



6月献立表



2025年

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、パイン缶	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	胚芽米、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、パイン缶
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	ゴーヤーかき揚げ、牛乳	鮭、みそ、豚肩ロース、削り節	胚芽米、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	豆乳くずもち、牛乳	沖縄豆腐、豚肩ロース、花かつお、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、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	ポパイケーキ、牛乳	豚ひき肉、大豆水煮缶、ヨーグルト	胚芽米、押麦、油、上新粉、フレンチドレッシング	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、オレンジ	かしわおにぎり、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、オレンジ
7	土	豚丼、五食和え、アーサ汁	13時降園	豚肩ロース、花かつお、削り節	胚芽米、油、小麦粉、三温糖	たまねぎ、人参、いんげん、小松菜、もやし、しめじ、コーン缶、あおき
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、りんご	ジャムパン、牛乳	豚肩ロース、鶏もも肉、厚揚げ、削り節、みそ	胚芽米、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、りんご
10	火	雑穀ごはん、ひじき入り豆腐ハンバーグ、かぼちゃのサラダ、ほうれん草のみそ汁、オレンジ	わかめおにぎり、牛乳	鶏ひき肉、沖縄豆腐、卵、ヨーグルト、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、押麦、もちきび、片栗粉、油、三温糖、マヨドレ	（乾）ひじき、たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、レーズン、ほうれんそう、しめじ、オレンジ
11	水	あわごはん、白身魚の南蛮漬け、人参しりしー、ソーメン汁、さつま芋のレモン煮	ココアプリン、牛乳	しいら、卵、削り節	胚芽米、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、レモン汁、レーズン
12	木	お弁当会	塩昆布ツナおにぎり、牛乳			
13	金	ご飯、ひきわり納豆、マクロの和風ステーキ、トマトとオクラの和え物、大根のみそ汁	とうもろこし、野菜クラッカー、牛乳	挽きわり納豆、花かつお、カジキマクロ、削り節、みそ	胚芽米、小麦粉、食塩不使用バター、油	オクラ、トマト、えのき、小松菜、大根
14	土	運動会				
16	月	五目うどん、かぼちゃの天ぷら、ゴーヤーの和え物、オレンジ	塩昆布枝豆おにぎり、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、にがうり、ニューサマー
17	火	麦ごはん、八宝菜、シューマイ、わかめスープ、バナナ	シリアルヨーグルト、牛乳	豚肉もも、豚ひき肉、削り節	胚芽米、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、すいか	人参クッキー、牛乳	赤魚、大豆水煮缶、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、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、すいか
19	木	胚芽米雑穀ごはん、豆腐のあんかけ、デュークニリチー、とうがんとスープ、りんご	ごま塩おにぎり、小魚、牛乳	沖縄豆腐、豚肩ロース、削り節	胚芽米、押麦、もちきび、油、片栗粉	たまねぎ、人参、（乾）しいたけ、大根、いんげん、とうがんと、にら、りんご
20	金	ご飯、グルクンからあげ甘酢あんかけ、豆苗ともやしのナムル、もずくスープ、オレンジ	さつま芋とりんごの茶巾、牛乳	グルクン、白身魚、絹ごし豆腐、削り節	胚芽米、片栗粉、揚げ油、三温糖、白いりごま、ごま油	豆苗、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、ほうれん草のみそ汁	コーンフレークス、パイン缶、牛乳	花かつお、削り節、みそ	胚芽米、三温糖、ごま油、麩	人参、たまねぎ、ピーマン、きゅうり、ほうれんそう
23	月	慰霊の日				
24	火	ガバオライス、切り干し大根のサラダ、春雨スープ、はっさく	青菜とゆかりのおにぎり、牛乳	鶏ひき肉	胚芽米、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、切り干し大根、きゅうり、人参、チンゲン菜、しいたけ、はっさく
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	♡お誕生日会♡ 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	胚芽米、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	あわごはん、豆腐の煮つけ、しぶいのそぼろあんかけ、もやしのみそ汁、バナナ	さつま芋の黒糖きなこまぶし、牛乳	沖縄豆腐、鶏ひき肉、油揚げ、削り節、みそ	胚芽米、もちきび、三温糖、片栗粉	とうがんと、人参、もやし、にら、バナナ
27	金	ご飯、カジキの洋風あんかけ、春雨ソテー、じゃが芋とワカメのみそ汁、すいか	納豆みそおにぎり、牛乳	カジキ、削り節、みそ	胚芽米、片栗粉、揚げ油、はるさめ、油、三温糖、白いりごま、じゃがいも	（乾）しいたけ、たまねぎ、人参、小松菜、にんにく、カットワカメ、ネギ、すいか
28	土	きつねうどん、オクラとひじきのごま和え、りんご	はちやくみ、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、りんご
30	月	胚芽米雑穀ごはん、鶏肉のパインソテー、さつま芋サラダ、なめこ豆腐のみそ汁、りんご	ゆかりおにぎり、牛乳	鶏もも肉、卵、ヨーグルト、絹ごし豆腐、削り節、みそ	胚芽米、押麦、もちきび、油、さつまいも、マヨドレ	たまねぎ、赤パプリカ、ピーマン、パイン缶、にんにく、きゅうり、レーズン、小松菜、なめこ、りんご

* 献立は都合により変更することがあります。

* 胚芽米の在庫がなくなり次第、白米へ変更します。

* 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うしくお願いします。





6月離乳食献立表（中期・後期）



2025年

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、りんご煮	トマト粥、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、りんご
7	土	ひき肉と野菜のあんかけ丼、アーサ汁	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、あおさ
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、ひき肉と玉ねぎのとうろ煮、ほうれん草のスープ、オレンジ	かぼちゃ粥	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉	（乾）ひじき、たまねぎ、ほうれんそう、オレンジ
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、マクロとオクラのやわらか煮、大根とチンゲン菜のスープ	納豆とトマトのおじや	カジキマグロ	5〜7分粥、片栗粉	オクラ、チンゲンサイ、大根
14	土	運動会				
16	月	五目うどん、かぼちゃのマッシュ、オレンジ	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、ニューサマー
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、きな粉ヨーグルト	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、すいか	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、すいか
19	木	5〜7分粥、豆腐の野菜あんかけ、とうがんスープ、りんご煮	大根粥	木綿豆腐	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、とうがん、にら、りんご
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	芋粥、りんご煮	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、ほうれん草のスープ	おかかきゅうり粥	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉、麩	人参、たまねぎ、ピーマン、ほうれんそう
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、はっさく	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、はっさく
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、しぶいのそぼろあんかけ、もやしのスープ、バナナ	芋粥	鶏ひき肉	5〜7分粥、片栗粉	とうがん、人参、もやし、にら、バナナ
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、すいか	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、すいか
28	土	あんかけ野菜うどん、りんご煮	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、りんご
30	月	5〜7分粥、ささみと野菜あん煮、小松菜と豆腐のスープ、りんご煮	紅芋粥、すりおろしきゅうりとお麩のスープ	鶏ささみ、絹ごし豆腐	5〜7分粥、片栗粉	たまねぎ、赤パプリカ、ピーマン、小松菜、りんご

*献立は都合により変更することがあります。

*胚芽米の在庫がなくなり次第、白米へ変更します。

*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。

