

2025年06月

献立表

パステル保育園(一般)



日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)		10時おやつ 3時おやつ	栄養価	日 曜	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)		10時おやつ 3時おやつ	栄養価				
		熱力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			熱力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料				
02 一 月	御飯 バナナ 中華スープ 野菜たっぷり夏マーボー きゅうりと人参の昆布あえ	米、白玉粉、 じゃがいも、片 栗粉、ごま油、 砂糖	牛乳、木綿豆腐、 豚ひき肉、米みそ	バナナ、きゅうり、トマト、 なす、ピーマン、た まねぎ、オクラ、にんじ ん、塩こんぶ、にんじ ん、しょうが、わかめ	しょうゆ、酒、 中華だしの素、 食塩	牛乳 みたらし白玉 牛乳	エネルギー 594 kcal たんぱく質 22.9 g 脂 質 18.5 g 塩 分 1.4 g	18 ～ 水	御飯 みそ汁(さといも・ニラ) 鶏肉のフリッター はるさめサラダ	米、さといも、 油、はるさめ、 小麦粉、砂糖、 ごま油	きゅうり、にんじん、に ら、コーン缶、あおのり	かつお・昆布だし 汁、しょう ゆ、食塩	牛乳 プリン 牛乳	エネルギー 548 kcal たんぱく質 26.3 g 脂 質 20.4 g 塩 分 1.3 g	
03 二 火	御飯 みそ汁(たまねぎ・あげ) さわらとごぼうの煮つけ ポテトサラダ	米、じゃがい も、コーンフ レーク、砂糖、 油	牛乳、さわら、米 みそ、油揚げ、バ ター	干しふどう、ごぼう、 きゅうり、チングンサ イ、たまねぎ、にんじ ん、しょうが	かつお・昆布だ し汁、しょう ゆ、酒、酢、食 塩	牛乳 オートミールスナック 牛乳	エネルギー 580 kcal たんぱく質 22.3 g 脂 質 17.0 g 塩 分 1.6 g	19 ～ 木	厚揚げの卵とじ丼 豚汁 きゅうりとチングン葉のサラダ	米、小麦粉、砂 糖、油	牛乳、生揚げ、 卵、豚肉、米みそ	たまねぎ、きゅうり、にん じん、チングンサイ、かほ ぢや、なす、ごぼう、いん げん	かつお・昆布だ し汁、かつおだし 汁、しょうゆ、 酢、食塩	牛乳 ホットケーキ(人参) 牛乳	エネルギー 520 kcal たんぱく質 18.6 g 脂 質 16.0 g 塩 分 1.6 g
04 三 水	御飯 すまし汁(だいこん・えのき) 厚揚げと豚肉のみそ煮 ほうれん草のごま和え	米、さつまい も、さといも、 砂糖、はるさ め、ごま	牛乳、生揚げ、豚 肉、米みそ、バ ター	たまねぎ、キャベツ、ほ うれんそう、にんじん、 だいこん、えのきだけ、 わかめ	かつお・昆布だ し汁、しょう ゆ、みりん、食 塩	牛乳 スイートポテト 牛乳	エネルギー 594 kcal たんぱく質 20.7 g 脂 質 21.7 g 塩 分 1.4 g	20 ～ 金	御飯 ほうれん草のナムル ぶりかけ・じゃこ バナナ みそ汁(キャベツ・えのき) 焼きがんもどきのあんかけ	米、さつまい も、片栗粉、小 麦粉、油、ごま油	牛乳、木綿豆腐、 鶏ひき肉、豚肉、 ごましらす干し、米み そ、かつお節	バナナ、もやし、キャベ ツ、ほうれんそう、にんじ ん、ねぎ、たまねぎ、ど うもろこし、コーン、えのき だけ、ひじき、あおのり、 きゅうり	かつお・昆布だ し汁、ケチャップ、 中濃ソース、酒、 食塩、しょうゆ	牛乳 お好み焼き 牛乳	エネルギー 547 kcal たんぱく質 19.5 g 脂 質 14.8 g 塩 分 1.7 g
