



## 2024年6月献立表



日付		曜	初期食	
1	15/29	土	①つぶし粥 ②野菜スープ(キャベツ)	③野菜マッシュ(アスパラ) ④野菜マッシュ(じゃが芋)
3	17	月	①つぶし粥 ②野菜スープ(みつば)	③野菜マッシュ(ピーマン) ④野菜マッシュ(人参)
4	18	火	①つぶし粥 ②野菜スープ(キャベツ)	③野菜マッシュ(胡瓜) ④野菜マッシュ(もやし)
5	19	水	①つぶし粥 ②野菜スープ(玉ねぎ)	③野菜マッシュ(ピーマン) ④野菜マッシュ(じゃが芋)
6	20	木	①つぶし粥 ②野菜スープ(人参)	③野菜マッシュ(キャベツ) ④野菜マッシュ(胡瓜)
7	21	金	①つぶし粥 ②野菜スープ(チンゲン菜)	③野菜マッシュ(人参) ④野菜マッシュ(じゃが芋)
8	22	土	①つぶし粥 ②野菜スープ(玉ねぎ)	③野菜マッシュ(胡瓜) ④野菜マッシュ(人参)
10	24	月	①つぶし粥 ②野菜スープ(白菜)	③野菜マッシュ(小松菜) ④野菜マッシュ(じゃが芋)
11	25	火	①つぶし粥 ②野菜スープ(大根)	③野菜マッシュ(人参) ④野菜マッシュ(ピーマン)
12	26	水	①つぶし粥 ②野菜スープ(キャベツ)	③野菜マッシュ(人参) ④野菜マッシュ(いんげん)
/	27	木	①つぶし粥 ②野菜スープ(じゃが芋)	③野菜マッシュ(人参) ④野菜マッシュ(キャベツ)
14	28	金	①つぶし粥 ②野菜スープ(みつば)	③野菜マッシュ(胡瓜) ④野菜マッシュ(キャベツ)

## ☆お楽しみ給食☆

13	☆	木	①つぶし粥 ②野菜スープ(人参)	③野菜マッシュ(キャベツ) ④野菜マッシュ(胡瓜)
----	---	---	---------------------	------------------------------



日付	曜	午 前 食			
		中期前半食	中期後半食	後 期 食	
1	15/29	土	①にゅうめん(キャベツ) ③アスパラとしらす煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん(キャベツ) ③アスパラとしらす煮 ④じゃが芋煮	①にゅうめん(キャベツ) ③アスパラとしらす煮 ④じゃが芋煮
3	17	月	①5分がゆ ②みつばスープ ③白身魚煮 ④ピーマンと人参煮	①全がゆ ②みつばスープ ③白身魚煮 ④ピーマンと人参煮	①軟飯 ②みつばスープ ③白身魚煮 ④ピーマンと人参煮
4	18	火	①5分がゆ ②キャベツスープ ③大豆煮 ④胡瓜ともやし煮	①全がゆ ②キャベツスープ ③大豆煮 ④胡瓜ともやし煮	①軟飯 ②キャベツスープ ③大豆煮 ④胡瓜ともやし煮
5	19	水	①パンがゆ ②玉ねぎのスープ ③しらすとピーマン煮 ④じゃが芋煮	①パンがゆ ②玉ねぎのスープ ③しらすとピーマン煮 ④じゃが芋煮	①トースト ②玉ねぎのスープ ③しらすとピーマン煮 ④じゃが芋煮
6	20	木	①5分がゆ ②人参スープ ③ささみあん ④胡瓜とキャベツ煮	①全がゆ ②人参スープ ③ささみあん ④胡瓜とキャベツ煮	①軟飯 ②人参スープ ③ささみあん ④胡瓜とキャベツ煮
7	21	金	①5分がゆ ②チンゲン菜のスープ ③白身魚煮 ④じゃが芋と人参煮	①全がゆ ②チンゲン菜のスープ ③白身魚煮 ④じゃが芋と人参煮	①軟飯 ②チンゲンのスープ ③白身魚の照り焼き ④じゃが芋と人参煮
8	22	土	①煮込みうどん(玉ねぎ) ②大豆と人参煮 ④きゅうり煮	①煮込みうどん(玉ねぎ) ②大豆と人参煮 ④きゅうり煮	①煮込みうどん(玉ねぎ) ②大豆と人参煮 ④きゅうり煮
10	24	月	①5分がゆ ②白菜のスープ ③白身魚のみそ煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②白菜のスープ ③白身魚のみそ煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②白菜のスープ ③白身魚のみそ煮 ④小松菜煮
11	25	火	①5分がゆ ②大根スープ ③人参とひき肉あん ④ピーマン煮	①全がゆ ②大根スープ ③人参とひき肉あん ④ピーマン煮	①軟飯 ②大根スープ ③人参とひき肉あん ④ピーマン煮
12	26	水	①にゅうめん(キャベツ) ③豆腐煮 ④人参といんげん煮	①にゅうめん(キャベツ) ③豆腐煮 ④人参といんげん煮	①にゅうめん(キャベツ) ③豆腐煮 ④人参といんげん煮
	27	木	①5分がゆ ②じゃが芋スープ ③ささみあん ④人参とキャベツ煮	①全がゆ ②じゃが芋スープ ③ささみあん ④人参とキャベツ煮	①軟飯 ②じゃが芋スープ ③ささみあん ④人参とキャベツ煮
14	28	金	①5分がゆ ②みつばスープ ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮	①全がゆ ②みつばスープ ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮	①軟飯 ②みつばスープ ③白身魚煮 ④胡瓜とキャベツ煮

