ 牛乳	米 そうめん 砂糖 さつまいも 小麦粉 油 ばかうけ	干ししいたけ きゅうり 玉ねぎ 人参 コーン バナナ
27	木	ごはん 白身魚のチーズ焼き ほれん草のごま和え ジャガイモとえのきのみそ汁 オレンジ	牛乳 レモンケーキ	カレイ とろけるチーズ 油揚げ 牛乳 卵	米 小麦粉 マヨドレ ごま 砂糖 じゃがいも ホットケーキミックス マーガリン	ほうれん草 人参 なす 玉ねぎ ねぎ オレンジ レモン果汁
28	金	ごはん 麻婆豆腐 ごぼうサラダ バナナ	牛乳 ビスコ	木綿豆腐 豚ひき肉 ハム 牛乳	米 砂糖 ごま油 かたくり粉 マヨドレ ごま ビスコ	玉ねぎ 人参 にら えのき 干ししいたけ きゅうり ごぼう バナナ
29	土	ごはん 肉じゃが キャベツと油揚げのみそ汁 バナナ	牛乳 ハッピーターン	豚ロース 油揚げ 牛乳	米 じゃがいも 糸こんにゃく 砂糖 ハッピーターン	玉ねぎ 人参 グリンピース キャベツ ねぎ バナナ

食中毒予防の3原則

ご家庭でも、手洗いや食材の取り扱いなど
衛生面に配慮して、食中毒に注意しましょう♪



菌をつけない

手や調理器具、材料を
しっかり洗う。

菌をふやさない

調理したものは、菌が
増えないうちに食べる。
すぐに食べられない場合は
冷蔵庫で保存する。

菌をやっつける

食品の中心まで火が通るよう
に、
しっかり火を通す。



- いいことずくめの旬
- 野菜や果物が、いちばんおいしくなる季節、それが旬です。
- それぞれの野菜や果物の旬がいつか、ご存じですか？
- 最近はスーパーに1年中同じ野菜や果物が並んでいるので、
- ぱっと見ただけでは、いつが旬なのか見分けるのが難しく
- なっています。
- 旬の食べものは、「栄養満点」で「おいしく」、「値段も手ごろ」!!
- 3拍子そろった『旬』を、ぜひ食卓に取り入れていきたいですね。

6月が旬の食材

きゅうり ……きゅうりの95パーセントは水分。

体を冷やす作用があり、夏場の
水分補給に効果的！

濃い緑色で、ハリやツヤのあるもの、
また表面のイボが“ピン”ととがって
いるものが新鮮。

ピーマン ……中くらいの大きさのピーマン4個で

1日に必要なビタミンCがどれると
いわれています。

