



6月献立表



2026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)	かや熱となる(きいろ)	体の調子をととのえる(みどり)	
1	月	ご飯、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、ツナ水煮缶、牛乳	白米、片栗粉、揚げ油、三温糖、ごま油、白いりごま、はるさめ、もちきび、	れんこん(水煮)、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、人参、乾ハセリ	
2	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、卵、牛乳	白米、もちきび、すりごま白、三温糖、油、じゃがいも、小麦粉、	ごぼう、人参、たまねぎ、ネギ、オレンジ、にがうり、	
3	水	もちきびご飯、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、無調整豆乳、きな粉、牛乳	白米、もちきび、三温糖、油、いもくず、タピオカ粉、はったい粉	長ネギ、しめじ、人参、キャベツ、小松菜、なす、たまねぎ、バナナ、ほうれん草	
4	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	ホパイケーキ、牛乳	豚ひき肉、大豆水煮缶、ヨーグルト、無調整豆乳、牛乳	白米、押麦、油、上新粉、フレンチドレッシング、すりごま、小麦粉、食塩不使用バター、三温糖	なす、人参、玉葱、ピーマン、にんにく、ホールトマト缶、キャベツ、胡瓜、コーン缶、ブロッコリー、バナナ、みかん缶、パイン缶	
5	金	雑穀ごはん、ひきわり納豆、サバの西京焼き、冬瓜ソテー、ソーメン汁	塩昆布枝豆おにぎり、牛乳	挽きわり納豆、花かつお、サバ身骨なし、白味噌、鶏ひき肉、削り節、冷枝豆、牛乳	白米、押麦、もちきび、三温糖、油、そうめん、白いりごま	とうがん、人参、しょうが、いんげん、ネギ、塩昆布	
6	土	豚丼、トマトとオクラの和え物、アーサ汁	コーンフレーク、パイン缶、牛乳	豚肩ロース、花かつお、削り節、牛乳	白米、油、小麦粉、三温糖、コーンフレーク	たまねぎ、人参、いんげん、オクラ、トマト、えのき、あおさ、レースン、パイン缶	
8	月	ご飯、なすと豚肉のしょうが焼き、いんげんと人参のごま和え、鶏ごぼろ汁、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、牛乳	白米、油、三温糖、すりごま白、食パン、ブルーベリージャム	なす、たまねぎ、人参、しょうが、いんげん、もやし、ごぼう、大根、長ネギ、りんご	
9	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	ココア豆乳プリン、牛乳	鶏ひき肉、沖縄豆腐、卵、ヨーグルト、油揚げ、削り節、みそ、無調整豆乳、牛乳	白米、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、レースン、ほうれん草、しめじ、オレンジ	
10	水	トマトとツナのあっさりパスタ、ポテトサラダ、かぼちゃのポターージュ、バナナ	わかめおにぎり、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、白米	トマト、にんにく、きゅうり、人参、りんご、かぼちゃ、たまねぎ、バナナ	
11	木	お弁当会	塩昆布ツナおにぎり、牛乳	ツナ水煮缶、牛乳	白米	塩昆布	
12	金	ご飯、マグロの和風ステーキ、五食和え、大根のみそ汁、バナナ	とうもろこし、野菜クラッカー、牛乳	カジキマグロ、花かつお、削り節、みそ、牛乳	白米、小麦粉、食塩不使用バター、油、クラッカー	小松菜、もやし、人参、しめじ、コーン缶、大根、バナナ、とうもろこし	
13	土	運動会					
15	月	五目うどん、かぼちゃの天ぷら、ゴーヤーの白和え風、オレンジ	かしわおにぎり、牛乳	油揚げ、鶏もも肉、削り節、沖縄豆腐、冷枝豆、牛乳		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、塩昆布	