## ☆お楽しみ給食☆

13		木	①5分がゆ ②人参スープ ③ささみあん ④胡瓜とキャベツ煮	①全がゆ ②人参スープ ③ささみあん ④胡瓜とキャベツ煮	①軟飯 ②人参スープ ③ささみあん ④胡瓜とキャベツ煮
----	--	---	----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

☆材料の都合により献立を変更することがあります



日付	曜	午 後 食			
		中期前半食	中期後半食	後 期 食	
1	15/29	土	①5分がゆ ②白菜のみそ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草と人参煮	①全がゆ ②白菜のみそ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草と人参煮	①軟飯 ②白菜のみそ汁 ③白身魚煮 ④ほうれん草と人参炒め
3	17	月	①5分がゆ ②白菜のみそ汁 ③キャバツとひき肉あん④さつま芋煮	①全がゆ ②白菜のみそ汁 ③キャバツとひき肉あん④さつま芋煮	①軟飯 ②白菜のみそ汁 ③キャバツとひき肉あん④さつま芋煮
4	18	火	①煮込みうどん(人参) ③しらすとブロッコリー煮 ④じゃが芋煮	①煮込みうどん(人参) ③しらすとブロッコリー煮 ④じゃが芋煮	①煮込みうどん(人参) ③しらすブロッコリー煮 ④じゃが芋煮
5	19	水	①5分がゆ ②人参のみそ汁 ③白身魚煮 ④玉ねぎとキャバツ煮	①全がゆ ②人参のみそ汁 ③白身魚煮 ④玉ねぎとキャバツ煮	①軟飯 ②人参のみそ汁 ③白身魚煮 ④玉ねぎとキャバツ炒め
6	20	木	①5分がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすと小松菜煮 ④南瓜煮	①全がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすと小松菜煮 ④南瓜煮	①軟飯 ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすと小松菜炒め ④南瓜煮
7	21	金	①5分がゆ ②もやしのみそ汁 ③ささみあん ④チンゲン菜とキャバツ煮	①全がゆ ②もやしのみそ汁 ③ささみあん ④チンゲン菜とキャバツ煮	①軟飯 ②もやしのみそ汁 ③ささみあん ④チンゲン菜とキャバツの炒め
8	22	土	①5分がゆ ②大根のみそ汁 ③白身魚煮 ④キャバツ煮	①全がゆ ②大根のみそ汁 ③白身魚煮 ④キャバツ煮	①軟飯 ②大根のみそ汁 ③白身魚煮 ④キャバツ炒め
10	24	月	①にゅうめん(人参) ③じゃが芋としらす煮 ④きゅうり煮	①にゅうめん(人参) ③じゃが芋としらす煮 ④きゅうり煮	①にゅうめん(人参) ③じゃが芋としらす煮 ④きゅうり煮
11	25	火	①5分がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③ささみあん ④小松菜ともやし煮	①全がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③ささみあん ④小松菜ともやし煮	①軟飯 ②玉ねぎのみそ汁 ③ささみあん ④小松菜ともやし炒め
12	26	水	①5分がゆ ②じゃが芋のみそ汁 ③白身魚煮 ④ピーマンとキャバツ煮	①全がゆ ②じゃが芋のみそ汁 ③白身魚煮 ④ピーマンとキャバツ煮	①軟飯 ②じゃが芋のみそ汁 ③白身魚煮 ④ピーマンとキャバツ炒め
13	27	木	①5分がゆ ②麩のみそ汁 ③大根とひき肉あん ④さつま芋煮	①全がゆ ②麩のみそ汁 ③大根とひき肉あん ④さつま芋煮	①軟飯 ②麩のみそ汁 ③大根とひき肉あん ④さつま芋煮
14	28	金	①5分がゆ ②かぶのみそ汁 ③ささ身あん ④じゃが芋とピーマン煮	①全がゆ ②かぶのみそ汁 ③ささ身あん ④じゃが芋とピーマン煮	①軟飯 ②かぶのみそ汁 ③ささ身あん ④じゃが芋とピーマン炒め

