

2026年6月 給食献立表

幼児・乳児食



おおぶちそよ風こども園

日	曜日	料理名	材料					
			赤：血や肉になるもの	緑：からだの調子を整えるもの	黄：カや体温となるもの	その他		
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・薯類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
1	月	昼 二色井 ブロッコリーサラダ 味噌汁 黄桃缶 せんべい ピザトースト 牛乳		鶏ひき肉、卵 ツナ かつお節、味噌	玉ねぎ、しょうが ブロッコリー、キャベツ、コーン 白菜、にら、人参 黄桃缶	米、上白糖 上白糖、ごま油	醤油 酢、醤油	
		10時				せんべい		
		3時		チーズ 牛乳	パセリ	食パン	トマトケチャップ	
2	火	昼 ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き キャベツサラダ 具だくさんみそ汁 バナナ		鶏もも肉 ロースハム 木綿豆腐、かつお節、味噌	キャベツ、きゅうり、人参 人参、大根、万能ねぎ、しめじ バナナ	米 生塩麹 マヨネーズ	醤油 	
		10時				マンナビスケット		
		3時		牛乳		バナナ おにぎりせんべい	マンナビスケット ババロアの素 おにぎりせんべい	
3	水	昼 ごはん 白身魚フライ（乳児＝白はんぺんフライ） ウインナーと小松菜炒め コンソメスープ		白身魚フライ ウインナー	玉ねぎ、コーン、小松菜 人参、ちんげん菜	食パン、りんごジャム 油 サラダ油 じゃが芋	醤油 コンソメ	
		10時		ヨーグルト				
		3時		チーズ	のり	米	醤油、料理酒	
4	木	昼 焼きそば 切干大根のごまサラダ 中華スープ クッキー		豚肉	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、あおさ 切干大根、コーン、ほうれん草、人参 玉ねぎ、アスパラ、わかめ	中華麺、サラダ油 ごま ごま、ごま油	焼きそばソース 胡麻ドレッシング 丸鶏がらスープ、醤油	
		10時				クッキー		
		3時		牛乳		コーンフレーク、マシュマロ、バター		
5	金	昼 ごはん 豚肉のカラフル炒め マカロニサラダ みそ汁		豚肉	玉ねぎ、しょうが、にんにく、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカ きゅうり、人参、コーン 人参、小松菜	米 上白糖、ごま油 マカロニ、マヨネーズ 里芋	醤油、丸鶏がらスープ 塩	
		10時		かつお節、味噌			せんべい	
		3時		卵 牛乳		小麦粉、バター、上白糖	抹茶	
6	土	昼 コーンピラフ 肉団子の洋風煮 オレンジ ゼリー		ウインナー チキンボール	玉ねぎ、人参、コーン 白菜、玉ねぎ、人参、いんげん オレンジ	米、バター 上白糖、片栗粉	コンソメ、塩 丸鶏がらスープ、トマトケチャップ	
