

亀有りりおっこ保育園 6月 給食献立表



令和7年

日	+5 + 7	材料名(昼食・3時おやつ)			10時おやつ	.W X #	: /=	
曜	献立名	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	3時おやつ	栄養値	曲	
2	親子丼	米、ごま、砂糖、ご	牛乳、鶏もも肉、	グレープフルーツ、も	牛乳100 お菓子	エネルギー 568	kcal	
$\overline{}$	すまし汁(白菜・みつば)	ま油	ウインナー、卵、ハ ム	やし、たまねぎ、はくさ い、きゅうり、ねぎ、に	牛乳130	たんぱく質 _{26.8}	g	
月	もやしのナムル			んじん、生わかめ、糸	ウインナーパイ	脂 質 23.3	g	
	グレープフルーツ			みつば、焼きのり		カルシウム 220		
3	焼き豚ラーメン オレンジ	生中華めん、パ		オレンジ、ブロッコ	牛乳100 お菓子	エネルギー 483		
	麦茶	ン・食パン、グラ ニュー糖、マーガリ	チーズ	リー、もやし、キャベ ツ、たまねぎ、にんじ	牛乳130	たんぱく質 _{22.7}	g	
火	ブロッコリーと炒り卵のマヨネーズあえ	ン、マヨネーズ、ご		ん、ねぎ、ピーマン	シュガートースト	脂 質 16.5	g	
	棒チーズ	ま油				カルシウム 274		
4	ご飯 キウイフルーツ	米、小麦粉、砂糖、	牛乳、鶏もも肉、	キウイフルーツ、ほう	上 牛乳100 お菓子	エネルギー 476		
	みそ汁(大根・あげ)	ごま、ごま油	木綿豆腐、ちくわ、米みそ、油揚	れんそう、だいこん、 もやし、キャベツ、に	牛乳130	たんぱく質 26.3		
水	鶏肉の塩麹焼き		げ	んじん、にら、生わか	チヂミ	脂 質 13.0		
	ほうれん草のゴマ味噌あえ			め		カルシウム 262		
5	ロールパン バナナ	パン・食パン、米、	牛乳、ウインナー、	バナナ、キャベツ、トマ	牛乳100 お菓子	エネルギー 565		
	レタスとトマトの卵スープ	パン粉、小麦粉、フレンチドレッシン	ハム、卵、とろける チーズ	ト、たまねぎ、きゅうり、 レタス、コーン缶、に	牛乳130	たんぱく質 _{19.9}		
木	ソーセージフライ	グ、油、ごま、砂糖	, ,	んじん	焼きおにぎり	脂 質 21.9		
	きゅうりとコーンのサラダ					カルシウム 238		
6	ご飯 パイナップル	米、小麦粉、砂糖	牛乳、さば、挽き	パイナップル、こまつ	上 牛乳100 お菓子	エネルギー 432		
	すまし汁(かぶ・わかめ)		わり納豆、かまぼこ	な、かぶ、もやし、生 わかめ、ねぎ、にんじ	麦茶	たんぱく質 19.0		
金	さばのカレー風味焼き			ん、しょうが	フルーチェ	脂 質 12.4		
	小松菜の納豆あえ				おせんべい	カルシウム 178		
7	わかめうどん	ゆでうどん、じゃが	牛乳、かまぼこ、	キャベツ、ほうれんそ	牛乳100 お菓子	エネルギー 289		
	麦茶	いも、油	油揚げ、ベーコン	う、生わかめ、にんじ ん、ピーマン	牛乳130	たんぱく質 _{11.7}		
土	カレー風味ソテー			70(2 ()	お菓子	脂 質 12.3		
	果物					カルシウム 199		
9	ベーコンピラフ	米、ホットケーキ	牛乳、ベーコン、	グレープフルーツ、に	お菓子 牛乳100	エネルギー 541		