05 四 木	ちゃんぽんラーメン メンチカツ プロッコリーとひじきのサラダ	中華めん、米、 小麦粉、油、ご ま油、砂糖、ハ ム、でん粉	豆乳、牛乳、豚 肉、鶏むね肉、ハ ム	たまねぎ、ブロッコ リー、キャベツ、にんじ ん、ねぎ、チングンサ イ、ピーマン、しいた け、ひじき	しょうゆ、食 塩、みりん、中 華だしの素	牛乳 チャーハン ほうじ茶	エネルギー 637 kcal たんぱく質 25.7 g 脂 質 18.6 g 塩 分 2.5 g	21 ～ 土	冷やしサラダそうめん 白身魚の照り焼き かぼちゃのサラダ	そうめん、マヨ ネース、砂糖、油 ごま油	牛乳、かれい、鶏 ささ身	きゅうり、かぼちゃ、トマ ト、たまねぎ、千しんど う、わかめ	かつおだし汁、 しょうゆ、酢、み りん、食塩	牛乳 ホームバイ ラムネ 牛乳	エネルギー 530 kcal たんぱく質 26.5 g 脂 質 21.1 g 塩 分 1.9 g
06 五 金	御飯 みそ汁(さつま芋・もやし) 豚肉と野菜のカレー炒め おくらの梅和え	米、さつまい も、米粉、油、 砂糖	牛乳、豚肉、豆 乳、木綿豆腐、米 みそ、かつお節	たまねぎ、きゅうり、オ クラ、もやし、ほうれん そ、にんじん、えのき だけ、ピーマン、うめ干 し	かつお・昆布だ し汁、しょう ゆ、みりん、食 塩、カレー粉	牛乳 豆腐トーナソ 牛乳	エネルギー 594 kcal たんぱく質 22.0 g 脂 質 23.7 g 塩 分 1.5 g	23 ～ 月	コッペパン かぶのスープ 鶏のから揚げ トマトとツナ和え	コッペパン、 米、片栗粉、油、 砂糖	牛乳、鶏もも肉、 ツナ缶、いわし、 鶏ひき肉	かぶ、きゅうり、トマト、 キャベツ、こまつな、ね ぎ、かぶ・葉、にんにく、 しょうが	しょうゆ、酢、 酒、みりん、食 塩、中華だしの素	牛乳 おにぎり(小松菜) 小魚 ほうじ茶	エネルギー 548 kcal たんぱく質 27.1 g 脂 質 19.9 g 塩 分 2.3 g
07 六 土	和風ピラフ みそ汁(にんじん・豆腐) ハンバーグ ほうれん草の磯あえ	米、片栗粉、油	牛乳、豚ひき肉、 鶏ひき肉、ベーコ ン、木綿豆腐、米 みそ、バター	ほうれんそう、たまね ぎ、にんじん、コーン、 ねぎ、焼きのり、にんじ ん、わかめ	かつお・昆布だ し汁、かつおだ し汁、酒、食塩 コンソメ	牛乳 せんべい ラムネ 牛乳	エネルギー 598 kcal たんぱく質 24.7 g 脂 質 22.4 g 塩 分 2.4 g	24 ～ 火	ハリハリゆかり御飯 みそ汁(たまねぎ・あげ) 肉豆腐	米、砂糖、小麦 粉、マヨネーズ、油	牛乳、焼き豆腐、 豚肉、米みそ、油 揚げ、かにかまぼ こ、粉チーズ	たまねぎ、ブロッコリー、 にんじん、ねぎ、えのきた け、とうもろこし、切り干 したいん	かつお・昆布だ し汁、酒、みりん、食 塩	牛乳 お野菜ボッキー 牛乳	エネルギー 559 kcal たんぱく質 21.5 g 脂 質 22.4 g 塩 分 1.7 g
