

令和6年6月 献立表 (後期・完了期)

二川保育園 川船作成

日	曜	献立名			赤色	黄色	緑色
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	カや体温となる食品	体の調子を整える食品
3	月	じゃが芋煮	ごはん ささみの磯辺煮 きゅうりのおかか和え 中華スープ	おかかおにぎり 麦茶 バナナ	鶏肉 わかめ	ごはん じゃが芋	胡瓜 もやし トマト 葱 浅葱 バナナ 人参 玉ねぎ
4	火	人参スティック	ごはん 鮭の南蛮風 もやしの和え物 豆腐の味噌汁	マカロニきな粉 麦茶 オレンジ	鮭 豆腐	ごはん マカロニ	玉ねぎ 人参 もやし 胡瓜 葱 オレンジ
5	水	さつま芋スティック	そばろ井 厚揚げチャンプル 春雨スープ	五目そばパン 麦茶 りんご	豚肉 厚揚げ 春雨	ごはん さつま芋 焼きそば パン	トマト 胡瓜 もやし 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 りんご
6	木	バナナ	ごはん かじきの味噌煮 きゅうりの和え物 オクラのすまし汁	ミルク寒天 麦茶 おせんべい	かじき 豆腐	ごはん	葱 胡瓜 もやし 大根 オクラ 玉ねぎ 人参 バナナ
7	金	スティックパン	ごはん 鶏肉の煮物 小松菜のしらす和え オニオンスープ	麩のラスク 麦茶 バナナ	鶏肉 しらす	ごはん 麩 じゃが芋 パン	トマト 玉ねぎ しめじ もやし 小松菜 バナナ 胡瓜
8	土	お菓子	ビビンバ風 ナムル わかめスープ	蒸しパン 麦茶 オレンジ	豚肉 わかめ	ごはん	もやし ほうれん草 人参 玉ねぎ オレンジ
10	月	さつま芋スティック	野菜うどん 根菜のそばろ煮 バナナ	カルシウムおにぎり 麦茶 オレンジ	ツナ 豚肉 しらす	うどん ごはん さつま芋	トマト 胡瓜 葱 バナナ 大根 かぶ ごぼう 人参 オレンジ
11	火	胡瓜スティック	ごはん カレイの胡麻風煮 もやしのおかか和え 茄子の味噌汁	果物ゼリー 麦茶 おせんべい	カレイ	ごはん	もやし 胡瓜 茄子 玉ねぎ 舞茸 人参 オレンジ りんご
12	水	人参スティック	スティックパン 鶏肉のトマト煮 人参の和え物 豆乳スープ	蒸しパン 麦茶 りんご	鶏肉 豆乳	パン じゃが芋	トマト 人参 胡瓜 玉ねぎ もやし りんご
13	木	バナナ	ごはん 鱈の煮つけ もやしの和え物 豆腐の味噌汁	マカロニきな粉 麦茶 オレンジ	鱈 きな粉 豆腐	ごはん マカロニ	もやし 胡瓜 人参 玉ねぎ オレンジ バナナ
14	金	じゃが芋煮	ごはん そぼろあんかけ オクラの和え物 人参スープ	スティックパン 麦茶 バナナ	豚肉 ツナ	ごはん じゃが芋 パン	玉ねぎ 茄子 トマト オクラ もやし バナナ
15	土	おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	バナナ 麦茶 おせんべい	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ
21	金	★誕生会 お楽しみ給食★					

※献立内の青色は絵本の『パンダのパン屋さん』にてくる『五目焼きそばパン』を午後のおやつに提供します。

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

♪パンダのパン屋さん

ふんわり ふわふわ やきたて パンだ！みんなだいすき！パンの絵本ふっくらパンのいいにおい！
パンダのパンやさんは、朝からお客さんと大にぎわい。お店が一段落したら、ぱぱぱんはバイクに
のってパンの配達にでかけるよ。今日はこぱんども一緒。おいしいパンを届けにいこう！



『バナナ蒸しパン』材料(2人分)バナナ1/2 小麦粉50g ベーキングパウダー2g 水45cc 油5cc

①バナナを潰しておく。②ボウルに小麦粉とベーキングパウダーを入れて混ぜる。③水と油を加え、泡立て器で20
回くらいかき混ぜたら、バナナを加え、ざっくり混ぜる。④深めの耐熱皿に入れて電子レンジ600w3分加熱し、粗熱
が取れたら完成。簡単にてきて、離乳食(7カ月～)の子どもたちに大人気のメニューです！