	野菜スープ (ラッキー★)	粉、スパゲティー、 マヨネーズ、メープ	卵、ハム、バター	んじん、たまねぎ、キャ ベツ、きゅうり、もや	牛乳130	たんぱく質 _{16.8}		
月	スパゲティーサラダ	ルシロップ		し、マッシュルーム缶、	ココアホットケーキ	脂 質 22.2		
	グレープフルーツ			生わかめ		カルシウム 221		
10	麦パン バナナ	パン・食パン(学	牛乳、べにさけ、	たまねぎ、バナナ、キャベ	牛乳100 お菓子	エネルギー 525		
	オニオンスープ	校給食用)、米、砂糖、パン粉、油	鶏ひき肉、ベーコン、卵、粉チーズ	ツ、にんじん、ほうれんそ う、はくさい、きゅうり、トマ	牛乳130	たんぱく質 _{26.8}		
火	魚のグラタン			ト、コーン缶、マッシュ ルーム缶、ねぎ、あさつき	雑炊	脂 質 15.2		
	カリカリベーコンサラダ					カルシウム 248		
11	ご飯 オレンジ	米、砂糖、油		オレンジ、たまねぎ、	牛乳100 お菓子	エネルギー 511	kcal	
_	納豆汁		納豆、米みそ	キャベツ、はくさい、ア ルファルファもやし、		たんぱく質 _{24.3}	g	
水	豚肉のしょうが焼き			きゅうり、ねぎ、にんじん、しょうが	ヨーグルト	脂 質 4.6	g	
$\overline{}$	キャベツのゆかりあえ			N. 02) 4.	クラッカー	カルシウム 216	mg	
12	けんちんうどん キウイフルーツ	ゆでうどん、さつま		キウイフルーツ、ほう	牛乳100 お菓子	エネルギー 528	kcal	
	麦茶	いも、さといも、砂 糖、油、すりごま、	ズ、かまぼこ、油 揚げ	れんそう、だいこん、 もやし、にんじん、板	牛乳130	たんぱく質 _{18.7}	g	
木	ほうれん草ともやしの胡麻和え	ごま		こんにゃく、ねぎ、ごぼう	大学芋	脂 質 23.1	g	
	棒チーズ			 		カルシウム 372	mg	
13	ご飯 パイナップル	米、マヨネーズ、片 栗粉、油、小麦粉	鶏もも肉、油揚 げ、米みそ	りんご濃縮果汁、パイナップル、キャベツ、	牛乳100 お菓子	エネルギー 509	kcal	
_	みそ汁 (キャベツ・あげ)	木彻、冲、小友材	い、不みて	きゅうり、にんじん、生	誕生ケーキ	たんぱく質 _{18.0}	g	
金	鶏のから揚げ			わかめ、にんにく、しょ うが	りんごジュース	脂 質 8.4	g	
~	マカロニサラダ			/4		カルシウム 66	mg	
14	焼豚とコーンのチャーハン	米、油、砂糖、ごま	牛乳、焼き豚、 ベーコン	こまつな、たまねぎ、 みかん缶、もやし、	牛乳100 お菓子	エネルギー 412	kcal	
	中華スープ		1/	コーン缶、にんじん、	牛乳130	たんぱく質 _{13.7}	g	
土	小松菜とベーコンのドレッシングあえ			生わかめ、ピーマン	お菓子	脂 質 3.	g	
<u> </u>	果物					カルシウム 236	mg	
16	カレーライス	米、じゃがいも、小 麦粉、砂糖、油	牛乳、豚肉、卵、 チーズ、バター	キウイフルーツ、たま ねぎ、こまつな、にん	牛乳100 お菓子	エネルギー 577	kcal	
	野菜スープ	父 和、収 帖、畑	/ ^(/)-	じん、もやし、はくさ	牛乳130	たんぱく質 _{20.0}	g	
月	小松菜ともやしのあえ物			い、あさつき	チーズ蒸しパン	脂 質 21.4	g	
	キウイフルーツ					カルシウム 334	mg	

