




1日(月)		2日(火) 全員給食		3日(水) クラブ給食		4日(木) 全員給食		5日(金) 全員給食	
<b>弁当の日</b> 		献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
		① ごはん ② オクラのスープ ③ れんこん饅頭 ④ マーボー春雨 ⑤ 人参かまぼこの煮付 ⑥ もも缶	① 白米 発芽玄米 ② オクラ えのき 人参 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ キャベツ れんこん 鶏肉 豚脂 ④ はるさめ 人参 豚肉 ニラ 中華スープ(鶏・豚エキス) 砂糖 しょうゆ 塩コショウ ⑤ 魚肉(たら) 人参 ほろれん草 だし粉 醤油 砂糖 ⑥ もも	① ごはん ② みそ汁 ③ 牛肉とごぼうの甘辛いため ④ コーンたっぷりフライ ⑤ ウインナー ⑥ パイン缶	① 白米 発芽玄米 ② 豆腐 わかめ だし粉 味噌 ③ ごぼう 牛肉 人参 いんげん ごま 砂糖 酒 醤油 生姜 みりん ④ コーン ジャガイモ パン粉 小麦 芋でん粉 ⑤ 鶏肉 鶏皮 ⑥ パイナップル	① 肉うどん ・うどん・具材 ② キャベツとハムのサラダ ③ ももゼリー ④ とうもろこしのつまみ揚げ	① うどん 牛肉 わかめ はくさい 人参 白ねぎ だし粉 醤油 砂糖 みりん ② キャベツ ハム(豚肉 芋澱粉) きゅうり なたね油 酢 薄口醤油 砂糖 ③ もも果汁 水飴 ④ コーン 魚肉(いとよりだい) 芋・コーン澱粉 なたね油 ※ 必ずフォークをご持参ください。	① ごはん ② わかめスープ ③ プルコギ風 ④ のり巻き唐揚 ⑤ ちくわの煮付 ⑥ りんご缶	① 白米 発芽玄米 ② わかめ 白ねぎ 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ 豚肉 人参 玉ねぎ ニラ りんご 玉ねぎ コンニク 生姜 味噌(大豆) もろみ(大豆、小麦) ごま油 ごま 鶏肉 小麦 生姜 のり 大豆成分 なたね油 ④ 魚肉(たちうお すけそうだら) 大豆成分 小麦 コーンスターチ 芋澱粉 だし粉 醤油 砂糖 りんご
8日(月) 全員給食		9日(火) 全員給食		10日(水) クラブ給食		11日(木) 全員給食		12日(金) 全員給食	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
① ごはん ② 野菜スープ ③ 照焼チキン ④ 干切大根のナムル ⑤ かぼちゃシューマイ ⑥ みかん缶	① 白米 発芽玄米 ② 玉ねぎ キャベツ 人参 コンソメ 塩コショウ ③ 鶏肉 なたね油 ④ だいこん こまつな 豚肉 中華スープ(鶏・豚エキス) ごま油 砂糖 塩 ⑤ 魚肉(さば不使用) かぼちゃ 豆腐 小麦 大豆成分 コーンでん粉 ⑥ みかん	① ごはん ② すまし汁 ③ 豚肉の生姜焼 ④ カレーコロッケ ⑤ りんご(生果) ⑥ 赤かぶかまぼこの煮付	① 白米 発芽玄米 ② はくさい しめじ だし粉 醤油 塩 ③ 豚肉 人参 玉ねぎ 醤油 砂糖 みりん 生姜 酒 じゃが芋 玉ねぎ 小麦 カレー粉 大豆成分 パン粉 なたね油 りんご ⑤ 魚肉(たら) ほろれん草 大豆成分 だし粉 醤油 砂糖	① ごはん ② みそ汁 ③ 鶏肉のオイスターソース炒め ④ あじの塩焼 ⑤ シューマイ ⑥ もも缶	① 白米 発芽玄米 ② 大根 あげ だし粉 味噌 ③ 鶏肉 玉ねぎ 人参 たら 酒 オイスターソース 砂糖 醤油 ④ アジ ⑤ 玉ねぎ GP 鶏肉 豚肉 小麦 卵成分 ⑥ もも	① 食パン ② クリームシチュー ・具材・ルー ③ さつま芋サラダ ④ いちごゼリー ⑤ 牛乳	① 小麦 マーガリン 乳成分 ② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャガイモ 人参) ・ルー(小麦 チーズ 乳成分 鶏・豚エキス 玉ねぎ成分 牛乳 砂糖) ③ さつまいも 人参 コーン なたね油 酢 しょうゆ 砂糖 ④ いちご果汁 水飴 ⑤ 牛乳 ※ 必ずスプーンをご持参ください。	