

2026年6月 田口保育園 給食だより

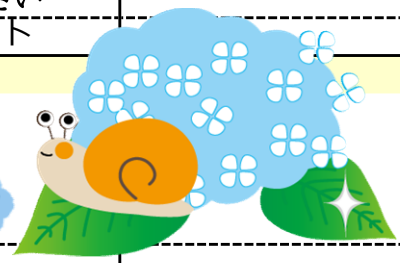
月	火	水	木	金	土	日
1 チーズ 昆布おかかおにぎり ポトフ(鶏) 千草和え 牛乳 ㊦納豆のかき揚げ	2 くだもの 雑穀ごはん ささ身のサクサクフライ(鶏) ブロッコリーの胡麻和え 南瓜ともやしの味噌汁 牛乳 お菓子	3 おせんべい 雑穀ごはん 魚の香味焼き 新じゃがのポテトサラダ(卵) キャベツと人参の味噌汁 ヨーグルト	4 ビスケット 雑穀ごはん 高野豆腐の肉詰め 胡瓜のゆかり和え もずくと小松菜のすまし汁 ㊦プリン(卵)	5 くだもの ロールパン(卵) 冷たいスパゲティ(卵) 中華風サラダ オニオンスープ(鶏) 麦茶 ㊦ひじきおにぎり	6 ウエハース 雑穀ごはん 柳川煮(卵) 枝豆 きのこのすまし汁 おせんべい	7
8 ヨーグルト ピビンバ丼 チーズ ワカメスープ 牛乳 ㊦サモザ	9 ビスケット 雑穀ごはん 魚入りちらし卵汁(卵) きんぴらごぼう オレンジ 牛乳 ㊦麩のシュガーラスク	10 ㊦おにぎり 雑穀ごはん 豚肉と厚揚げの味噌炒め コールスローサラダ(卵) もずくのすまし汁 牛乳 ㊦ツナチーズトースト(卵)	11 おせんべい 雑穀ごはん 骨付きバーグ こふき芋 汁ビーフン 牛乳 ㊦きな粉バナナ(バナナ)	12 ㊦おにぎり 雑穀ごはん シュンユイ グリーンアスパラとうす揚げの卵とじ(卵) 白菜のすまし汁 牛乳 ㊦キャロット寒天	13 ビスケット 雑穀ごはん ポークカレー 胡瓜のオイル漬け おせんべい	
15 ウエハース 雑穀ごはん 鶏ごぼううどん(鶏) ソーセージのかき揚げ オレンジ 牛乳 ㊦じゃがチーズのカリカリ焼き	16 くだもの 雑穀ごはん 魚のふわふわ焼き(卵) こんにゃくと大豆のおかか煮 きのこスープ(鶏) 牛乳 ㊦ジャムサンド	17 チーズ 雑穀ごはん 新じゃがのそぼろ煮 おかかトマト 豆腐の味噌汁 牛乳 ㊦ちんすこう	18 ㊦おにぎり 雑穀ごはん 塩レモンチキン(鶏) 切干大根とひじきの煮物 さつま芋の味噌汁 ㊦カルピスポンチ(バナナ)	19 ビスケット 雑穀ごはん すり身のおとし揚げ 春雨の酢の物(卵) 麩のすまし汁 牛乳 りんごゼリー	20 おせんべい 雑穀ごはん オムレツ(卵) 竹輪とキャベツのサラダ(卵) コンソメスープ(鶏) 野菜チップス	
22 おせんべい 雑穀ごはん 豚肉と野菜の蒸し物 出汁巻き卵(卵) なめこの味噌汁 牛乳 ㊦塩バターパン	23 ㊦おにぎり 雑穀ごはん 魚の煮付け 大豆サラダ(卵) もずくと大根のすまし汁 牛乳 バナナ(バナナ)	24 おせんべい 雑穀ごはん 茄子のミートグラタン グリーンアスパラのツナ和え ペイザンヌスープ 牛乳 ケーキ(卵)	25 くだもの 雑穀ごはん 鮭の塩焼き わかめと胡瓜の酢の物 チンゲン菜入りかき卵汁(卵) 牛乳 茹でどうもろこし	26 ㊦おにぎり 雑穀ごはん チキン南蛮(鶏)(卵) 野菜の和え物 豆腐のすまし汁 アイスクリーム(卵)	27 ウエハース <愛情弁当の日> お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください ビスケット	
29 ゼリー 雑穀ごはん 豚肉と大豆の照り煮 ごぼうサラダ(卵) えのきのすまし汁 牛乳 ブライドポテト	30 チーズ 雑穀ごはん いわしのつみれ揚げ 春雨の和風サラダ(卵) かき卵汁(卵) オレンジ	1	2	3	4	

㊦は手作りおやつを表しています

のおかしは素材や内容に配慮したサンワールドのおかしを使用しています

※アレルギー疾患のお子様には除去食を提供しています

※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合がございます



**そら豆の皮むき★すみれ組(2歳児)**

初めて見るさやのままのそら豆に興味津々の子どもたち♡

匂いをかいだり触ってみたりしながら、楽しそうに取り組んでいました。さやの中の豆の数や大きさの違いにも気づき、たくさんの発見がありました!

給食ではお豆が苦手な子も、自分から食べてみようとする姿が見られ、良い食育体験となりました。



**毎回完食!みんな大好き♡「じゃこチーズトースト」★レシピ★**

<材料>・食パン(8枚切り)4枚  
⑦(・ちりめんじゃこ8g・マヨネーズ60g・白ごま 小さじ2)  
・ピザ用チーズ40g ・青のり ・刻み海苔 各少々

**【作り方】**

①ボールに⑦を入れて混ぜ合わせる。

②食パンに①をぬり、チーズをのせてトースターで焼きます。

③仕上げにお好みで青のり、刻み海苔をのせて出してください。

(お好みで調味料は加減してください)

ぜひ作ってみてくださいね❀

