



たちばな保育園 2026年6月給食予定献立表



アレルギー表示 ■小麦 *そば ●卵 ▲乳 ◆落花生 ☆えび ◎かに マくるみ

行事	日付	曜日	屋敷	主な材料と体内での働き				AMおやつ 0.1さいのみ		PMおやつ ★は手作りおやつ	
				主にならだをつくるもの	主にならだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料	献立	材料
	1	月	麦入りごはん 鶏肉の塩こうじ揚げ ごぼうの味噌マヨドレサラダ すまし汁	鶏肉 赤みそ	にんにく・しょうが ごぼう・大根・人参・きゅうり 小松菜・玉ねぎ・人参	米(国産)・押麦 砂糖・油 ■小麦粉・でん粉・油 白ごま・マヨネーズタイプ(卵不使用) ■お豆腐	塩こうじ だし・■醤油・塩	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★ヨーグルトパンケーキ 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・▲ヨーグルト・いちごジャム ▲牛乳
	2	火	麦入りごはん カハの塩焼 ほうれん草と白菜の磯和え ひじきと高野豆腐の煮物 味噌汁	さば 凍り豆腐 油揚げ・赤みそ	ほうれん草・白菜・人参・のり ひじき・人参・さやいんげん かぼちゃ・玉ねぎ	米(国産)・押麦 油 砂糖 油・砂糖	塩 ■醤油・だし だし・■醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★ごろごろチーズ蒸しパン 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・▲チーズ ▲牛乳
	3	水	ごはん 洋風肉じゃが いんげんのマヨドレ和え スープ	豚肉・■鶏レバー煮込み	玉ねぎ・人参・グリーンピース さやいんげん・人参 大根・大根の葉・コーン	米(国産) じゃが芋・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)	コンソメ・トマトケチャップ・ウスターソース ■醤油 コンソメ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★いりこ入りお好み焼き 牛乳	■お好み焼き粉・いりこ・キャベツ・人参 油・■とんかつソース・あおさのり・かつお節 ▲牛乳
	4	木	ごはん 鶏肉のみそ照焼 小松菜の和え物 ベーコンともやしのソテー すまし汁	鶏肉・赤みそ ●▲ベーコン 豆腐	小松菜・白菜・人参 太ちやし・ニラ 玉ねぎ・しめじ	米(国産) 砂糖・油 砂糖 油	本みりん・料理酒 だし・■醤油 コンソメ だし・■醤油・塩	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	せんべい(雲の宿) 牛乳	■▲せんべい(雲の宿) ▲牛乳
	5	金	ごはん 白身魚のおかか焼 キャベツの塩昆布和え さつま芋の煮物 味噌汁	ホキ・かつお節 赤みそ	ほうれん草・キャベツ・人参・■塩昆布 玉ねぎ・青ねぎ	米(国産) 砂糖・■小麦粉・油 さつま芋・砂糖 ■お豆腐	■醤油・本みりん だし だし・■醤油 だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★きなこマカロニ 牛乳	■マカロニ・油・きな粉 砂糖・塩 ▲牛乳
	6	土	五目うどん シューマイ フルーツ(オレンジ)	鶏肉 ■しゅうまい	白菜・人参・ごぼう・小松菜 オレンジ	うどん	だし・■醤油・本みりん・塩			ミニアスバラガス 牛乳	■アスバラガスビスケット ▲牛乳
	8	月	他人持 切干大根のハリハリ和え 味噌汁	豚肉・●卵 油揚げ・赤みそ	玉ねぎ・グリーンピース 切干大根・きゅうり・人参 小松菜・人参	砂糖・米(国産) 砂糖・ごま油	■醤油・本みりん・だし ■醤油・■酢・本みりん だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★あじさい彩りかん 牛乳	■あじさい彩りかん ■カルピス ぶどうゼリー ▲牛乳
	9	火	麦入りごはん 鶏肉のおおき焼 チンゲン菜の納豆和え 味噌汁	鶏肉 納豆 赤みそ	あおさのり チンゲン菜・白菜・人参 かぼちゃ・玉ねぎ・しめじ	米(国産)・押麦 砂糖・油	■醤油・本みりん だし・■醤油 だし	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	ビスケット(シガーフライ) 牛乳	■▲シガーフライ ▲牛乳
	10	水	ごはん 赤魚のねぎ塩こうじ焼 ちくわとフロッコリーの和風マヨドレ和え ひじきと切干大根の煮物 味噌汁	赤魚 ■ちくわ	青ねぎ フロッコリー・人参 切干大根・ひじき・人参・さやいんげん 玉ねぎ・小松菜	米(国産) 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	塩こうじ ■醤油 だし・■醤油・本みりん だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★もちもち豆腐マフィン 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆腐 ▲牛乳
