



2024年度

愛泉幼児園 給食献立表

☆平均栄養摂取量☆	
エネルギー	593kcal
たんぱく質	20.1g
脂質	20.0g
カルシウム	299mg
鉄	3.4mg

日 曜	献立名	食 品 材 料 名	午後おやつ
1 土	ごはん 肉豆腐 マカロニサラダ(卵カニカマ) 果物	精白米 / 豚肉 押し豆腐 人参 白滝 えのき 葱 干し椎茸 醤油 みりん 砂糖 油 マカロニ 水菜 卵 かにかま マヨネーズ めんつゆ / 果物	鉄強化牛乳 クッキー類
3 月	マーボー豆腐丼 コールスローサラダ 果物	精白米 押し豆腐 挽肉 人参 玉葱 葱麻婆豆腐の素 生姜 にんにく 赤みそ 醤油 砂糖 油 片栗粉 キャベツ 人参 ハム コーン マヨネーズ 砂糖 酢 / オレンジ	牛乳 おにぎりせんべい
4 火	ごはん ★ポークケチャップ コーンサラダ 果物	精白米 / 豚肉 小麦粉 玉葱 人参 マッシュルーム水煮 油 ケチャップ ウスターソース 水 砂糖 コンソメ 無塩バター レタス 胡瓜 コーン ハム 酢 塩 油 / パナナ	牛乳 野菜チップス +㊦小魚
<p>ポークケチャップは大きな厚めの豚ロースに小麦粉を振って焼いて、ケチャップで炒めた具材をのせた洋食屋さんのメニューです。幼児園では子どもにも食べやすいように薄い小間切れ肉を使用し、甘みのあるソースに仕上げます。</p>			
5 水	ごはん チキンカレー 水菜サラダ プチゼリー	精白米 / 鶏むね 人参 玉葱 じゃが芋 油 カレールウ 小麦粉 水菜 胡瓜 ハム もやし わかめ 醤油 酢 砂糖 ごま油 / プチゼリー	牛乳 みかんヨーグルト
6 木	ちゃんぽんうどん ひじきの和え物 果物	茹でうどん 人参 豚肉 筍 キャベツ もやし かまぼこ ごま油 鶏がらだし 醤油 芽ひじき 人参 ツナ マヨネーズ めんつゆ / パナナ	牛乳 おにぎり(お魚ふりかけ)
7 金	☆お誕生会☆ なめたけごはん 鮭のコーンマヨネーズ焼き 夏みかんサラダ ワンタンスープ 果物	精白米 なめたけ きざみ海苔 鮭 クリームコーン コーン マヨネーズ ミックスチーズ 乾燥パセリ レタス 夏みかん ミニトマト 水菜 酢 塩 油 ワンタンの皮 鶏挽肉 干し椎茸 人参 葱 生きくらげ 鶏がらだし / メロン	鉄強化牛乳 ぱりんこ(のり塩) ㊦ココアバー
<p>7月お誕生のお友達おめでとうございます！🎉 初夏のさっぱり夏みかんのサラダとつるつるワンタンスープ、メロンでお祝いします。</p>			
8 土	ごはん ミートボールのケ チャップ煮 おかか和え 果物	精白米 / ミートボール キャベツ 人参 しめじ マカロニ ケチャップ コンソメ 砂糖 ソース 油 ブロッコリー 人参 かつお節 マヨネーズ めんつゆ / 果物	牛乳 原宿ドッグ(チーズ)
10 月	ごはん 切干大根 華風和え 果物	精白米 / 切干大根 人参 豚肉 油揚げ 干し椎茸 醤油 みりん 砂糖 油 かまぼこ 胡瓜 もやし わかめ 砂糖 醤油 ごま油 / パナナ	牛乳 ハッピーターン
11 火	ごはん ししゃもフライ フルーツサラダ 小松菜と生揚げの生姜スープ	精白米 / ししゃも 小麦粉 卵 パン粉 揚げ油 ソース レタス 胡瓜 パイン みかん レーズン 酢 塩 油 小松菜 生揚げ 生姜 むきあさり 鶏がらだし ごま油	牛乳 餃子の皮ピザ (トマト)
<p>頭からしっぽまですっぽり衣に包まれたししゃもフライは、お目目が出ている塩焼きのししゃもよりも抵抗感なく食べられる子が多いです。</p>			
12 水	ごはん 挽肉カレー 豆腐としらすの中華サラダ 果物	精白米 / 挽肉 人参 玉葱 じゃが芋 油 カレールウ 小麦粉 絞豆腐 しらす ミニトマト 水菜 酢 醤油 砂糖 ごま油 / オレンジ	鉄強化牛乳 パウンドケーキ
<p>パウンドケーキは小麦粉、無塩バター、砂糖、卵、ベーキングパウダーの5つの材料のみで焼き上げます。ふわふわしっとりのパウンドケーキは、口に入れるとバターのいい香りに包まれます。</p>			










