

給食について

＊ 園内の給食室で調理

《令和 7 年 6 月献立例》

＊ アレルギー対応あり

			
		令和7年6月献立表	
日付	献立名	主材料	熱量 [kcal]
2日(月)	ごはん	精白米	378
	ゴロゴロ野菜のラタトゥイユ	鶏肉 人参 かぼちゃ 玉ねぎ ズッキーニ パプリカ カットマト ブイヨン	
	大根とツナのサラダ	ウスターソース 塩 こしょう 油 大根 きゅうり 人参 ツナ しょうゆ マヨネーズ	
3日(火)	ごはん	精白米	422
	豚肉の生姜焼き	豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 生姜 しょうゆ 砂糖 みりん 酒 油	
	ポテトサラダ	じゃがいも 人参 きゅうり ソーセージ コーン マヨネーズ 塩 砂糖	
	味噌汁	豆腐 わかめ 味噌 和風だし	
4日(水)	ビビンバ	精白米 豚ひき肉 玉ねぎ もやし 小松菜 人参 ごま 生姜 にんにく	375
	春雨スープ	油 しょうゆ みりん 砂糖 酒 味噌 オイスターソース 酢 ごま油 春雨 人参 しいたけ わかめ 鶏ガラスープ しょうゆ みりん 酒	
		オイスターソース ごま油	
5日(木)	ミートスパゲティ	スパゲティ 合挽肉 にんにく 玉ねぎ カットマト ケチャップ ブイヨン	350
	野菜ポトフ	ウスターソース 砂糖 油 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 じゃがいも ブイヨン しょうゆ 塩 こしょう	
		みりん パセリ	
6日(金)	カレーライス	精白米 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ カットマト カレールウ	419
	ブロッコリーサラダ	ウスターソース 油 ブロッコリー 人参 かまぼこ きゅうり しょうゆ 酢 砂糖 塩 こしょう	
		油	
9日(月)	具だくさんうどん	うどん 鶏肉 かまぼこ 人参 白菜 大根 しめじ 刻み揚げ しょうゆ	334
	大豆とひじきのサラダ	みりん 酒 砂糖 和風だし 塩 大豆 ひじき 酒 しょうゆ 砂糖 みりん きゅうり 人参 マヨネーズ	
	バナナ1/4	塩 こしょう バナナ	
10日(火)	豚丼	精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく しいたけ しょうゆ みりん	339
	味噌汁	砂糖 酒 和風だし 油 刻み揚げ えのき キャベツ 青ネギ 味噌 和風だし	
11日(水)	ごはん	精白米	347
	酢豚風	豚肉 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 パプリカ ケチャップ 酢 しょうゆ	
	小松菜のナムル	砂糖 鶏ガラスープ 油 片栗粉 小松菜 白菜 人参 もやし かまぼこ ごま 酢 砂糖 しょうゆ ごま油	
	わかめスープ	わかめ 豆腐 青ネギ 鶏ガラスープ しょうゆ ごま油 オイスターソース	
12日(木)	甘辛とりめし	精白米 鶏肉 人参 糸こんにゃく しめじ しょうゆ 砂糖 酒	356
	すまし汁	ほうれん草 しいたけ 人参 和風だし しょうゆ 酒 みりん 塩	
13日(金)	ごはん	精白米	432
	さばの蒲焼き	さば しょうゆ 砂糖 みりん 酒	
	和風おかか和え	白菜 人参 いんげん 花かつお しょうゆ 砂糖 和風だし	
	味噌汁	玉ねぎ 刻み揚げ しめじ 味噌 和風だし	