09 一 月	御飯 みそ汁(さつま芋・もやし) あじの香草焼き コールスローサラダ	米、さつまい も、パン粉、油、 砂糖、マヨ ネース	牛乳、あし、豆 乳、米みそ、油揚 げ	キャベツ、ミニトマト、 にんじん、だいこん、グ リーンピースラバガス、 コーン、えのきだけ、パ セリ、かんてん	かつお・昆布だ し汁、酢、食塩	牛乳 いもかんてん 牛乳	エネルギー 602 kcal たんぱく質 23.2 g 脂 質 21.6 g 塩 分 1.2 g	25 ～ 水	御飯 豆腐スープ マーボーなす もやしの中華風和え物	米、油、砂糖、片 栗粉、ごま油	牛乳、木綿豆腐、 豚ひき肉、米みそ	なす、もやし、にんじん、 ねぎ、たまねぎ、こまつな わかめ、にんにく、しょう が	しょうゆ、酢、 酒、中華だしの 素、食塩	牛乳 フルーチェ ラムネ	エネルギー 501 kcal たんぱく質 17.7 g 脂 質 15.9 g 塩 分 1.6 g
10 二 火	ハンバーガー [～] 野菜スープ コロコロサラダ メロン	コッペパン、小 麦粉、パン粉、 砂糖、油	牛乳、豚ひき肉、 鶏ひき肉、チー ズ、ベーコン、バ ター、ハム、きな 粉	メロン、たまねぎ、キャ ベツ、にんじん、きゅう り、にんじん、えのき、 コーン、コーン缶	ケチャップ、食 塩、しょうゆ、コ ンソメ、こ しょう	牛乳 かたづけクリッキー 牛乳	エネルギー 552 kcal たんぱく質 23.9 g 脂 質 24.9 g 塩 分 1.8 g	26 ～ 木	御飯 おかず汁 さけの酒蒸し ひじきの煮物	牛乳、米、油、こま 油、砂糖	牛乳、さけ、生揚 げ、米みそ、油揚 げ	にんじん、たまねぎ、えの きだけ、こまつな、さやえ んどう、ひじき	かつお・昆布だ し汁、酒、しょう ゆ、食塩、みりん	牛乳 ピューストリップ 牛乳	エネルギー 554 kcal たんぱく質 24.6 g 脂 質 23.8 g 塩 分 1.8 g
11 三 水	御飯 みそ汁(豆腐・なす) 肉じゃが きゅうりの酢の物	米、じゃがい も、砂糖、油	牛乳、木綿豆腐、 豚肉、米みそ、油 揚げ	かんでん、みかん缶、 きゅうり、にんじん、た まねぎ、なす、ぶどう果 汁、わかめ	かつお・昆布だ し汁、しょう ゆ、豚、みりん	牛乳 ひふどうゼリー 牛乳	エネルギー 577 kcal たんぱく質 19.4 g 脂 質 17.4 g 塩 分 1.6 g	27 ～ 金	カレーライス コンソメスープ わかめのサラダ	米、さつまい も、じゃがい も、コンソメ、 油、砂糖、ごま油	牛乳、豚肉	たまねぎ、にんじん、キャ ベツ、きゅうり、コーン 缶、えのきだけ、わかめ	カレールウ、酢、 コンソメ、しょう ゆ、食塩	牛乳 やさいも 牛乳	エネルギー 552 kcal たんぱく質 16.0 g 脂 質 18.3 g 塩 分 2.1 g
12 四 木	御飯 みそ汁(かぼちゃ・ねぎ) さばのおろし煮 きんぴらごぼう	米、じゃがい も、片栗粉、油、 砂糖、油、ごま 油	牛乳、さば、米 みそ	だいこん、かぼちゃ、に んじん、こぼう、もや し、ねぎ、いんげん、あ おり	かつお・昆布だ し汁、しょう ゆ、酒、食塩	牛乳 いももろち 牛乳	エネルギー 559 kcal たんぱく質 23.0 g 脂 質 20.7 g 塩 分 1.9 g	28 ～ 土	御飯 みそ汁(わかめ・たまねぎ) 鶏肉の香り揚げ	米、片栗粉、油	牛乳、鶏もも肉、 木綿豆腐、しらす 干し、米みそ	ほうれんそう、ねぎ、にん じん、しょうが、わかめ	かつお・昆布だ し汁、しょうゆ、み りん	牛乳 ピズコ ミニゼリー 牛乳	エネルギー 472 kcal たんぱく質 24.5 g 脂 質 17.8 g 塩 分 1.5 g