	献立名	4.14.15	L (E K ON	47 (/ /	10時おやつ			
17 3		材料名(昼食・3時おやつ) 熱と力になるもの 血や肉や骨になるもの 体の調子を整えるもの		3時おやつ	栄養 価			
	クロワッサン バナナ	烈と力になるもの クロワッサン、干	生乳、鶏もも肉、	体の調子を整えるもの バナナ、はくさい、キャ	牛乳100 お菓子	エラル ど		le a l
\sim 1'		しそうめん、砂	豆乳、ベーコン、	ベツ、たまねぎ、きゅう		エネルギー		kcal
	豆乳スープ チキンソテートマトソース	糖、油	ハム、チーズ、か まぼこ	り、しめじ、えのきた け、にんじん、ホールト	牛乳130	たんぱく質		9
				マト缶詰、あさつき	そうめん		25.9	9
	チーズのサラダ	米、じゃがいも、	牛乳、かじき、チ	パイナップル、だいこ	4到100 5 # 7	カルシウム		mg
	ごま塩ご飯パイナップル	押麦、油、片栗	キンナゲット、豚	ん、もやし、きゅうり、板	牛乳100お菓子	エネルギー	0,0	kcal
1	豚汁	粉、マヨネーズ、 砂糖、ごま油	肉、ベーコン、米みそ、油揚げ	こんにゃく、切り干しだ いこん、にんじん、ねぎ、	牛乳130	たんぱく質		g
	カジキまぐろのかば焼き	10 MeV C & M	<i>УУ</i> (√/ш3 <i>/</i> /у	ごぼう、ひじき	チキンナゲット	脂 質	25.2	g
	切干し大根とひじきのサラダ	1.145.77				カルシウム		mg
	じゃーじゃーめん すいか	生中華めん、食パン、マーガリ	牛乳、豚ひき肉、 鶏ささ身、チー	げん エンゲンサイ	牛乳100 お菓子	エネルギー	576	kcal
	チンゲン菜のスープ	ン、砂糖、ごま、	ズ、こしあん、米	たまねぎ、たけのこ、	牛乳130	たんぱく質	27.9	9
木	いんげんと鶏ささ身のごまあえ	片栗粉、すりご ま、油	みそ	にんじん、きゅうり、 しいたけ、ねぎ、しょ	あんマーガリンサンド	脂 質	21.2	9
→	棒チーズ			うが、にんにく		カルシウム	312	mg
20	ご飯 オレンジ	米、コーンフレー ク、パン粉、片栗		オレンジ、こまつな、 たまねぎ、もやし、生	牛乳100 お菓子	エネルギー	576	kcal
	みそ汁 (わかめ・玉ねぎ)	粉、マヨネーズ、	コン、油揚げ、米	わかめ、にんじん	牛乳130	たんぱく質	24.1	g
金	豆腐つくねあんかけ	ごま、油、砂糖	みそ		コーンフレーク	脂 質	19.7	g
\(\tag{7}	小松菜のサラダ					カルシウム	300	mg
21	味噌ラーメン	生中華めん、		オレンジ、もやし、ブロッコリー、チンゲン	牛乳100 お菓子	エネルギー	453	kcal
<u> </u>	麦茶	ロールパン、グラ ニュー糖、油、砂	コン、木みぞ	サイ、にんじん、コー	牛乳130	たんぱく質	18.2	g
土	ブロッコリーサラダ	糖、ごま油		ン缶、ねぎ	お菓子	脂 質	15.6	g
<u> </u>	果物					カルシウム	224	mg
23 🕯	鮭の炊き込みご飯	米、じゃがいも、	さけ、無塩バ	キウイフルーツ、こま	お菓子 牛乳100	エネルギー	616	kcal
