



6月 幼児用給食献立表



羽村まつの木保育園

2025年

日曜日	給食	おやつ
1 日		
2 月	ごはん、豚肉の味噌焼き、ハムとキャベツサラダ、ブロッコリーのツナマヨ和え、大根の味噌汁、オレンジ	メロンパン風トースト、麦茶
3 火	たぬきうどん、ちくわの磯辺揚げ、キャベツの中華和え、バナナ	みかん入りヨーグルト、麦茶
4 水	ジャムパン、ポークチャップ、スパゲティーサラダ、焼きアスパラ、ポトフ、パイナップル	大学芋、牛乳
5 木	ごまごはん、鯖の旨煮、ほうれん草のカニカマ和え、つぶれ金時豆煮、けんちん汁、グレープフルーツ	黒糖むしパン、牛乳
6 金	味噌ラーメン、揚げ焼売、三色野菜のホットサラダ、トマト、メロン	カレーピラフ、牛乳
7 土	ハヤシライス、さつま芋サラダ、白菜とベーコンのスープ、バナナ	たぬきおにぎり、麦茶
8 日		
9 月	ごはん、鯖の照焼き、切り干し大根の煮物、きゅうりの土佐和え、麩入りすまし汁、パイナップル	ホットドック、牛乳
10 火	時計ライス、鶏肉のマーレード焼き、かぼちゃサラダ、茹でスナッペン、春雨スープ、野菜ジュース	マシュマロタルレット、牛乳
11 水	ぶどうパン、肉団子の揚げ煮、ツナサラダ、ほうれん草ソテー、トマトスープ、バナナ	クッパ、麦茶
12 木	チキンと茄子の濃く旨カレーライス、小魚サラダ、人参の甘煮、厚揚げの味噌汁、オレンジ	チーズケーキ、麦茶
13 金	鶏味噌スパゲティー、夏野菜のフライ・オーロラソース添え、おくらのお浸し、もやしスープ、グレープフルーツ	マドレーヌ、牛乳
14 土	焼き肉丼、マカロニサラダ、豆腐のすまし汁、フルーツ	ゼリー、お菓子、麦茶
15 日		
16 月	ごはん、お好み焼き風ポークハンバーグ、いんげんのゴマよごし、さつまいもの甘煮、えのきとわかめの味噌汁、オレンジ	ナポリタン、牛乳
17 火	冷やし中華、焼きししゃも、野菜のおかか和え、グレープフルーツ	豆乳レモンケーキ、牛乳
18 水	かえるさんランチ(雨ザーザーライス、あじさいポテトサラダ、人参グラッセ、レタススープ、メロン)	きな粉揚げパン、麦茶
19 木	親子丼、ひじきの五目煮、フライドポテト、もずく汁、バナナ	餃子ピザ、牛乳
20 金	大豆メニュー(ごはん、豆腐のおかか揚げ、卵の花煮、茹でブロッコリー、新じゃが味噌汁、スイカ)	おから入りレーズンクッキー、牛乳
21 土	三色丼、かぼちゃの甘煮、トマト、豆腐とわかめの味噌汁、バナナ	ジャムサンド、麦茶
22 日		
23 月	ごはん、新じゃがコロッケ、千切りキャベツ、れんこんの金平、トマト、あおさの味噌汁、オレンジ	鶏ごぼうごはん、麦茶
24 火	ごはん、豚肉のプルコギ、根菜の煮物、大根サラダ、白菜の味噌汁、バナナ	ふかしじゃがいも、牛乳
25 水	誕生日会(ミートソーススパゲティー、鶏肉の唐揚げ、ミモザサラダ、スティック野菜、コーンスープ、レンジゼリー)	ピーチキャロットケーキ、アップルジュース
26 木	わかめごはん、カレイのりんごソース和え、ごぼうサラダ、ブロッコリーの塩昆布和え、里芋の味噌汁、グレープフルーツ	フレーククッキー、牛乳
27 金	かえるさんバーガー(バーガーパン、照焼きハンバーグ、マカロニサラダ、クリームシチュー、メロン)	かたつむりさんロールケーキ、牛乳
28 土	ドライカレー、ちくわサラダ、ベーコンとキャベツのスープ、バナナ	麩ラスク、麦茶
29 日		
30 月	ごはん、鶏肉の塩麴焼き、キャベツの甘酢和え、金平ごぼう、にら入りかき玉汁、バナナ	茹でとうもろこし、牛乳

今月の平均 3～5歳児 エネルギー 629kcal たんぱく質 22.7g
脂質 23.2g 塩分 2.9g