16	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	豚肩ロース、豚ひき肉、削り節、ヨーグルト、きな粉、牛乳	白米、押麦、片栗粉、油、三温糖、ごま油、グリンピース、ぎょうざの皮、白いりごま、シリアル	白菜、人参、ピーマン、黄パプリカ、(乾)しいたけ、にんにく、生姜、玉ねぎ、カットワカメ、長ネギ、バナナ	
17	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、卵、牛乳	白米、マヨドレ、食塩不使用バター、パン粉、三温糖、小麦粉	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	
18	木	雑穀ごはん、豆腐のあんかけ、テークニイリチー、とうがんスープ、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、干しきびなご、牛乳	白米、押麦、もちきび、油、片栗粉、黒ごま	たまねぎ、人参、(乾)しいたけ、大根、いんげん、とうがん、にら、りんご	
19	金	ご飯、白身魚の甘酢あんかけ、豆苗ともやしのみそ汁、もずくスープ、オレンジ	さつま芋とりんごのマッシュ、牛乳	白身魚、絹ごし豆腐、削り節、牛乳	白米、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、さつま芋、りんご、レースン	
20	土	フルコギ丼、きゅうりの土佐和え、ほうれん草のみそ汁	Caせんべい、牛乳	花かつお、削り節、みそ、牛乳	白米、三温糖、ごま油、麩、カルシウムせんべい	人参、たまねぎ、ピーマン、きゅうり、ほうれん草	
22	月	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、牛乳	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、胡瓜、人参、チンゲン菜、生しいたけ、はっさく、小松菜	
23	火	慰霊の日					
24	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、卵、ジョア	白米、オリーブ油、三温糖、すりごま白、グラニュー糖、小麦粉、食塩不使用バター、生クリーム	玉葱、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、ブルーベリー、みかん缶	
25	木	もちきびご飯、豆腐の煮つけ、しぶいのそぼろあんかけ、じゃが芋とワカメのみそ汁、バナナ	納豆みそおにぎり、牛乳	沖縄豆腐、鶏ひき肉、削り節、みそ、ひきわり納豆、豚ひき肉、花かつお、牛乳	白米、もちきび、三温糖、片栗粉、じゃがいも	とうがん、人参、カットワカメ、ネギ、バナナ、長ネギ、焼きのり	
26	金	ご飯、カジキの洋風あんかけ、春雨ソテー、アーサ汁、すいか	おからドーナツ、牛乳	カジキ、絹ごし豆腐、かつお節、生おから、無調整豆乳、牛乳	白米、片栗粉、揚げ油、はるさめ、油、三温糖、白いりごま、HM	(乾)しいたけ、たまねぎ、小松菜、にんにく、あおさ、すいか	
27	土	きつねうどん、オクラとひじきのごま和え、りんご	13時降園	油揚げ、鶏ささみ	ゆでうどん、白いりごま、ごま油	人参、ほうれん草、オクラ、(乾)ひじき、りんご	
29	月	麦ごはん、鶏肉のパンソテー、かぼちゃのサラダ、なめこと豆腐のみそ汁、りんご	鮭おにぎり、牛乳	鶏もも肉、ヨーグルト、絹ごし豆腐、削り節、みそ、鮭フレーク、牛乳	白米、押麦、油、マヨドレ、白いりごま	玉葱、赤パプリカ、ピーマン、パイン缶、にんにく、かぼちゃ、きゅうり、レースン、小松菜、なめこ、りんご、大葉	
30	火	ご飯、魚の照り焼き、人参しりしりー、いなむどっち、パイン缶	チヂミ、牛乳	白身魚、卵、豚肩ロース、カステラかまぼこ、削り節、ツナ水煮缶、鶏ガラだし、牛乳	白米、三温糖、油、小麦粉	しょうが、人参、(乾)しいたけ、切ごんにやく、ネギ、パイン缶、玉葱、にら	

