



6月献立表



2025年

第2さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる（あか）	力や熱となる（きいろ）	体の調子をととのえる（みどり）
2	月	ご飯（強化米）、鶏肉とレンコンの甘酢炒め、カリカリきゅうり、中華スープ	ツナカレーおにぎり、牛乳	鶏もも肉、しらす干し、かに風味かまぼこ	白米、強化米新玄、片栗粉、揚げ油、三温糖、ごま油、白いりごま、はるさめ	れんこん、スライス、なす、冷）いんげん、きゅうり、大葉、チンゲンサイ、たまねぎ
3	火	もちきびご飯、鮭のゴマみそ焼き、きんぴらごぼう、じゃが芋のみそ汁、オレンジ	野菜のかき揚げ、牛乳	鮭、みそ、豚肩ロース、削り節	白米、もちきび、すりごま白、三温糖、油、じゃがいも	ごぼう、人参、たまねぎ、ネギ、オレンジ
4	水	あわごはん、肉豆腐、小松菜と人参のおかか和え、ナスのみそ汁、バナナ	黒糖くずもち、牛乳	沖縄豆腐、豚肉もも、花かつお、油揚げ、削り節、みそ	白米、もちきび、三温糖、油	長ネギ、しめじ、人参、キャベツ、小松菜、なす、たまねぎ、バナナ
5	木	麦ごはん、キーマカレー、グリーンサラダ、野菜のコンソメスープ、フルーツヨーグルト	蒸しケーキ、牛乳	豚ひき肉、大豆水煮缶、ヨーグルト	白米、押麦、油、上新粉、フレンドレッシング	なす、人参、玉葱、ピーマン、にんにく、ホトトギス、キャベツ、きゅうり、コーン缶、バナナ、みかん缶、パイン缶、ほうれんそう
6	金	トマトとツナのあっさりパスタ、ポテトサラダ、かぼちゃのポタージュ	アメリカンドッグ、牛乳	ツナ缶油漬、ゆで卵、ヨーグルト、生クリーム、牛乳	スパゲッティ、オリーブ油、じゃがいも、マヨドレ、食塩不使用バター	トマト、にんにく、きゅうり、人参、りんご、かぼちゃ、たまねぎ
7	土	豚丼、野菜の和え、わかめスープ	13時降園	豚肉もも、花かつお、削り節	白米、油、小麦粉、三温糖	たまねぎ、人参、いんげん、もやし、コーン缶、わかめ
9	月	ご飯（強化米）、なすと豚肉のしょうが焼き、いんげんと人参のごま和え、鶏ごぼう汁	マカロニあべかわ、牛乳	豚肩ロース、鶏もも肉、厚揚げ、削り節、みそ	白米、強化米新玄、油、三温糖、すりごま白	なす、たまねぎ、人参、しょうが、いんげん、もやし、ごぼう、長ネギ
10	火	ご飯、鶏のマヨネーズ焼き、白菜の煮びたし、さつま汁、バナナ	ドーナツ、牛乳	鶏もも肉、普通牛乳、粉チーズ、油揚げ、豚肩ロース、削り節、みそ	胚芽米、マヨドレ、パン粉、三温糖、さつまいも	たまねぎ、赤パプリカ、ほうれんそう、白菜、人参、いんげん、長ネギ、ネギ、バナナ
11	水	あわごはん、白身魚の南蛮漬、人参しりしー、ソーメン汁、さつま芋煮	ごまスコーン、牛乳	しいら、卵、削り節	白米、もちきび、小麦粉、揚げ油、三温糖、油、そうめん、さつまいも	たまねぎ、赤パプリカ、ピーマン、人参、ネギ、レーズン
12	木	お弁当会	ジャムパン、牛乳			
13	金	ご飯、ひきわり納豆、さばの味噌煮、トマトとオクラの和え物、大根のみそ汁	バナナ、野菜クラッカー、牛乳	さば、挽きわり納豆、花かつお、削り節、みそ	白米	オクラ、トマト、長ねぎ、えのき、小松菜、大根
14	土	焼きそば、もやしの中華スープ	五穀ビスケット、牛乳	豚肉もも、削り節	焼きそばめん、油	人参、キャベツ、もやし、にら、青のり、ネギ