13 五 金	御飯 みそ汁(なす・あげ) 鶏肉のピザ風焼き 彩りの野菜の和え物	米、小麦粉、 片栗粉、砂糖、 ごま油	牛乳、鶏もも肉、 かまぼこ、米み そ、油揚げ	たまねぎ、にんじん、な す、きゅうり、もやし、 パナナ、コーン缶、えの きだけ、ピーマン、しい ょう	かつお・昆布だ し汁、ケチャップ、 中濃ソース、食塩、こ のり	牛乳 バナナケー 牛乳	エネルギー 601 kcal たんぱく質 23.1 g 脂 質 19.9 g 塩 分 1.7 g	30 ～ 月	御飯 みそ汁(チングン葉・さといも) 鶏つくね	米、スパゲ ティ、片栗粉、油、 砂糖	牛乳、鶏ひき肉、 木綿豆腐、ワイン バー、米みそ、し らす干し	たまねぎ、きゅうり、チ ングンサイ、にんじん、エリ ンギ、切り干しだいこん、 ピーマン、わかめ、しょう が、ひじき	かつお・昆布だ し汁、ケチャップ、 酢、みりん、食塩	牛乳 ナボリタン 牛乳	エネルギー 602 kcal たんぱく質 24.9 g 脂 質 19.3 g 塩 分 1.8 g
14 一 月	野菜そぼろ丼 みそ汁(もやし・わかめ) 里芋と厚揚げの煮物	米、さといも、 砂糖、油、米 粉、ごま油	牛乳、豚ひき肉、 生揚げ、米みそ	もやし、たまねぎ、こま つな、キャベツ、にんじ ん、えのきだけ、いんげ ん、わかめ	かつお・昆布だ し汁、しょう ゆ、酒、食塩	牛乳 ピスコ ミニゼリー 牛乳	エネルギー 568 kcal たんぱく質 24.4 g 脂 質 23.3 g 塩 分 1.9 g	～ 水	☆6月10日は誕生会メニューです。	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	エネルギー 537 kcal たんぱく質 27.3 g 脂 質 17.0 g 塩 分 1.3 g
16 二 月	和風パスタ 鶏肉の香り揚げ じゃが芋ともやしの炒め物 みかん缶	スパゲティ、 米、じゃがい も、油、片 栗粉、砂糖、 ごま油	牛乳、鶏もも肉、 豚ひき肉、卵、米 みそ、油	みかん缶、トマト、もや し、たまねぎ、こま つな、にんじん、しょう が	しょうゆ、みり ん、食塩、こ のり	牛乳 ピスコ ミニゼリー 牛乳	エネルギー 537 kcal たんぱく質 29.1 g 脂 質 22.4 g 塩 分 2.2 g	～ 木	☆食材の都合により、献立に変更が生じる場合があります。 変更の際は玄関のお知らせをご覧ください。	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	エネルギー 537 kcal たんぱく質 27.3 g 脂 質 17.0 g 塩 分 1.3 g
17 三 火	御飯 みそ汁(じゃが芋・たまねぎ) 赤魚の煮つけ ピーマンの細切り炒め	米、じゃがい も、砂糖、はるさ め、油、片栗 粉	牛乳、じゃが芋、 鶏ひき肉、卵、米 みそ、油揚げ	ピーマン、にんじん、チ ングンサイ、たまねぎ、黄 ピーマン、しょうが	しょうゆ、酒、中華だ しの素	牛乳 フレンチトースト 牛乳	エネルギー 626 kcal たんぱく質 29.1 g 脂 質 22.4 g 塩 分 2.2 g	～ 火	☆匂の食材 きす もずく きゅうり びわ さくらんぼ 梅 スナップエンドウ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	エネルギー 537 kcal たんぱく質 24.5 g 脂 質 17.8 g 塩 分 1.5 g

