

6月給食献立表(幼児食)

令和7年6月1日 めぐみ保育園



曜日	月	火	水	木	金	土
日付	2	3	4	5	6	7
昼食	ごはん 筑前煮 まめみそ みそ汁 ヨーグルト	ごはん ミートボールの酢豚風 レタスと海苔のナムル すまし汁 フルーツ	肉うどん 即席漬け バナナヨーグルト	ごはん 鯖のトマトソース煮 キャベツとひじきのマヨサラダ みそ汁 フルーツ	ブルコギ丼 シーザーサラダ みそ汁 ゼリー	広東麺 粉ふき芋 フルーツ
午後のおやつ	ベーコンポテトパイ 牛乳	おからドーナツ 牛乳	そぼろおにぎり 麦茶	お菓子 牛乳	チーズトースト 麦茶	お菓子 麦茶
食材	米、人参、絹さや、れんこん、しいたけ、大根、鶏肉、大豆(冷凍)、ごぼう、わかめ、えのき	米、ミートボール(冷凍)、玉ねぎ、人参、ピーマン、レタス、水菜、ツナ、海苔、きくらげ、えのき	うどん、豚肉、小松菜、人参、玉ねぎ、かぶ、かぶ菜、キャベツ、塩昆布	米、鯖、トマト缶、玉ねぎ、キャベツ、ひじき、トマト、ハム、油揚げ、ナス	米、豚肉、玉ねぎ、人参、ニラ、キャベツ、コーン、チーズ、きゅうり、麩	中華麺、豚肉、人参、もやし、青梗菜、白菜、じゃが芋

☆ホール給食☆

日付	9	10	11	12	13	14
昼食	ごはん 鮭の塩焼き キャベツと塩昆布和え みそ汁 フルーツ	ごはん 麻婆豆腐 ブロッコリーサラダ みそ汁 フルーツ	タンメン のり塩ポテト チキンナゲット フルーツ	ふりかけご飯 ハンバーグ サラダトッピングセレクト スープ ゼリーセレクト	ポークカレーライス 大根とツナのサラダ スープ ヨーグルト	キャベツとしらすの 和風スパゲッティ じゃが芋とクリーム チーズの青のり和え スープ フルーツ お菓子 麦茶
午後のおやつ	フルーチェ 牛乳	チョコチップスコーン 牛乳	かにかまチーズおにぎり 麦茶	お菓子バイキング 牛乳	お菓子 麦茶	お菓子 麦茶
食材	米、鯖、キャベツ、きゅうり、塩昆布、豆腐、なめこ	米、木綿豆腐、豚ひき肉、人参、葱、椎茸、ブロッコリー、ハム、黄パプリカ、赤パプリカ、ブロッコリー、大根、油揚げ	中華麺、もやし、人参、豚肉、玉ねぎ、きくらげ、葱、じゃが芋、チキンナゲット(冷凍)	米、ハンバーグ(冷凍)、キャベツ、人参、コーン、ツナ、チーズ、わかめ、ベーコン、白菜	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、大根、ツナ、ひじき、きゅうり、赤パプリカ、黄パプリカ、キャベツ、コーン	パスタ、キャベツ、しらす、海苔、じゃが芋、青のり、クリームチーズ、もやし、小松菜

☆めろんぐみ給食参観☆

日付	16	17	18	19	20	21
昼食	ごはん チンジャオロースー 白菜とコーンのごまサラダ スープ フルーツ	ごはん 鮭の西京焼き 切干大根煮 すまし汁 フルーツ	ごはん 鶏肉の照り焼き ごま和え みそ汁 フルーツ	ごはん とんかつ チンゲン菜のコーンとえ みそ汁 ヨーグルト	ミートソーススパゲッティ ささみときゅうりのマヨポコ和え スープ ゼリー	焼きうどん ポテトサラダ スープ フルーツ
午後のおやつ	ハムとチーズのスコーン 牛乳	ココアトースト 牛乳	みかんムース 麦茶	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳	お菓子 麦茶
食材	米、豚肉、ピーマン、たけのこ、人参、白菜、人参、コーン、玉ねぎ、ベーコン	米、鮭、切干大根、白滝、人参、さつま揚げ、絹さや、豆腐、わかめ	米、鶏肉、人参、小松菜、キャベツ、もやし、えのき	米、とんかつ(冷凍)、青梗菜、コーン、人参、ハム、ほうれん草、椎茸	パスタ、玉ねぎ、人参、豚ひき肉、ささみ、きゅうり、かぶ、かぶ菜	うどん、豚肉、キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、魚肉ソーセージ、じゃが芋、人参、きゅうり

☆世界の料理☆

日付	23	24	25	26	27	28
昼食	ごはん 白身魚のオーロルソース じゃが芋のシャキシャキ和え スープ ゼリー	ごはん 白肉じゃが マカロニサラダ みそ汁 フルーツ	丸パン ポークチャップ スティックきゅうり スープ フルーツ	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 オクラのおかか和え みそ汁 フルーツ	ごはん 鶏肉とメンマの炒め物 トマトとわかめのナムル みそ汁 ヨーグルト	きつねうどん なめたけ和え フルーツ
午後のおやつ	メープルクッキー 牛乳	野菜ポッキー 牛乳	しらす昆布おにぎり 麦茶	お菓子 牛乳	あんまん 牛乳	お菓子 麦茶
食材	米、鱈、トマト缶、じゃが芋、人参、キャベツ	米、じゃが芋、人参、玉ねぎ、マカロニ、コーン、ハム、きゅうり、ツナ、ニラ、えのき	パン、豚肉、玉ねぎ、ピーマン、きゅうり、もやし、小松菜	米、鶏肉、オクラ、人参、絹豆腐、なめこ	米、きくらげ、豚肉、メンマ、わかめ、トマト、椎茸、小松菜	うどん、油揚げ、人参、玉ねぎ、なめたけ、白菜、人参、ほうれん草

日付	30
昼食	ごはん 肉豆腐 納豆和え みそ汁 フルーツ
午後のおやつ	抹茶プリン 麦茶
食材	米、豚肉、玉ねぎ、木綿豆腐、小ネギ、ほうれん草、もやし、人参、ひきわり納豆、わかめ

今年は、毎月1品世界各地の様々な料理を取り入れていきます。

23日(月) 【白身魚のオーロルソース】

鶏肉のオーロルソースはフランスの料理です。フランスでは古くから料理のソースが大切にされてきていて、このお魚にかかっているソースもフランスでは定番のソースの1つです。

オープンで焼き上げたお魚(お肉など)にコクのあるトマトクリーム味のオーロルソースをかけて食べます。『オーロルソース』とはサーモンピンクに見えるその色にちなみ、夜明けの空の色(あけぼの)に似ているところから名づけられたそうです。