☆材料の都合により献立を変更することがあります



日付	曜	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料			
					熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
1	15/29	土	⑥牛乳	①チャンポンにゅうめん ③じゃが芋のアスパラソテー ⑤フルーツ	①大学芋 ②白菜のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	そうめん ごま油・じゃが芋 さつま芋・ごま油	豚肉・竹輪 ツナ 牛乳	人参・にら・キャベツ もやし・長葱 玉ねぎ・アスパラ
3	17	月	①マンナ	①ご飯 ②みそ汁(なめこ・みつば) ③鰻の竜田揚げ ④白菜のおかか炒め ⑤フルーツ	①フルーチェ ②白菜のみそ汁 ⑥リンゴジュース ⑤フルーツ	米・油・ごま 小麦粉・ごま油 フルーチェ	みそ・鰻 かつおぶし 牛乳	玉ねぎ・白菜 もやし・ピーマン 人参・みかん缶 5日なめこ・みつば
4	18	火	⑥牛乳	①大豆とひき肉カレー ②スープ(わかめ・えのき) ④ひじきサラダ ⑤フルーツ	①南瓜の豆乳ケーキ ②人参のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・じゃが芋 油・カレールウ エッグケア ごま・ホットケーキミックス	豚肉・大豆 豆乳・みそ 牛乳	玉ねぎ・人参 キャベツ・えのき ひじき・きゅうり 南瓜・わかめ
5	19	水	①クラッカー	①ぶどうパン ②オーロラシチュー ④ウィンナーソテー ⑤フルーツ	①5日ツナピラフ ①19日世界の料理 ②人参のみそ汁⑥牛乳 ⑤フルーツ	ぶどうパン じゃが芋 ホワイトソース 油・米	鶏肉・ウィンナー ツナ・豚肉 牛乳	人参・玉ねぎ キャベツ・ピーマン 赤ピーマン・にんにく
6	20	木	①ビスケット	①ご飯 ②みそ汁(わかめ・長葱) ③生姜焼き ④キャベツのツナマヨ和え ⑤フルーツ	①ビーフン ②玉ねぎのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 エッグケア ビーフン	豚肉・みそ ツナ 牛乳	もやし・人参 わかめ・長葱 きゅうり・キャベツ 玉ねぎ・生姜
7	21	金	⑥牛乳	①ご飯 ②清汁(チンゲン菜・玉ねぎ) ③鶏のごまみそ焼き ④紅白煮 ⑤フルーツ	①クッキー ②もやしのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 ごま・じゃが芋 小麦粉・バター	みそ・鶏肉 牛乳	玉ねぎ・チンゲン菜 人参
8	22	土	⑥牛乳	①和風スパゲティ ②清汁(豆腐・わかめ) ④お豆サラダ ⑤フルーツ	①豚ひきチャーハン ②大根のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	スパゲティ・油 エッグケア 米・ごま油	豆腐・大豆 ツナ・みそ 豚肉 牛乳	人参・玉ねぎ しめじ・えのき 椎茸・わかめ あさつき・キャベツ
10	24	月	①マンナ	①ご飯 ②清汁(白菜・わかめ) ③鮭のマヨ焼き ④小松菜の千草和え ⑤フルーツ	①10日あじさいゼリー ①24日ぶどうの2色ゼリー ②人参のみそ汁⑥牛乳 ⑤フルーツ	米 エッグケア・しらたき イナアガー ゼリーの素	鮭・油揚げ 豆乳・みそ 牛乳	白菜・わかめ 小松菜・人参 もやし
11	25	火	⑥牛乳	①ご飯 ②みそ汁(大根・みつば) ③豚肉とピーマンの炒め物 ④粉ふき芋 ⑤フルーツ	①シュガートースト ②玉ねぎのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 食パン じゃが芋	みそ・豚肉 バター 牛乳	大根・みつば ピーマン・人参 玉ねぎ
12	26	水	①クラッカー	①しょうゆラーメン ④南瓜のチーズ焼き ⑤フルーツ	①五目ご飯 ②じゃが芋のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	中華麺・米 油・ごま油	豚肉・ツナ チーズ 鶏肉・油揚げ 牛乳	長葱・キャベツ もやし・人参 南瓜・玉ねぎ 干椎茸・いんげん
13	27	木	⑥牛乳	①わかめご飯 ②みそ汁(じゃが芋・あさつき) ③唐揚げ ④コールスローサラダ ⑤フルーツ	①ほうれん草蒸しパン ②麩のみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・ごま じゃが芋・油 蒸しパンミックス	鶏肉 みそ 豆乳	炊き込みわかめ・あさつき 生姜・にんにく キャベツ・人参・玉ねぎ コーン・ほうれん草
14	28	金	①ビスケット	①中華丼 ②清汁(春雨・みつば) ④海藻サラダ ⑤フルーツ	①チーズトースト ②かぶのみそ汁 ⑥牛乳 ⑤フルーツ	米・油 片栗粉・春雨 食パン	豚肉 ベーコン チーズ 牛乳	白菜・玉ねぎ 人参・ピーマン みつば・キャベツ 胡瓜・わかめ・ひじき

## ★お楽しみメニュー★

13		木	⑥牛乳	①チャーハン ②中華スープ ③油淋鶏 ④マカロニサラダ ⑤フルーツ	①ケーキ ⑥牛乳	米・ごま油 片栗粉・マカロニ エッグケア・小麦粉 ケーキ	鶏肉 ホイップクリーム バター・牛乳	玉ねぎ・人参・干椎茸 わかめ・えのき 長葱・きゅうり・人参 キャベツ
----	--	---	-----	--	-------------	---------------------------------------	--------------------------	---

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。