愛泉幼稚園献立表 2024年度6月

日	曜	献立名	食品材料名	おやつ
13	木	ごはん プルコギ トマトサラダ 果物	精白米 / 豚肉 醤油 みりん 料理酒 にんにく ごま油 玉葱 人参 たら へのき 春雨 油 醤油 赤みそ 砂糖 片栗粉 白いり胡麻 レタス 胡瓜 トマト レーズン 酢 塩 油 / バナナ	牛乳 ハムチーズトースト
		プルコギは韓国の大衆的な肉料理で、玉葱やきのこ、春雨などの具材と炒め煮します。コチュジャンやにんにくを効かせたピリ辛の焼肉のたれで味付けするため、甘辛い味わいが特徴です。幼稚園では辛味はなしで味付けをします。		
14	金	ごはん 豆腐のとろとろ煮 ツナサラダ プチゼリー	精白米 / 押し豆腐 鶏むね キャベツ 人参 卵 鶏がらだし 醤油 ごま油 片栗粉 ツナ 胡瓜 人参 スパゲティ マヨネーズ めんつゆ / プチゼリー	牛乳 星たべよ+チョコ コっとウエハース
		ごはん 筑前煮 パインサラダ 果物	精白米 / 鶏むね 里芋 人参 ごぼう 焼き竹輪 こんにゃく 醤油 砂糖 みりん 油 レタス 胡瓜 パイン みかん 酢 塩 油 / 果物	牛乳 せんべい類
17	月	ごはん さばのソース焼き 五色和え みそ汁(へのきとこんにゃく)	精白米 / さば 生姜 砂糖 醤油 料理酒 ウスターソース 絞豆腐 胡瓜 ハム ミニトマト わかめ 酢 醤油 砂糖 へのき 葱 わかめ こんにゃく 油揚げ 麦みそ 和風だし	牛乳 コーンフレーク
		スパゲティナポリタン チキトマサラダ 果物	スパゲティ 人参 玉葱 ピーマン ベーコン 無塩バター ケチャップ レタス 胡瓜 鶏ささみ トマト 酢 塩 油 / バナナ	牛乳 ★ウイナーパン
18	火	ウイナーパンはホットケーキミックス・豆腐・卵で生地を作り、ミニカップに入れて焼き上げます。ほんのり甘いモチモチの生地とウイナーの組み合わせがおいしいおやつです。		
		ごはん コーンカレー シルバーサラダ 果物	精白米 / 豚肉 コーン 人参 玉葱 じゃが芋 油 小麦粉 カレールウ 水 春雨 胡瓜 ハム 卵 マヨネーズ めんつゆ / オレンジ	牛乳 芋けんぴ
20	木	ごはん はんぺんフライ ゆばとなめこの酢の物 野菜スープ	精白米 / はんぺん 小麦粉 卵 パン粉 揚げ油 ソース ゆば なめこ 小松菜 油揚げ 人参 酢 砂糖 醤油 キャベツ 人参 玉葱 鶏がらだし	牛乳 じゃこマヨトースト
		じめじめして蒸し暑く、雨が多く外遊びの機会も減り、食欲も落ちてくる時期です。みんな大好きなはんぺんフライに、なめこのつるつるで食べやすいさっぱり酢の物を合わせました。		
21	金	ごはん 鶏のさっぱり煮 キャベツの胡麻マヨサラダ チーズ	精白米 / 鶏もも 人参 玉葱 にんにく 生姜 油 醤油 みりん 酢 キャベツ 胡瓜 ハム コーン マヨネーズ めんつゆ 白いり胡麻 / チーズ	牛乳 びよっちサブレ
		ごはん 生揚げの中華五目あんかけ ハムサラダ 果物	精白米 / 生揚げ 豚肉 人参 筍 チンゲン菜 干し椎茸 生姜 ごま油 鶏がらだし 醤油 片栗粉 レタス 胡瓜 ハム トマト 酢 塩 油 / 果物	牛乳 クッキー類
24	月	ごはん コロッケ にらもやし納豆 みそ汁(大根と油揚げ)	精白米 / コロッケ 揚げ油 ソース にら もやし 人参 ひきわり納豆 めんつゆ マヨネーズ 大根 油揚げ 葱 麦みそ 和風だし	鉄強化牛乳 五穀ビスケット
		ごはん 生揚げと豚肉のみそ炒め チーズサラダ プチゼリー	精白米 / 生揚げ 豚肉 人参 筍 ピーマン 葱 にんにく 生姜 赤みそ 砂糖 醤油 油 レタス 胡瓜 チーズ トマト 酢 塩 油 / プチゼリー	牛乳 ★冷やしうどん
25	火	6月25日は「加須うどんの日」です。おやつにつるつるのうどんをみんなで楽しめます。		
		ごはん カレー スパゲティサラダ(ハム) 果物	精白米 / 豚肉 人参 玉葱 じゃが芋 油 小麦粉 カレールウ 水 スパゲティ 胡瓜 ハム 卵 マヨネーズ めんつゆ / バナナ	牛乳 ミルクかりんとう +①小魚
27	木	ごはん 鶏の親子煮 パンサンスー 乳酸菌飲料	精白米 / 鶏むね 卵 玉葱 人参 キャベツ 和風だし 醤油 みりん 春雨 胡瓜 ハム トマト すり胡麻 醤油 酢 砂糖 ごま油 / 乳酸菌飲料	牛乳 おこめばん棒 +①カルテツミルク クラスク



愛泉幼稚園献立表 2024年度6月

日	曜	献立名	食 品 材 料 名	おやつ
28	金		  歩け歩け遠足	    牛乳 カステラドーナツ
29	土	ごはん 肉じゃが マカロニサラダ 果物	精白米 / じゃが芋 豚肉 玉葱 人参 白滝 醤油 みりん 砂糖 油 マカロニ 胡瓜 みかん マヨネーズ めんつゆ / 果物	牛乳 クッキー類

♪0.1.2歳児は午前のおやつがあります。 ♪仕入れの都合により変更する場合があります。 ♪★は新メニューです。

♪太字は手作りおやつです。 ♪㊦は3.4.5歳児、㊧は0.1.2歳児です。

作成日：2024年5月21日