*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お願ひします。





6月離乳食献立表 (中期・後期)



2026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)	カや熱となる (きいろ)	体の調子をととのえる (みどり)	
1	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	しらすと人参のおじや	鶏ささみ、しらす干し	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、はるさめ	なす、チンゲンサイ、たまねぎ、人参	
2	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	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、じゃがいも	人参、たまねぎ、オレンジ、青のり	
3	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	7倍粥〜5倍粥	人参、キャベツ、なす、たまねぎ、バナナ、小松菜	
4	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、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、ピーマン、ブロッコリー、人参、バナナ、キャベツ、ホールコーン缶	
5	金	納豆粥、白身魚と冬瓜のやわらか煮、ソーメン汁	ひき肉と野菜のおじや	挽きわり納豆、白身魚、鶏ひき肉	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、そうめん	とうがん、人参、いんげん	
6	土	ひき肉と野菜のあんかけ丼、アーサ汁	トマトとオクラのおかか粥	鶏ひき肉、絹ごし豆腐、花かつお	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、いんげん、あおさ、トマト、オクラ	
8	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	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、なす、大根、長ネギ、りんご、人参、いんげん	
9	火	5〜7分粥、ひき肉と玉ねぎのどろどろ煮、ほうれん草のスープ、オレンジ	かぼちゃ豆乳粥	鶏ひき肉、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	(乾) ひじき、たまねぎ、ほうれん草、オレンジ、かぼちゃ	
10	水	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、バナナヨーグル	人参おかか粥	ツナ水煮缶、調製粉乳、ヨーグルト、花かつお	7倍粥〜5倍粥、じゃがいも	トマト、かぼちゃ、たまねぎ、バナナ、人参	
11	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、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、じゃがいも	トマト、たまねぎ、人参、青のり	
12	金	5〜7分粥、白身魚と人参のやわらか煮、大根とチンゲン菜のスープ、バナナ	野菜のおじや	白身魚	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	人参、チンゲンサイ、大根、バナナ、小松菜、もやし、ホールコーン缶	
13	土	運動会					
15	月	五目うどん、かぼちゃのマッシュ、オレンジ	豆腐と人参のおじや	鶏ひき肉、調製粉乳、木綿豆腐	ゆでうどん、7倍粥〜5倍粥	たまねぎ、人参、白菜、かぼちゃ、ニューサマー	
16	火	5〜7分粥、ささみと白菜のくたくた煮、野菜スープ、バナナ	パブリカ粥、きな粉ヨーグルト	鶏ささみ、きな粉、ヨーグルト	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	白菜、たまねぎ、人参、バナナ、パブリカ	
17	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、水煮大豆、	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、ホールトマト缶、キャベツ、すいか、人参、乾燥	
18	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	野菜のおじや	木綿豆腐	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、とうがん、にら、りんご、大根、いんげん	
19	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	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	もやし、豆苗、もずく、オレンジ、さつま芋、りんご	
20	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、花かつお	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、麩	人参、たまねぎ、ピーマン、ほうれん草、きゅうり	
22	月	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	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、はるさめ 普通はるさめ 乾	たまねぎ、ピーマン、赤パブリカ、いんげん、チンゲンサイ、はっさく、小松菜	
23	火	慰霊の日					
24	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、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、ホールトマト缶、ブロッコリー、りんご、キャベツ、人参	
25	木	5〜7分粥、しぶいのそぼろあんかけ、じゃが芋のスープ、バナナ	納豆と人参のおじや	鶏ひき肉、ひきわり納豆	7倍粥〜5倍粥、片栗粉、じゃがいも	とうがん、カットワカメ、バナナ、人参	
26	金	5〜7分粥、白身魚と小松菜のやわらか煮、アーサ汁、すいか	野菜豆乳おじや	白身魚、絹ごし豆腐、無調整豆乳	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	小松菜、あおさ、すいか、玉葱、人参	
27	土	あんかけ野菜うどん、りんご煮	13時降園	鶏ひき肉	ゆでうどん、片栗粉	人参、ほうれん草、りんご	
29	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、きな粉ヨーグルト	鶏ささみ、絹ごし豆腐、きな粉、ヨーグルト	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	たまねぎ、赤パブリカ、ピーマン、小松菜、りんご、紅イモ	
30	火	5〜7分粥、白身魚と人参のやわらか煮、玉ねぎスープ	ツナと野菜のおじや	白身魚、ツナ水煮缶	7倍粥〜5倍粥、片栗粉	人参、たまねぎ、にら	

*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。