① ごはん ② 中華丼 ③ 大根のポン酢サラダ ④ 青りんごゼリー ⑤ スマイルポテト	① 白米 発芽玄米 ② 豚肉 はくさい 人参 たけのこ 中華スープ(鶏・豚エキス) 砂糖 醤油 でん粉 ③ だしごん わかめ ツナ(まぐろ 大豆油 えんどう豆・人参エキス) ポン酢 みりん 砂糖 ④ アップル果汁 水飴 ⑤ ジャガイモ なたね油 ※ 必ずスプーンをご持参ください。
15日(月) 全員給食		16日(火) 全員給食		17日(水) クラブ給食		18日(木) 全員給食		19日(金) 全員給食	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
① ごはん ② コンソメスープ ③ ポークチャップ ④ ササミフライ ⑤ ハーフカットコーン ⑥ パイン缶	① 白米 発芽玄米 ② ジャガイモ 人参 キャベツ コンソメ 塩コショウ ③ 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン しめじ ケチャップ ウスターソース みりん 砂糖 にんにく 塩コショウ ④ 鶏肉 おから 玉ねぎ 小麦粉 卵成分 コンソメ(牛・豚エキス 大豆成分 小麦 乳成分) ⑤ コーン ⑥ パイナップル	① ごはん ② すまし汁 ③ 牛肉とレンコンの甘辛煮 ④ ミネカぼちゃフライ ⑤ 大根の煮付 ⑥ みかん缶	① 白米 発芽玄米 ② こまつな えのき だし粉 醤油 塩 ③ れんこん 牛肉 人参 ごま 砂糖 酒 醤油 生姜 みりん 南瓜 ジャガイモ 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 小麦 大豆成分 乳成分 大豆成分 ⑤ 大根 だし粉 砂糖 醤油 ⑥ みかん	① ごはん ② 中華スープ ③ 鶏肉のみそ炒め ④ ハムカツ ⑤ オレンジ(生果) ⑥ 高野豆腐の煮物	① 白米 発芽玄米 ② 大根 チンゲンサイ 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ キャベツ 鶏肉 人参 ピーマン 玉ねぎ ごま油 中華スープ(鶏・豚エキス) 味噌 砂糖 酒 醤油 みりん ④ 鶏肉 豚肉 大豆成分 パン粉 小麦 ⑤ オレンジ ⑥ 大豆 だし粉 砂糖 醤油	① ごはん ② カレーライス ・具材・ルー ③ コールスローサラダ ④ オレンジゼリー ⑤ ポテトフライ	① 白米 発芽玄米 ② ・具材(豚肉 玉ねぎ ジャガイモ 人参) ・ルー(小麦 豚肉 でん粉 カレーパウダー 乳成分 トマトパウダー チーズ パナナペースト はちみつ ココア りんごペー 玉ねぎパウダー コンソメ(牛 ③ キャベツ きゅうり ハム(豚肉 芋澱粉) なたね油 酢 しょうゆ 砂糖 ④ 柑橘果汁 水飴 ⑤ ジャガイモ なたね油 塩コショウ ※ 必ずスプーンをご持参ください。	① ごはん ② すまし汁 ③ 豚肉と大根の煮物 ④ 白身魚の鹽焼フライ ⑤ 星型しんじょの煮付 ⑥ りんご缶	① 白米 発芽玄米 ② わかめ 白ねぎ ③ 豚肉 だいこん 麩 人参 醤油 だし粉 砂糖 みりん ④ たら パン粉 あおさ ⑤ 豆腐 魚肉(いとよりだい・金時鯛) 玉ねぎ 人参 枝豆 ほろれん草 ブロッコリー 豆乳 芋・コーン澱粉 だし粉 砂糖 醤油 ⑥ りんご
