

6月 給食献立表

2025年度
いぬかいこども園

日	曜日	昼 食	3時のおやつ
2	月	ごはん 手羽中の甘酢煮 かみかみあえ 味噌汁 ヨーグルト	玄米フレークスナック・ミルク
3	火	ごはん 魚のカレー焼き 刻み昆布の煮付け 味噌汁 オレンジゼリー	マドレーヌ・ミルク
4	水	ごはん チリコンカン 南瓜サラダ コンソメスープ りんご	ビスケットケーキ・ミルク
5	木	ごはん 豚肉の生姜焼き もやしのナムル そうめん汁 フルーチェ	お菓子・ココアミルク
6	金	ごはん(少) 冷やしうどん 魚の煮付け きゅうりの漬物 バナナ	麩のラスク・ミルク
7	土	ごはん 千草焼き マカロニサラダ 手作りふりかけ 味噌汁 オレンジ	お菓子・牛乳
9	月	ごはん 厚揚げの麻婆煮 3色なます すまし汁 キウイ	黄粉団子・ミルク
10	火	手作りパン ビーフシチュー スパゲティサラダ ゼリー	チーズおかかおにぎり・麦茶
11	水	ごはん 鮭の塩焼き 春雨の塩麴炒め 味噌汁 りんご	お好みマカロニ・麦茶
12	木	ごはん 鶏肉のバーベキューソース ひじきのサラダ すまし汁 ヨーグルト	お菓子・ミルク
13	金	ごはん 豆腐のつくね ツナサラダ コンソメスープ バナナ	のりじゃこトースト・ミルク
14	土	ごはん 高野豆腐の卵とじ ピーマンの塩昆布和え 味噌汁 ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳
16	月	ごはん 親子煮 3色納豆 味噌汁 オレンジゼリー	チーズラスク・ミルク
17	火	ごはん 魚の塩麴焼き ほうれん草とひじきのサラダ そうめん汁 キウイ	キャロットカップケーキ・ミルク
18	水	ごはん 肉じゃが キャベツの梅じゃこ和え 味噌汁 ブルーベリーヨーグルト	お菓子・カルピス
19	木	誕生日会 (わかめごはん ハンバーグ ナポリタン かむかむ海藻サラダ コーンスープ ゼリー)	
20	金	ごはん 麻婆豆腐 わかめの酢の物 中華スープ りんご	クレープ・ミルク
21	土	ごはん 魚の竜田揚げ バンサンスー 味噌汁 かぼすゼリー	お菓子・牛乳
23	月	ごはん 鶏の照り焼き(かぼす風味) うま塩ひじき 味噌汁 オレンジ	ハムサンド・ミルク
24	火	ごはん 中華かき玉汁 鶏レバー甘辛煮 切干大根ナムル ゼリー	黄粉クッキー・ミルク
25	水	手作りパン ポークビーンズ ゆかりスパ 中華スープ バナナ	人参ライス・麦茶
26	木	ごはん 魚のフライ グリーンサラダ コンソメスープ キウイ	お菓子・ミルク
27	金	カレーライス かみかみサラダ フルーチェ	ヨーグルトケーキ・麦茶
28	土	スパゲッティミートソース ポイルウインナー 胡瓜の漬物 コンソメスープ ゼリーorフルーツ	お菓子・牛乳
30	月	ビビンバ丼 マセドアンサラダ 中華スープ いちごヨーグルト	いりこスナック・ミルク

※1号認定の方はおやつはありません。※献立は変更になる場合があります。



5/15(木)にお誕生日会を行いました。給食では、子ども達に好評なメニューにして、お腹いっぱい食べてもらいました。たくさんおかわりをしてくれた「鶏のレモン風味和え」のレシピをご紹介します。

(4人分) 鶏もも肉280g 片栗粉24g 油適量
レモン果汁6g 料理酒6g 三温糖18g こいくちしょうゆ24g

- ①鍋に、レモン果汁、酒、三温糖、しょうゆを入れ火にかける。三温糖が溶けたら火からおろす。
- ②鶏肉に片栗粉をまぶしカリッと揚げ①のタレに漬け込む。

気温の高いこの時期は、細菌性の食中毒が増える時期です。菌を繁殖させないためにも「つけない・増やさない・やっつける」の三原則を守って、食中毒を予防しましょう。



6/7(土)は未満児クラス、6/21(土)は以上児クラスの給食試食会を予定しています。今回も子ども達に人気のメニューにしています。楽しみにしていてください。飲み物と箸はご持参ください◎