		10時				ゼリー		
		3時		牛乳		ワッフル		
8	月	昼 ハヤシライス キャベツとコーンのマヨ和え オムレツ バナナ		豚肉	玉ねぎ、マッシュルーム、トマト、ビュレ キャベツ、コーン、アスパラ	米、上白糖、片栗粉 マヨネーズ 上白糖	トマトケチャップ、中華ソース、ハヤシライス 醤油 トマトケチャップ	
		10時		オムレツ			カルシウムせんべい	
		3時		牛乳		バナナ	ストレートポテト、サラダ油	塩
9	火	昼 ごはん 豚肉と白菜の旨煮 ごぼうサラダ パイナップル（乳児＝オレンジ） みそ汁		豚肉、かつお節 ツナ	白菜、玉ねぎ、人参、しょうが、きぬさや ごぼう、人参、きゅうり パイナップル 万能ねぎ 	米 上白糖	醤油、みりん風 胡麻ドレッシング	
		10時		かつお節、味噌、木綿豆腐、油揚げ			マンナビスケット	
		3時		牛乳、スキムミルク	黄桃缶、イナアガー 	上白糖 せんべい	バターロール じゃが芋 オリーブオイル、上白糖	マヨネーズ風 酢、塩 コンソメ
10	水	昼 ロールパン サケのポテト焼き 人参サラダ コンソメスープ フルーツヨーグルト		サケ	人参、キャベツ、きゅうり、パセリ キャベツ、玉ねぎ、コーン	バターロール じゃが芋 オリーブオイル、上白糖	マヨネーズ風 酢、塩 コンソメ	
		10時		フルーツヨーグルト			ウエハース	
		3時		チーズ	のり	米、ごま	わかめご飯の素	
11	木	昼 ごはん 鶏肉のから揚げ ちくわと小松菜お浸し みそ汁		鶏もも肉 ちくわ かつお節、味噌	しょうが 小松菜、もやし、人参 わかめ、人参	米 片栗粉、サラダ油	醤油、料理酒 醤油	
		10時				ビスケット		
		3時		牛乳、卵 牛乳	人参	バナナ 小麦粉、上白糖、バター		
12	金	昼 ごはん 豚肉の生姜焼き 南瓜の煮物 みそ汁		豚肉	玉ねぎ、しょうが 南瓜、いんげん キャベツ、あおさ	米 上白糖 上白糖 麩	醤油、みりん風 醤油、みりん風	
		10時		かつお節、味噌				
		3時		ヨーグルト 牛乳、きなこもち			片栗粉、上白糖	
13	土	昼 ごはん 揚げ豆腐の肉そぼろがけ かまぼこと白菜の和え物 みそ汁 バナナ		揚げ出し豆腐、豚ひき肉 蒲鉾 かつお節、味噌	玉ねぎ、人参、にんにく、万能ねぎ 白菜、きゅうり、ゆかり 長ねぎ、きぬさや バナナ	米 片栗粉	醤油、みりん風	
		10時				じゃが芋 		
		3時		牛乳		パンケーキ		
15	月	昼 ごはん のりたまふりかけ サバの塩焼き（乳児＝カレイの塩焼き） ほうれん草のごま和え 具だくさんみそ汁		サバ	ほうれん草、キャベツ、人参 白菜、人参、万能ねぎ	米 ごま、上白糖 里芋	のりたまふりかけ 塩 醤油	
		10時		かつお節、味噌、油揚げ			クッキー	
		3時		牛乳		ロールケーキ（乳児＝米粉のロールケーキ） 牛乳	クッキー ロールケーキ	

