

令和6年度6月献立表

行田こども園
こどものみらい保育園

| 献立名 | 6/3(月) | 6/4(火) | 6/5(水) | 6/6(木) | 6/7(金) | 6/10(月) | 6/11(火) | 6/12(水) | 6/13(木) | 6/14(金) | 6/17(月) | |
|-------|---|--|--|---|---|---|---|---|--|--|---|---|
| 献立名 | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 人参と小松菜の塩昆布和え チヂミ 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 じゃが芋と玉ねぎの中華炒め煮 チヂミ 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 大豆入り金平ちまゆ きゅうりのトマトの白和え すまし汁 | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 小松菜のソテー スパゲツサラダ コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 小松菜のソテー スパゲツサラダ コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 トマトときこの中華焼き ちまゆときゅうりのナムル 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 プロックリーと塩昆布の炒め物 トマトのおひたし コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 じゃが芋ときこの肉の重ね焼き ビーマンと鶏肉の洋びたし キャベツとトマトのフレンチサラダ コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 肉とこんにゃくの塩漬 トマトときゅうりのごま和え 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 肉とこんにゃくの塩漬 トマトときゅうりのごま和え 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 肉とこんにゃくの塩漬 トマトときゅうりのごま和え 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 肉とこんにゃくの塩漬 トマトときゅうりのごま和え 中華スープ |
| 材料名 | 白米 鶏肉 ビーマン 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 米(半つき米) 豚肉 キャベツ・ビーマン 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 米(半つき米) 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | |
| エネルギー | たんぱく質: 17.0(13.4)g 脂質: 18.4(14.7)g 食塩: 1.4(1.1)g | たんぱく質: 16.3(13.1)g 脂質: 21.5(17.1)g 食塩: 1.2(0.9)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g |

| 献立名 | 6/18(水) | 6/19(木) | 6/20(金) あ・み お弁当 | 6/21(土) | 6/24(月) | 6/25(火) そうじ プラネタリアム見学 | 6/26(水) う・き お弁当 | 6/27(木) | 6/28(金) カレーパーティ | |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| 献立名 | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 人参と小松菜の塩昆布和え チヂミ 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 じゃが芋と玉ねぎの中華炒め煮 チヂミ 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 大豆入り金平ちまゆ きゅうりのトマトの白和え すまし汁 | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 小松菜のソテー スパゲツサラダ コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 小松菜のソテー スパゲツサラダ コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 トマトときこの中華焼き ちまゆときゅうりのナムル 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 プロックリーと塩昆布の炒め物 トマトのおひたし コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 じゃが芋ときこの肉の重ね焼き ビーマンと鶏肉の洋びたし キャベツとトマトのフレンチサラダ コンソメスープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 肉とこんにゃくの塩漬 トマトときゅうりのごま和え 中華スープ | スキムミルクお菓子 ちからつきごはん 肉じゃがと高野豆腐の煮物 肉とこんにゃくの塩漬 トマトときゅうりのごま和え 中華スープ |
| 材料名 | 白米 鶏肉 ビーマン 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 白米 鶏肉 ビーマン 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | 鶏肉 玉ねぎ 人参 ビーマン なす 油 トマト ホールトマト ケチャップ ソース さつま揚げ ごま油 しょうが 玉ねぎ 人参 椎茸 コンソメ 塩 | うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ | 白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 醤油 砂糖 みりん ごま油 なす コーン 高野豆腐 豚肉 本だし 醤油 砂糖・みりん しょうが 小松菜 人参 きゅうり 塩昆布 本だし 醤油・砂糖 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ |
| エネルギー | たんぱく質: 17.0(13.4)g 脂質: 18.4(14.7)g 食塩: 1.4(1.1)g | たんぱく質: 16.3(13.1)g 脂質: 21.5(17.1)g 食塩: 1.2(0.9)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g | たんぱく質: 22.1(17.4)g 脂質: 18.5(14.7)g 食塩: 2.0(1.1)g |



今月の郷土料理は「香川県」です!

***かきませ**
醤油などの調味料で具材を味付けし、炊き立てのご飯に混ぜ込んだ料理です。醤油の生産が盛んな小豆島の郷土料理で、「おませ」とも呼ばれるそうです。小豆島の醤油製造は、400年もの歴史を持つ伝統産業です。海に囲まれた温暖少雨な気候が、醤油の原料となる塩や大豆、小麦の生産に適していたことが背景にあります。

***さわざわ**
「さわざわ」は、こんにゃくを具材にした郷土料理です。汁が多く「さらさら」と流し込めることから、そう呼ばれるようになったと言われています。香川県の山間部では、昔から家の周りにこんにゃく芋を植えており、アクを入れた樽に各家庭で50日ほど保存して使っていたそうです。給食では、汁物として提供します。

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※6/21(土)は、お弁当の日です。お弁当の献立は、お弁当の日欄に記載されています。
※6/25(火)は、そうじの日です。そうじの献立は、そうじの日欄に記載されています。
※6/26(水)は、お弁当の日です。お弁当の献立は、お弁当の日欄に記載されています。
※6/28(金)は、カレーパーティの日です。カレーパーティの献立は、カレーパーティの日欄に記載されています。