

6月の給食献立表

2026年度
相愛ひめぎ保育園

| 曜 | 日 | | | 全児副食 | 全児おやつ(3時) | 未満児おやつ(9時半) | 離乳食 |
|----------------|---|----|----|--|---------------------------------|--|-------------------------|
| 月 | 1 | 15 | 29 | 1.15) ブイヤベース風スープ ささみと野菜ののりサラダ 大豆の甘煮 | 29) 鶏肉の照り焼き マカロニサラダ 中華スープ | ミルク カリッと枝豆 | 牛乳 フルーツブレンド |
| 火 | 2 | 16 | 30 | 2.16) 鶏肉と千切大根の含め煮 春雨の中華風酢の物 バナナ | 30) 磯煮 中華サラダ オレンジ | 2.16) 牛乳、小倉ケーキ 30) ヨーグルト フルーツソースかけ | 牛乳 アンパンマン お野菜せんべい |
| 水 | 3 | 17 | | 茄子の味噌炒め ツナとわかめのポン酢和え メロン | | お茶 スタミナ卵 | 牛乳 きゅうりの マヨ醤油 |
| 木 | 4 | 18 | | 牛肉のうま煮 大豆サラダ パイン缶 | | ミルク セブーレ | 牛乳 アスパラガスポーロ |
| 金 | 5 | 19 | | 魚の味付け唐揚げ ほうれん草とコーンのソテー 玉ねぎの味噌汁 | | お茶 あじさいゼリー | 牛乳 きなこ南瓜 |
| 土 | 6 | 20 | | 梅風味の塩ラーメン みかん缶 | | 牛乳 キャラメルメロンパン | 牛乳 お菓子 |
| 月 | 8 | 22 | | 鶏けんちん汁 味噌味サラダ ツナとひじきのふりかけ | | お茶 フルーツポンチ | 牛乳 減塩ハッピーターン |
| 火 | 9 | 23 | | スタミナチャプチェ もやしのゴマ和え バナナ | | お茶 とうもろこし 無限えび | 牛乳 ココナッツサブレ |
| 水 |  | 24 | | 10)お誕生会 24) しらす干しの卵とじ ひじきのマリネ オレンジ | ミルク エントリー | 牛乳 ごま人参 | |
| 木 | 11 | 25 | | 挽肉入りカレー 竹輪入り酢の物 生パイン | | 牛乳 豆腐ドーナツ | 牛乳 せんべい |
| 金 | 12 | 26 | | 魚のコーンマヨネーズ焼き 温野菜サラダ キャベツのスープ | | ミルク ピケ | 牛乳 バナナ |
| 土 | 13 | 27 | | きつねうどん もも缶 | | 牛乳 パン | 牛乳 お菓子 |
| 10日(水) お誕生会 | | | | そばろ入り混ぜご飯 タンドリーチキン 玉ねぎとコーンのスープ | スパゲティーサラダ メロン | 牛乳 ワッフル | 牛乳 お菓子 |

その日の食材を月齢に応じて調理します。



お知らせ

☆10日(水)は**誕生会**です。すみれぐみ・きくぐみは**お米1合**持参をお願いします。
 ☆土曜日に登園される以上児(すみれぐみ・きくぐみ)は、**お米0.5合**持参をお願いします。

いよいよ梅雨の季節がやってきました。この時期に特に気を配りたいのが食品の衛生管理です。食中毒は季節を問わず発生していますが、気候が暖かで、湿気が多くなる梅雨から夏にかけては、食中毒の主な原因である細菌の増殖が活発になります。食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって起こります。保育園の給食作りでは子どもたちの元気なおなかを守るために「食中毒対策の3原則」『①菌を付けない(→手や調理器具をしっかりと洗う)』『②菌を増やさない(→調理したものはすぐ食べる)』『③菌をやっつける(→しっかりと加熱する・殺菌する)』を守り安全な給食を提供しています。また気温と湿度が高く、菌の繁殖しやすい時期は、きくぐみ・すみれのお弁当は空調の効いたお部屋で管理しています(*▽`*)



※市場の関係で献立が変わる場合もあります。ご了承ください。

給食担当(山崎・田中・西田)