16	月	五目うどん、かぼちゃの天ぷら、野菜の和え物	味噌おにぎり、牛乳	油揚げ、鶏もも肉、削り節、ツナ水煮缶	ゆでうどん、小麦粉、油、三温糖	たまねぎ、人参、白菜、(乾)しいたけ、かぼちゃ
17	火	麦ごはん、八宝菜、シューマイ、わかめスープ、バナナ	シークワサーゼリー、せんべい	豚肉もも、豚ひき肉、削り節	白米、押麦、片栗粉、油、三温糖、ごま油、グリーンピース、ぎょうざの皮、白いりごま	白菜、人参、ピーマン、黄パプリカ、(乾)しいたけ、にんにく、しょうが、たまねぎ、カットワカメ、長ネギ、バナナ
18	水	ご飯、赤魚のトマトソースかけ、ひじきの煮物、キャベツのみそ汁	人参クッキー、牛乳	赤魚、大豆水煮缶、油揚げ、削り節、みそ	白米、マヨドレ、パン粉、三温糖	たまねぎ、ホールトマト缶、(乾)ひじき、人参、しめじ、キャベツ
19	木	あわごはん、肉豆腐、小松菜と人参のおかか和え、ナスのみそ汁、バナナ	黒糖くずもち、牛乳	沖縄豆腐、豚肉もも、花かつお、油揚げ、削り節、みそ	白米、もちきび、三温糖、油	長ネギ、しめじ、人参、キャベツ、小松菜、なす、たまねぎ、バナナ
20	金	ご飯、白身魚のからあげ甘酢あんかけ、豆腐ともやしのナムル、もずくスープ、オレンジ	ひらやーち、牛乳	白身魚、絹ごし豆腐、削り節	白米、片栗粉、揚げ油、三温糖、白いりごま、ごま油	豆腐、もやし、カットワカメ、もずく、ネギ、オレンジ
21	土	ブルコギ丼、きゅうりの土佐和え、たまねぎのみそ汁	13時降園	花かつお、削り節、みそ	白米、三温糖、ごま油、麩	人参、たまねぎ、ピーマン、きゅうり、たまねぎ
23	月	慰霊の日				
24	火	ガパオライス、切り干し大根のサラダ、春雨スープ	ちんぴん、牛乳	鶏ひき肉	白米、油、三温糖、ごま油、すりごま白、はるさめ 普通はるさめ 乾、片栗粉	生姜、にんにく、玉葱、ピーマン、赤パプリカ、いんげん、切干し大根、きゅうり、人参、チンゲン菜、しいたけ
25	水	ご飯、チキンのトマト煮、ツナサラダ、豆と野菜のスープ、りんご	お誕生日ケーキ、ジョア	鶏もも肉、ツナ水煮缶、大豆水煮缶、鶏ひき肉	白米、オリーブ油、三温糖、すりごま白	たまねぎ、ホールトマト缶、にんにく、キャベツ、人参、きゅうり、ブロッコリー、えのき、りんご
26	木	カレーライス、コールスローサラダ、ブロッコリーのスープ	豆乳ホットケーキ、牛乳	豚肩ロース、ベーコン(卵・乳不使用)	白米、押麦、じゃがいも、食塩不使用バター、油、小麦粉、スキムミルク、マヨドレ、すりごま白、三温糖	にんにく、たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ホールコーン缶、ブロッコリー、えのき
27	金	ご飯、白身魚の洋風あんかけ、パンサンスー、じゃが芋とワカメのみそ汁	納豆みそおにぎり、牛乳	白身魚、ハム(卵乳不使用)、削り節、みそ	白米、片栗粉、揚げ油、はるさめ、油、三温糖、ごま油、じゃがいも	黄パプリカ、きゅうり、カットワカメ、ネギ
28	土	きつねうどん、オクラとひじきのごま和え	はちやぐみ、牛乳	油揚げ、鶏ささみ	ゆでうどん、白いりごま、ごま油	人参、ほうれんそう、オクラ、(乾)ひじき
30	月	ご飯（強化米）、鶏肉とレンコンの甘酢炒め、カリカリきゅうり、中華スープ	ツナカレーおにぎり、牛乳	鶏もも肉、しらす干し、かに風味かまぼこ	白米、強化米新玄、片栗粉、揚げ油、三温糖、ごま油、白いりごま、はるさめ	れんこん、スライス、なす、冷）いんげん、きゅうり、大葉、チンゲンサイ、たまねぎ

