



# 6月 乳児献立表



2026年 江の島保育園

日	曜	午前食(牛乳が付きます)	午後食 (汁物が付きます)	材料名
1 15 29	月	けんちんうどん じゃが芋のそぼろ煮	ゆかりおにぎり 果物 牛乳	うどん 豆腐 鶏肉 ごぼう 椎茸 ねぎ 人参 大根 じゃが芋 豚ひき肉 いんげん 三温糖 片栗粉 米 ゆかり 果物 牛乳 かぶ 小松菜
2 16 30	火	ひじきご飯 あじフライ すまし汁 (わかめ・キャベツ・えのき)	チーズ蒸しパン 果物 牛乳	米 油揚げ 人参 ひじき しめじ えのき あじ 卵 小麦粉 パン粉 油 わかめ 三温糖 キャベツ えのき チーズ 牛乳 ベーキングパウダー 果物 ほうれん草 大根
3 17	水	麦ごはん 鶏肉のマーメレード焼き 味噌汁 (人参・豆腐・なす・こねぎ)	ラスク 果物 牛乳	米 押し麦 鶏肉 マーメレード 人参 ドレッシング 豆腐 なす こねぎ 味噌 パン バター 三温糖 果物 牛乳 かぶ
4 18	木	麦ごはん 鮭の塩焼き 味噌汁 (ほうれん草・じゃが芋・玉ねぎ)	ごぼうクッキー 果物 牛乳	米 押し麦 鮭 ほうれん草 じゃが芋 玉ねぎ 味噌 バター 三温糖 小麦粉 ベーキングパウダー 卵 ごぼう 果物 牛乳 キャベツ しめじ
5 19	金	チキンカレー すまし汁 (わかめ・ねぎ・焼き麩)	みかんゼリー そら豆 牛乳	米 押し麦 玉ねぎ 人参 じゃが芋 鶏肉 小麦粉 バター 牛乳 トマト缶 カレー粉 ターメリック チーズ きゅうり わかめ ねぎ 焼き麩 そら豆 みかん缶 アガー 三温糖 チンゲン菜 さつまい
6 20	土	麦ごはん 肉豆腐 ブロッコリーのごま和え 味噌汁(チンゲン菜・ねぎ)	いちごジャムサンド 果物 牛乳	米 押し麦 豚肉 豆腐 人参 玉ねぎ 絹さや 三温糖 ブロッコリー コーン缶 ごま チンゲン菜 ねぎ 味噌 パン いちごジャム 果物 牛乳 じゃが芋 こねぎ
8 22	月	麦ごはん あじのみそ焼き すまし汁 (人参・小松菜・ねぎ・しめじ)	フライドポテト 果物 牛乳	米 押し麦 あじ 味噌 三温糖 人参 小松菜 ねぎ しめじ じゃが芋 油 果物 牛乳 豆腐 チンゲン菜
9 23	火	麦ごはん ごぼう入りミートローフ ブロッコリー 味噌汁(大根・えのき・ねぎ)	青のりとしらすの おにぎり 果物・牛乳	米 押し麦 ごぼう 豚ひき肉 パン粉 玉ねぎ 人参 卵 トマト缶 ブロッコリー 大根 えのき ねぎ 青のり しらす 果物 牛乳 キャベツ じゃが芋
10 24	水	麦ごはん マーボー豆腐 すまし汁 (人参・キャベツ・なめこ・こねぎ)	いちごジャムサンド 果物 牛乳	米 押し麦 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ にんにく 生姜 たら 味噌 三温糖 片栗粉 人参 キャベツ なめこ こねぎ パン いちごジャム 果物 牛乳 かぼちゃ チンゲン菜
11 25	木	麦ごはん 豚肉とじゃが芋のカレー炒め 味噌汁 (油揚げ・もやし・なす)	ドーナツ 果物 牛乳	米 押し麦 豚肉 じゃが芋 ピーマン カレー粉 三温糖 油揚げ もやし なす 味噌 小麦粉 ベーキングパウダー 卵 バター 牛乳 油 果物 人参 小松菜
12 26	金	麦ごはん 白身魚のピカタ 味噌汁 (かぼちゃ・豆腐・チンゲン菜・えのき)	きな粉おにぎり 果物 牛乳	米 押し麦 ホキ 卵 パセリ 小麦粉 粉チーズ かぼちゃ 豆腐 チンゲン菜 えのき 味噌 きな粉 三温糖 果物 牛乳 なす キャベツ
13 27	土	わかめうどん かぼちゃのそぼろあんかけ	切り干し炊き込み おにぎり 果物・牛乳	うどん わかめ 油揚げ 人参 こねぎ なめこ かぼちゃ 鶏ひき肉 三温糖 片栗粉 米 切り干し大根 干し椎茸 果物 牛乳 豆腐 こねぎ

- ・ 材料の都合により、献立が変更になる場合がございます。[今月の栄養量]
- ・ 調理の都合上、欠席連絡は9時までにお問い合わせいたします。434kcal / 蛋白 18.7g / 脂質 12.9g