鉄強化 メニュー	11	木	麦入りごはん 回鍋肉 大豆といりこのごまがらめ 中華スープ	豚肉・■鶏レバー煮込み・赤みそ 大豆・いりこ	キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン・にんにく チンゲン菜・太ちやし・コーン	米(国産)・押麦 油・砂糖 でん粉・油・白ごま・砂糖	鶏がらスープ・料理酒・■醤油 ■醤油・本みりん 鶏がらスープ	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★きなこサンド 牛乳	■▲食パン・きな粉 砂糖・▲マーガリン ▲牛乳
世界の料理 (フランス)	12	金	ロールパン 白身魚のフリール(白身魚フライ) ラタトゥイユ ジュリエヌスープ	ホキ	玉ねぎ・人参・グリーンピース フロッコリー・コーン・赤パプリカ キャベツ・かぼちゃ・人参	■▲ロールパン ■小麦粉・■パン粉・油 オリーブ油	塩 塩 コンソメ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★小松菜とごまのおにぎり お茶	米(国産)・小松菜 白ごま・塩 麦茶
	13	土	イタリアンズハグティ コーンサラダ スープ	ウインナー	玉ねぎ・人参・ピーマン コーン・キャベツ・きゅうり・人参 白菜・チンゲン菜・しめじ	■スハグティ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	コンソメ・トマトケチャップ コンソメ			クラッカー(ルヴァン) 牛乳	■クラッカー ▲牛乳
	15	月	麦入りごはん 豚肉と野菜の五目炒め じゃが芋のおおき和え 味噌汁 フルーツ(みかん缶)	豚肉 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・干しいたけ・人参 あおさのり 大根・人参・青ねぎ みかん(缶詰)	米(国産)・押麦 油・砂糖 じゃが芋	■醤油・本みりん・料理酒 ■醤油・本みりん だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★ごまちゃんすこう風 牛乳	■小麦粉・白ごま・油 砂糖・塩 ▲牛乳
お弁当の日	16	火						野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	ソフトせんべい 牛乳	■ソフトせんべい ▲牛乳
	17	水	ごはん アンの電田揚げ 根菜のそぼろ味噌煮 すまし汁	あじ 鶏むね肉・大豆たんぱく・赤みそ	しょうが 大根・ごぼう・人参・さやいんげん 玉ねぎ・ほうれん草	米(国産) でん粉・油 油・砂糖 ■お豆腐	■醤油・本みりん だし・本みりん だし・■醤油・塩	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★パサ入り黒糖きなこパンケーキ 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・きな粉 黒砂糖・油・バナナ ▲牛乳
鉄強化 メニュー	18	木	麦入りごはん オープンオムレツ 彩りサラダ スープ	●卵・▲牛乳・まぐろフレーク	玉ねぎ・人参・グリーンピース フロッコリー・コーン・赤パプリカ キャベツ・かぼちゃ・人参	米(国産)・押麦 油 砂糖・油	コンソメ・塩 ■酢・塩 コンソメ	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★ミルクラスク 牛乳	■▲食パン・▲マーガリン ▲スキムミルク・グラニュー糖 ▲牛乳
カルシウム 強化メニュー	19	金	ごはん チキンチャップ フロッコリーのサラダ 豆スープ フルーツ(バナナ)	鶏肉 大豆	フロッコリー・キャベツ・コーン 玉ねぎ・人参・さやいんげん バナナ	米(国産) ■小麦粉・油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)	塩・トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ コンソメ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★だべるいりこ 0.1才達だべよのみ せんべい(星だべよ) 牛乳	いりこ・白ごま・砂糖 ■醤油・本みりん せんべい(星だべよ) ▲牛乳
	20	土	中華持 チンゲン菜ともやしの和え物 味噌汁	豚肉 豆腐・赤みそ	白菜・玉ねぎ・人参・干しいたけ チンゲン菜・太ちやし 大根・大根の葉	油・でん粉・米(国産) 砂糖	鶏がらスープ・■醤油・料理酒 だし・■醤油 だし			やわらかおかき 牛乳	やわらかおかき(のり塩味) ▲牛乳