2026年6月 給食献立表

幼児・乳児食



おおぶちそよ風こども園

日	曜日	料理名	材料			
			赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・葉類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他
16	火	ごはん 鶏肉の照り焼き 高野とひじきの煮物 みそ汁 カルシウムヨーグルト マンナウエファー 10時 3時 お好み焼き	鶏もも肉 高野豆腐、かつお節 かつお節、味噌 カルシウムヨーグルト	大根、人参、いんげん、ひじき キャベツ、しめじ	米 上白糖 麩	醤油、みりん風 醤油、みりん風
17	水	中華丼 春巻き チンゲン菜スープ オレンジ バナナ 10時 3時 キャラメルお麩ラスク 牛乳	豚ひき肉、卵 豚肉 春巻き 	キャベツ、万能ねぎ、あおさ 白菜、玉ねぎ、人参、ピーマン 玉ねぎ、ちんげん菜、コーン オレンジ バナナ	マンナウエファー お好み焼きの素 米、片栗粉、ごま油 サラダ油 麩、バター、上白糖	お好み焼きソース 丸鶏がらスープ、醤油、塩 丸鶏がらスープ、醤油 
18	木	食パン いちごジャム ポークチャップ ポテトサラダ コンソメスープ 10時 3時 せんべい 2色ゼリー ばかうけせんべい	豚肉 ツナ 	玉ねぎ きゅうり、人参 コーン、人参、わかめ	食パン、いちごジャム 上白糖 じゃが芋、マヨネーズ せんべい 上白糖、ぶどうゼリーの素 ばかうけせんべい	トマトケチャップ、中濃ソース 塩 コンソメ
19	金	野菜たっぷりしょう油ラーメン 餃子 小松菜のおかか和え みかん缶 10時 3時 ヨーグルト 昆布おにぎり チーズ	豚ひき肉 餃子 かつお節 ヨーグルト チーズ	キャベツ、玉ねぎ、コーン、長ねぎ、わかめ 小松菜、もやし、人参 みかん缶 のり、昆布佃煮	中華麺、ごま油 米	しょう油ラーメンスープの素 醤油
20	土	ごはん 麻婆豆腐 わかめサラダ 中華スープ りんご 10時 3時 せんべい いちごクレープ 牛乳	木綿豆腐、豚ひき肉、味噌 牛乳	にんにく、しょうが、人参、玉ねぎ、万能ねぎ 白菜、きゅうり、わかめ 人参、ちんげん菜、コーン りんご 	米 ごま油、上白糖、片栗粉 ごま油、上白糖、ごま せんべい いちごクレープ	醤油 醤油、酢 丸鶏がらスープ、醤油
22	月	ごはん 鶏肉のカレー風味焼き 白菜のゆかり和え みそ汁 10時 3時 ビスケット ほうれん草蒸しパン 牛乳	鶏もも肉 かつお節 かつお節、味噌 卵、牛乳 牛乳	にんにく 白菜、きゅうり、人参、ゆかり粉 えのき、万能ねぎ ほうれん草	米 じゃが芋 ビスケット 小麦粉、サラダ油	カレールウ
23	火	納豆ピビンパ かにシューマイ（乳児＝シューマイ） オレンジ 中華スープ マンナビスケット 10時 3時 いちごムース せんべい	納豆、豚ひき肉 かにシューマイ 牛乳	小松菜、大根、人参 オレンジ 人参、白菜、しいたけ、万能ねぎ みかん缶	米、上白糖、ごま油、ごま マンナビスケット いちごムースの素 せんべい	醤油、醤油、酢 丸鶏がらスープ、醤油
24	水	わかめごはん 肉じゃが ちくわとブロッコリーの塩昆布和え みそ汁 10時 3時 ヨーグルト ムーンライト 牛乳	豚肉、かつお節 ちくわ かつお節、味噌、木綿豆腐 ヨーグルト 牛乳	玉ねぎ、人参、いんげん キャベツ、ブロッコリー、人参、塩ふき昆布 葉だいこん、しめじ	米 じゃが芋、上白糖 ムーンライト	わかめご飯の素 醤油、みりん風
25	木	ロールパン 肉団子ケチャップ煮 ツナサラダ コンソメスープ 青りんごゼリー 10時 3時 バナナ 大学いも 牛乳	ミートボール ツナ 牛乳	キャベツ、きゅうり、人参 玉ねぎ、人参、コーン、アスパラガス バナナ	ロールパン 上白糖 青りんごゼリー さつまいも、サラダ油、上白糖、ゴマ	コンソメ、トマトケチャップ コールスロードレッシング コンソメ
26	金	ごはん サワラの照り焼き 南瓜サラダ みそ汁 10時 3時 パイン缶（乳児＝みかん缶） せんべい クラッカーサンド 牛乳	サワラ ロースハム かつお節、味噌、油揚げ 牛乳	南瓜、きゅうり、人参 しいたけ パイン缶 	米 マヨネーズ せんべい クラッカー、いちごジャム	醤油、みりん風 塩 
27	土	ごはん 豚肉のスタミナ炒め キャベツサラダ みそ汁 10時 3時 ゼリー パウムクーヘン 牛乳	豚肉 かつお節、味噌、油揚げ 牛乳	玉ねぎ、人参、しょうが、にんにく、にら キャベツ、ほうれん草、コーン 人参、わかめ	米 上白糖 上白糖、サラダ油 ゼリー パウムクーヘン	醤油 酢、醤油 
29	月	冷やしかき揚げうどん 豆腐シューマイ スイカ 10時 3時 ヨーグルト いなり春司	厚焼き玉子、かつお節、蒲鉾 豆腐シューマイ ヨーグルト 油揚げ	玉ねぎ、人参、万能ねぎ、わかめ すいか	米、上白糖、上白糖 米、じゃが芋	うどんつゆ、醤油、みりん風 酢、塩、醤油
30	火	ポークカレー コールスローサラダ ゆでたまご りんご 10時 3時 マンナビスケット プリン カルシウムウエハース	豚肉 ツナ 卵 スキムミルク、牛乳、ホイップクリーム	玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが キャベツ、人参、きゅうり りんご	マンナビスケット プリンの素 カルシウムウエハース	カレー、トマトケチャップ フレンチドレッシング