	みそ汁(玉ねぎ・じゃが芋)	ホットケーキ粉、 砂糖、すりごま、	ター、卵、油揚 げ、米みそ、牛乳	つな、もやし、たまね ぎ、にんじん、生わか	ジョア	たんぱく質	22.8	g
月	小松菜のごま和え	ごま		め、いんげん、ひじき	カップケーキ		21.1	g
_ =	キウイフルーツ					カルシウム		mg
24	スパゲティナポリタン オレンジ	じゃがいも、片栗		オレンジ、たまねぎ、	牛乳100 お菓子	エネルギー	541	kcal
	コンソメスープ	粉、マヨネーズ、 マヨネーズ、砂	ナー、ハム、卵、 チーズ、粉チー	ブロッコリー、こまつ な、にんじん、マッ	牛乳130	たんぱく質	22.0	g
火	ミモザサラダ	糖、油	ズ、バター	シュルーム缶、ピー	芋もち		24.1	g
_ _†	棒チーズ			マン、トマトピューレ、 あさつき		カルシウム		mg
25	ご飯 パイナップル	米、ごま、砂糖	牛乳、豚肉、卵、木	パイナップル、ほうれ	牛乳100 お菓子	エネルギー		kcal
	みそ汁(なめこ・大根)		綿豆腐、ちくわ、凍 り豆腐、米みそ	んそう、たまねぎ、な めこ、だいこん、ね	牛乳130	たんぱく質		
	高野豆腐の卵とじ			ぎ、にんじん、干しし	アジサイゼリー		23.7	9
	ほうれん草の白和え			いたけ、糸みつば	おせんべい	加 貝カルシウム		mg
	ロールパン バナナ	じゃがいも、米、	牛乳、鶏ひき肉、	バナナ、たまねぎ、ク	牛乳100 お菓子	エネルギー		kcal
	コーンスープ		調製豆乳、木綿	リームコーン缶、きゅ	牛乳130	たんぱく質		g
	豆腐ハンバーグ	へ、砂糖		つり、コーン缶、塩こ んぶ、焼きのり	昆布おにぎり		21.3	g
	カレーサラダ				ر عادو بار دار	加 貝カルシウム		mg mg
	カレーリファ わかめご飯 すいか	米、小麦粉、砂	牛乳、さわら、無	すいか、こまつな、も	牛乳100 お菓子	エネルギー		kcal
- 1.	わかめこ畝 りいか みそ汁(豆腐・白菜)	糖	塩バター、卵、油	やし、はくさい、ね	牛乳100 お乗り	エネルギーたんぱく質		
	みて 八(豆腐・白来) さわらの照り焼き		揚げ、米みそ、木 綿豆腐	さ、にんじん	千孔130 手作りクッキー			g
					」		26.4	g
	小松菜の煮浸し	米、砂糖、油	牛乳、鷄丸丸肉	パイン缶、はくさい、	上到 100 お苗マ	カルシウム		mg
	チキンライス	- 150 W 1/B (/W	ハム、ツナ油漬	だいこん、たまねぎ、	牛乳100 お菓子	エネルギー		kcal
	ハムと白菜のスープ		缶	きゅうり、にんじん、 コーン缶、グリンピー	牛乳130	たんぱく質		g
	大根とツナのあえ物			ス	お菓子		11.7	9
	果物	少 小 主 火 Tily	牛乳、木綿豆	キウイフルーツ、バナ	4到100 54 -	カルシウム		mg
	麻婆丼 	米、小麦粉、砂 糖、はるさめ、片	腐、豚ひき肉、無	ナ、もやし、チンゲンサ	牛乳100 お菓子	エネルギー		kcal
	中華スープ	栗粉、ごま、油、	塩バター、ハム、	イ、たまねぎ、にんじん、 きゅうり、ねぎ、生わか	牛乳130	たんぱく質		9
月月	春雨サラダ	ごま油	卵、米みそ	め、あさつき、レモン果 汁、にんにく、しょうが	バナナケーキ		25.2	g
	キウイフルーツ					カルシウム	279	mg