22日(月) 全員給食		23日(火) 全員給食		24日(水)		25日(木) 全員給食		26日(金) 全員給食	
献立名	材料名	献立名	材料名	<b>午前保育</b> ※クラブなし 		献立名	材料名	献立名	材料名
① ごはん ② 中華スープ ③ チンジャオロースー ④ ごまさみカツ ⑤ れんこんの煮付 ⑥ もも缶	① 白米 発芽玄米 ② 玉ねぎ はくさい 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ 豚肉 たけのこ ピーマン 人参 オイスターソース 酒 醤油 片栗粉 中華スープ(鶏・豚エキス) ④ 鶏肉 パン粉 ごま 大豆成分 コーンでん粉 小麦 ⑤ れんこん だし粉 砂糖 醤油 ⑥ もも	① ごはん ② コンソメスープ ③ ポロネーゼスパゲティ ④ メンチカツ ⑤ タコさんウインナー ⑥ パイン缶	① 白米 発芽玄米 ② 人参 キャベツ コンソメ 塩コショウ ③ スパゲッティ(小麦) 人参 豚肉 玉ねぎ ケチャップ ウスターソース 砂糖 コンソメ 塩コショウ ④ 鶏肉 大豆成分 玉ねぎ 乳成分 小麦 牛脂 なたね油 ⑤ 牛肉 豚肉 鶏肉 魚肉(まぐろ) ⑥ パイナップル			① ごはん ② 牛乳 ③ 葉菜の和え物 ④ ももゼリー ⑤ 花形さつまの煮付	① 白米 発芽玄米 ② 牛肉 玉ねぎ こんにゃく 白ねぎ だし粉 生姜 醤油 酒 砂糖 ③ はくさい ほろれんそう 人参 砂糖 醤油 みりん ④ もも果汁 水飴 ⑤ 魚肉(いとより えそ たちうお) コーン 人参 玉ねぎ コーン・芋澱粉 大豆成分 小麦 コーンスターチ だし粉 砂糖 醤油 ※ 必ずスプーンをご持参ください。	① 黒糖食パン ② ハヤシシチュー ③ 葉菜のソテー ④ オレンジゼリー ⑤ 牛乳	① 小麦 マーガリン 乳成分 ② ・具材(豚肉 玉ねぎ 人参) ・ルー(小麦 豚肉 エキス トマトパウダー コンソメ(牛エキス) 砂糖 ③ こまつな しめじ 玉ねぎ ベーコン(豚肉 玉ねぎ成分 生姜) だし粉 砂糖 醤油 みりん ④ 柑橘果汁 水飴 ⑤ 牛乳 ※ 必ずスプーンをご持参ください。
29日(月) 全員給食		30日(火) 全員給食		★食中毒予防をしましょう★ 食中毒は1年を通して発生しますが、 とくに梅雨時は高温・多湿で細菌やウイルスが増えやすく、 食中毒が多発する季節だといわれています。 帰宅時や食事前には念入りに手洗い・うがいをし食中毒予防を行いましょ！  株式会社 万福 ★6月…旬の食べ物★ いんげん きゅうり トマト あじ いわし メロン パイン マンゴー 好き嫌いをなく食べて、元気な体を作りましょ！					
献立名	材料名	献立名	材料名						
① ごはん ② すまし汁 ③ 鶏肉の唐揚 ④ レンコンの甘辛煮 ⑤ 肉団子 ⑥ りんご缶	① 白米 発芽玄米 ② 白ねぎ しめじ だし 醤油 塩 ③ 鶏肉 小麦 コーンでん粉 ④ れんこん 鶏肉 こんにゃく にんじん だし粉 砂糖 醤油 酒 みりん ⑤ 鶏肉 玉ねぎ パン粉 小麦 卵成分 芋澱粉 乳成分 ごま油 大豆成分 ⑥ りんご	① ごはん ② 中華スープ ③ 小籠包とピーマンのオイスター炒め ④ チキンカツ ⑤ トマトかまぼこの煮付 ⑥ もも缶	① 白米 発芽玄米 ② わかめ 大根 中華スープ(鶏・豚エキス) ③ こまつな ピーマン 豚肉 人参 オイスターソース 酒 醤油 砂糖 中華スープ(鶏・豚エキス) ④ 鶏肉 パン粉 大豆成分 乳成分 なたね油 ⑤ 魚肉(すけそうだら) 芋澱粉 野菜ペースト(トマト ほろれん草) だし粉 砂糖 醤油 ⑥ もも						

※魚に関しましては、噛みくだけの程度の小骨が入っている場合もございますので、ご注意ください。尚、上記献立表は季節により、一部変更することがありますので、ご了承ください。