	22	月	チキンカレー フロッコリーと白菜のおかか和え フルーツ(オレンジ)	鶏肉・■鶏レバー煮込み かつお節	玉ねぎ・人参 フロッコリー・白菜・人参 オレンジ	じゃが芋・油・米(国産) 砂糖	■▲カレールー ■醤油・だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	せんべい(ぼたぼた焼) 牛乳	■ぼたぼた焼 ▲牛乳
	23	火	麦入りごはん 赤魚の照焼 春雨の酢の物 厚揚げの煮物 味噌汁	赤魚 まぐろフレーク 生揚げ 赤みそ	きゅうり・人参 人参・グリーンピース 玉ねぎ・小松菜	米(国産)・押麦 砂糖・油 緑豆春雨・砂糖 砂糖 ■お豆腐	■醤油・本みりん だし・■酢・■醤油 だし・■醤油・本みりん だし	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★豆腐入りきなこクッキー 牛乳	■小麦粉・きな粉・砂糖 油・豆腐 ▲牛乳
お誕生会 メニュー	24	水	クッキー ローズチキン ピーンズサラダ スープ デザート(もちゼリー)	ウインナー 鶏肉 大豆	玉ねぎ・ピーマン にんにく きゅうり・人参・コーン 玉ねぎ・ほうれん草・人参	油・米(国産) 油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	トマトケチャップ・コンソメ 塩・■醤油・料理酒 コンソメ コンソメ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★お誕生会ケーキ 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・豆腐 油・▲ホイップクリーム・バイン(缶詰) ▲牛乳
	25	木	麦入りごはん 白身魚の白みそ焼 小松菜の和え物 切干大根と大豆の煮物 すまし汁	ホキ・白みそ 大豆	小松菜・白菜・コーン 切干大根・人参・さやいんげん 玉ねぎ・人参	米(国産)・押麦 砂糖・油 砂糖 つきごんにゃく・油・砂糖 ■お豆腐	料理酒・本みりん だし・■醤油 だし・■醤油・料理酒 だし・■醤油・塩	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★2色ゼリー 牛乳	■糖天・りんごジュース 砂糖・ダイスゼリー(みかんFe) ▲牛乳
	26	金	ごはん 豚肉と野菜のハーベキューソース炒め 胡瓜ともやしの赤しそ和え 味噌汁 フルーツ(バナナ)	豚肉 豆腐・赤みそ	玉ねぎ・キャベツ・赤パプリカ・ピーマン きゅうり・太ちやし・人参 ほうれん草 バナナ(缶詰)	米(国産) 油・砂糖 さつま芋	料理酒・ウスターソース・トマトケチャップ・■醤油 ゆかり だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★水無月 牛乳	上新粉・■小麦粉 砂糖・粒あん ▲牛乳
	27	土	豚汁うどん チンゲン菜の和え物 フルーツ(バナナ)	豚肉・■ちくわ・油揚げ・赤みそ・白みそ	大根・人参・青ねぎ チンゲン菜・太ちやし・人参 バナナ	■うどん 砂糖	だし・本みりん・■醤油 だし・■醤油			ビスケット(たべっ子BABY) 牛乳	■たべっ子BABYビスケット ▲牛乳
	29	月	麦入りごはん チキンのマヨドレ焼 フロッコリーとキャベツのごま和え ピーンソテー 味噌汁	鶏肉 平天 油揚げ・赤みそ	フロッコリー・キャベツ・人参 人参・ニラ 玉ねぎ・ほうれん草	米(国産)・押麦 油・■小麦粉・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖・白ごま ピーンソテー・油	塩 ■醤油・だし 鶏がらスープ だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★黒糖お麩ラスク 牛乳	■お豆腐・■マーガリン 黒砂糖 ▲牛乳
	30	火	ごはん 白身魚の蒲焼風 じゃが芋と鶏肉の煮物 味噌汁	ホキ 鶏肉 赤みそ	人参・さやいんげん 大根・しめじ・大根の葉	米(国産) でん粉・油・砂糖 油・じゃが芋・砂糖	料理酒・■醤油・本みりん だし・■醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	ビスケット(シガーフライ) 牛乳	■▲シガーフライ ▲牛乳

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

・世界の料理「フランス」にちなんだ料理を紹介します。

強化メニューについて～

「鉄強化メニュー」では、鉄分の多い食材(卵や鶏レバー・大豆製品など)を使用した献立です。(6/11 回鍋肉)(6/18 オープンオムレツ)
「カルシウム強化メニュー」・・・毎月1回 午後のおやつに「いりこ」を提供します。

＜アレルギー表示の変更のお知らせ＞

献立表上部欄外の【アレルギー表示】を今までの『小麦・卵・乳』から、『表示義務のある8品目全て』の表記に変更させていただきます。

この変更に伴い、献立名の前のアレルギー表示をなしにさせていただきます。

それぞれの食材の前に全てのアレルギーマークが表示されていますので、こちらでご確認いただけますようお願い致します。