* 献立は都合により変更することがあります

* 毎月第2木曜日はお弁当会です。愛情いっぱいのお弁当よろしくをお願いします。





6月離乳食献立表（中期・後期）



2025年

第2さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる（あか）	力や熱となる（きいろ）	体の調子をととのえる（みどり）
2	月	5〜7分粥、ささみとナスのくたくた煮、チンゲン菜と玉ねぎのスープ	しらすときゅうりのおじや	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉、はるさめ	なす、チンゲンサイ、たまねぎ
3	火	5〜7分粥、白身魚と人参のくたくた煮、じゃが芋と玉ねぎのスープ、オレンジ	玉ねぎ磯風味粥	白身魚	5〜7分粥、片栗粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、オレンジ
4	水	5〜7分粥、豆腐と野菜のくたくた煮、ナスのスープ、バナナ	小松菜と人参のおじや	木綿豆腐	5〜7分粥、	人参、キャベツ、なす、たまねぎ、バナナ
5	木	5〜7分粥、ひき肉と大豆の野菜煮、野菜スープ、バナナヨーグルト	キャベツとコーンの豆乳おじや	鶏ひき肉、大豆水煮缶、ヨーグルト	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、ピーマン、ほうれんそう、人参、バナナ
6	金	5〜7分粥、ツナと野菜のくたくた煮、かぼちゃのポタージュ	野菜のおじや、オレンジ	ツナ水煮缶、調製粉乳	5〜7分粥、じゃがいも	人参、かぼちゃ、たまねぎ
7	土	ひき肉と野菜のあんかけ丼、わかめ汁	13時降園	鶏ひき肉、絹ごし豆腐	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、いんげん、わかめ
9	月	5〜7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、野菜スープ、りんご煮	野菜のおじや	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、なす、もやし、人参、長ネギ、りんご
10	火	5〜7分粥、ささみと玉ねぎのくたくた煮、さつま芋と人参のスープ、バナナ	青菜粥	鶏ささみ	5分粥、片栗粉、さつまいも	たまねぎ、赤パプリカ、長ネギ、人参、バナナ
11	水	5〜7分粥、白身魚と野菜のあん煮、ソーメン汁、さつま芋マッシュ	人参粥	しいら、調製粉乳	5〜7分粥、片栗粉、そうめん、さつまいも	たまねぎ、赤パプリカ、ピーマン
12	木	5〜7分粥、鶏ひき肉玉ねぎトマト煮、じゃが芋と人参のスープ	ツナの磯風味粥	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉、じゃがいも	トマト、たまねぎ、人参
13	金	5〜7分粥、白身魚とオクラのやわらか煮、大根とチンゲン菜のスープ	小松菜のおじや	白身魚	5〜7分粥、片栗粉	オクラ、チンゲンサイ、大根
14	土	5〜7分粥、ささみと野菜のくたくた煮、もやしのスープ	キャベツ粥	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉	人参、もやし
16	月	五目うどん、かぼちゃのマッシュ	ツナと野菜のおじや	鶏ひき肉、調製粉乳	ゆでうどん	たまねぎ、人参、白菜、かぼちゃ
17	火	5〜7分粥、ささみと白菜のくたくた煮、わかめスープ、バナナ	パプリカ粥	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉	白菜、カットワカメ、たまねぎ、バナナ
18	水	5〜7分粥、白身魚と玉ねぎのトマト煮、キャベツのスープ、ずいか	大豆とひじきのおじや	白身魚	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、ホールトマト缶、キャベツ、ずいか
19	木	5〜7分粥、豆腐と野菜のくたくた煮、ナスのスープ、バナナ	小松菜と人参のおじや	木綿豆腐	5〜7分粥、	人参、キャベツ、なす、たまねぎ、バナナ
20	金	5〜7分粥、白身魚ともやしのくたくた煮、もずくスープ、オレンジ	人参粥	白身魚、木綿豆腐	5〜7分粥、片栗粉	もやし、豆苗、もずく、オレンジ
21	土	ひき肉と野菜のあんかけ丼、たまねぎのスープ	13時降園	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉、麩	人参、たまねぎ、ピーマン、たまねぎ
23	月	🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱 慰霊の日 🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱				
24	火	5〜7分粥、ひき肉と野菜のやわらか煮、春雨スープ	青菜粥	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉、はるさめ 普通はるさめ 乾	たまねぎ、ピーマン、赤パプリカ、いんげん、チンゲンサイ
25	水	5〜7分粥、ささみのトマト煮、豆と野菜のスープ、りんご煮	ツナと野菜のおじや	鶏ささみ、大豆水煮缶、鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、ホールトマト缶、ブロッコリー、りんご
26	木	5〜7分粥、鶏ひき肉とじゃが芋のくたくた煮、ブロッコリーのスープ	キャベツの豆乳おじや	鶏ひき肉	5分粥、じゃがいも、片栗粉	ブロッコリー、たまねぎ
27	金	5〜7分粥、白身魚と野菜のあん煮、じゃが芋とワカメのスープ	納豆と長ネギのおじや	白身魚	5〜7分粥、片栗粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、小松菜、カットワカメ
28	土	あんかけ野菜うどん	オクラとひじきのおじや	鶏ひき肉	ゆでうどん、片栗粉	人参、ほうれんそう
30	月	5〜7分粥、ささみとナスのくたくた煮、チンゲン菜と玉ねぎのスープ	しらすときゅうりのおじや	鶏ささみ	5〜7分粥、片栗粉、はるさめ	なす、チンゲンサイ、たまねぎ

*献立は都合により変更することがあります。

*基本的には中期→だし汁、後期→だし汁と醤油で味付けをしています。

