



(ぱんだ組・きりん組・らいおん組)

6月 幼児用給食献立表



まつぼっくり保育園

2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	日		
2	月	炊きたてごはん ちくわの味噌汁 豚肉の味噌焼き キャベツとハムのサラダ ブロッコリーのツナマヨあえ オレンジ	サモサ 牛乳
3	火	ゆかりごはん 大根と舞茸の味噌汁 鯖のバター醤油焼き 春雨サラダ 青梗菜の胡麻和え パナナ	フレンチトースト(アイス添え) 麦茶
4	水	食パン(ブルーベリージャム) ポトフ 豆腐の肉巻きカツ そら豆いりさきいかのサラダ 焼きアスパラ パイナップル	芋餅 麦茶
5	木	炊きたてごはん けんちん汁 さばの旨煮 かぼちゃのいとこ煮 ほうれん草のかにかま和え フルーツポンチ	米粉の肉まん 牛乳
6	金	つるつる味噌ラーメン 焼売 三色野菜のホットサラダ メロン	カレーピラフ りんごジュース
7	土	ハヤシライス 白菜のスープ コーンサラダ フルーツ	きなこラスク 牛乳
8	日		
9	月	ほかほかごはん 豆腐の味噌汁 ぶりの照り焼き 切り干し大根の煮物 マカロニサラダ パイナップル	チーズケーキ 牛乳
10	火	時計ランチ:時計ごはん 春雨スープ 鶏の唐揚げ かぼちゃサラダ トマト りんごゼリー	フラワーカップ 牛乳
11	水	豚丼 わかめスープ 人参の甘煮 小魚サラダ オレンジ	ホットドッグ 牛乳
12	木	手作りぶどうパン つぶつぶコーンスープ じゃが豚ボール ツナサラダ ほうれん草ソテー パナナ	クッパ 麦茶
13	金	釜炊き中華おこわ もずく汁 かじきの梅風味焼き ごぼうサラダ ブロッコリーのごま和え メロン	マドレーヌ 牛乳
14	土	焼肉丼 かにかまスープ トマトサラダ フルーツ	プリン せんべい 麦茶
15	日		
16	月	ひんやり冷やし中華 焼きししゃも 野菜のおかかあえ パナナ	たこ焼き風揚げじゃが 牛乳
17	火	真っ白ごはん キャベツの味噌汁 豆腐のおかか揚げ 切り干し大根の酢の物 ゆでブロッコリー すいか	レモンケーキ 牛乳
18	水	ほかほかごはん わかめの味噌汁 お好み焼き風ポークバーグ アスパラの胡麻和え さつまいもの甘煮 オレンジ	揚げパン 牛乳
19	木	ふりかけごはん なすの味噌汁 かじきのごま焼き 野菜の納豆和え ひじきの五目煮 ぶどうゼリー	餃子の皮ピザ 牛乳
20	金	きりん組先生メニュー:カエルパン 春雨スープ かたつむりハンバーグ 紫陽花サラダ 紫陽花ゼリー	カタツムリロールケーキ アンパンマンりんごジュース
21	土	麻婆豆腐丼 キャベツのスープ マセドアンサラダ フルーツ	ジャムサンド 牛乳
22	日		
23	月	鶏味噌スパゲッティー もやしのスープ 華風きゅうり かにかま入りサラダ パナナ	アイスクリーム 麦茶 クラッカー
24	火	手作り黒糖パン 豆乳野菜スープ 鮭フライ コールスローサラダ トマト ヨーグルト	そば飯 カルピス
25	水	ほかほかごはん 白菜の味噌汁 豚肉のプルコギ 大根サラダ ポテトフライ オレンジ	マシュマロタルトレット 牛乳
26	木	郷土料理(愛知県):きしめん 手羽中肉の唐揚げ ブロッコリーサラダ パイナップル	チヂミ 麦茶
27	金	ほかほかごはん 豚汁 鯖の西京焼き キャベツの甘酢和え 金平ごぼう すいか	信玄プリン せんべい 麦茶
28	土	ドライカレー じゃが芋のスープ ちくわサラダ フルーツ	お麩ラスク 牛乳
29	日		
30	月	炊きたてごはん じゃが芋の味噌汁 鯖のスパイシー焼き ほうれん草のお浸し れんこんの炒め パナナ	照り焼きピザ 牛乳
3~5歳児エネルギー			572Kcal
3~5歳児たんぱく質			21.4g

※赤字の日は行事食です。

仕入の都合により
献立を変更する
ことがありますので
ご了承ください。



今月の予定

4日(水) 虫歯予防デー:ふやかしたさきいかが入ったサラダです。かみかみできるかな?

10日(火) 時の記念日:時計ランチ

13日(金) 中華おこわ(釜)

20日(金) きりん組先生メニュー:ぼっくり王将

26日(木) 郷土料理:愛知県

今月は愛知県名古屋の名物、きしめんと手羽の唐揚げです。

手羽先の唐揚げが有名ですが、食べやすい手羽中を使います。