※天候などによりメニューを変更することがあります。 ※大條などによりメーユーを変更することがあります。
※誕生日プレートにチーズ・かにかま・のり・黒ゴマなどの食材を使用することがあります。 ※栄養価は幼児量の数値です。





亀有りりおっこ保育園 6月 前期食献立表



令和7年

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
2	3	4	5	6	7
おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
玉ねぎと人参煮	キャベツと人参煮	大根とほうれん草煮	トマトと玉ねぎ煮	かぶと人参煮	ほうれん草と人参煮
果物	果物	果物	果物	果物	果物
9	10	11	12	13	14
おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
キャベツときゅうり煮	玉ねぎと人参煮	白菜と人参煮	大根とほうれん草煮	キャベツと人参煮	人参と玉ねぎ煮
果物	果物	果物	果物	果物	果物
16	17	18	19	20	21
おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
小松菜と人参煮	キャベツときゅうり煮	大根と人参煮	きゅうりと玉ねぎ煮	人参と小松菜煮	人参ともやし煮
果物	果物	果物	果物	果物	果物
23	24	25	26	27	28
おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
小松菜と人参煮	玉ねぎと人参煮	ほうれん草と玉ねぎ煮	きゅうりと玉ねぎ煮	白菜と小松菜煮	大根と白菜煮
果物	果物	果物	果物	果物	果物
30					
おかゆ					
きゅうりと玉ねぎ煮	•36	0,00	•	-00	• 60
果物					

亀有りりおっこ保育園 6月 中期食・後期食献立表



令和7年

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	2	3	4	5	6	7
	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
(h.)		キャベツと人参のスープ			かぶと人参のスープ	
午前食	きゅうりのそぼろ煮	ブロッコリーと豆腐煮			小松菜の豆腐煮	
	果物	果物	果物	果物	果物	果物
	1 1 1				わかめと人参のうどん	
	玉ねぎと白身魚煮				かぶと白身魚煮	
(午後食)	果物	果物	果物	人参と白身魚煮		果物
	X 10	X 10	17 To	果物	A-10	X10
	9	10	11	木切 12	13	14
	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
午前食		玉ねぎと人参のスープ			キャベツと人参のスープ	
		ほうれん草のそぼろ煮		-	きゅうりと豆腐煮	
	果物	果物	果物	果物	果物	果物
					キャベツとわかめのうどん	
午後食		キャベツと人参のスープ			人参のそぼろ煮	
	果物	きゅうりと白身魚煮	果物	果物	果物	果物
		果物				
	16	17	18	19	20	21
	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
午前食			大根と人参のスープ	きゅうりと玉ねぎのスープ	人参と小松菜のスープ	人参ともやしのスープ
THIR	玉ねぎと白身魚煮	人参と豆腐煮	じゃがいものそぼろ煮	人参と白身魚煮	玉ねぎと豆腐煮	ブロッコリーと白身魚煮
	果物	果物	果物	果物	果物	果物
	白菜と玉ねぎのうどん	パン(パン粥)	人参とねぎのおじや	もやしときゅうりのうどん	わかめと玉ねぎのうどん	ねぎともやしのうどん
午後食	じゃがいものそぼろ煮	きゅうりと玉ねぎのスープ	きゅうりと豆腐煮	玉ねぎのそぼろ煮	小松菜と白身魚煮	人参のそぼろ煮
	果物	白菜と白身魚煮	果物	果物	果物	果物
		果物				
	23	24	25	26	27	28
	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ
午前食	小松菜と人参のスープ	玉ねぎと人参のスープ	ほうれん草と玉ねぎのスープ	きゅうりと玉ねぎのスープ	白菜 と小松菜のスープ	大根と白菜のスープ
THIR	じゃがいものそぼろ煮	ブロッコリーと白身魚煮	大根と豆腐煮	じゃがいものそぼろ煮	人参と白身魚煮	きゅうりと豆腐煮
	果物	果物	果物	果物	果物	果物
	わかめと玉ねぎのうどん	ブロッコリーと玉ねぎのうどん	人参とねぎのおじや	パン(パン粥)	白菜とねぎのうどん	大根と人参のうどん
F18A	小松菜と豆腐煮	人参のそぼろ煮	ほうれん草と白身魚煮	玉ねぎと人参のスープ	小松菜のそぼろ煮	白菜と白身魚煮
午後食	果物	果物	果物	きゅうりと豆腐煮	果物	果物
				果物		
	30					
	おかゆ					
(to 24 A	きゅうりと玉ねぎのスープ					
午前食	人参のそぼろ煮					
	果物					
	ねぎと人参のうどん		- ::0	- 300	- :	
	きゅうりと豆腐煮					
午後食	果物					
	×1×14					