


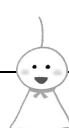


令和8年6月

献立表 (12~18か月頃)



箕面市立保育所・認定こども園給食

| 日付 | 10時 | 給食 | 3時 | からだの血や肉になるもの | からだの熱や力になるもの | 体の調子をとのえるもの | その他 |
|-------|-----|---|--------------------------|----------------|--------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1(月) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 味噌汁  | りんご さつまいものおやき 牛乳 | 牛乳, 白身魚 | 米, 三温糖, さつまいも, 片栗粉, サラダ油 | はくさい, たまねぎ, 人参, 小松菜, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味噌, 白味噌 |
| 2(火) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 味噌汁 | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, ささ身 | 米, 三温糖, さつまいも | ほうれん草, 人参, たまねぎ, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味噌, 白味噌 |
| 3(水) | 牛乳 | 軟飯 高野豆腐の旨煮 煮浸し | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 凍り豆腐 | 米, じゃがいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, 大根, 茄子, りんご | だし昆布, しょうゆ |
| 4(木) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 すまし汁 | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 豚肉, (絹)豆腐 | 米, 三温糖 | キャベツ, たまねぎ, 人参, はくさい, りんご | だし昆布, 赤味噌, しょうゆ, 塩 |
| 5(金) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の味噌汁 | りんご 煮込みうどん 牛乳 | 牛乳, 白身魚 | 米, 三温糖, じゃがいも, うどん | たまねぎ, 人参, 茄子, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味噌, 白味噌, 塩 |
| 6(土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 | おじゃ 牛乳 | 牛乳, 鶏肉 | 米, じゃがいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, ほうれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ |
| 8(月) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 牛肉 | 米, じゃがいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, はくさい, りんご | だし昆布, しょうゆ |
| 9(火) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の味噌汁 | りんご さつまいものおやき 牛乳 | 牛乳, 白身魚, (絹)豆腐 | 米, 三温糖, さつまいも, 片栗粉, サラダ油 | キャベツ, 人参, たまねぎ, ほうれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味噌, 白味噌 |
| 10(水) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 じゃがいもと玉ねぎのスープ | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 鶏肉 | 米, 三温糖, じゃがいも | キャベツ, 人参, たまねぎ, チンゲンツアイ, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 11(木) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の旨煮  | りんご だいこんのお焼き 牛乳 | 牛乳, 白身魚 | 米, 三温糖, 片栗粉, サラダ油 | キャベツ, きゅうり, 人参, 大根, たまねぎ, りんご | だし昆布, しょうゆ |
| 12(金) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | 甘夏みかん じゃがいものおやき 牛乳 | 牛乳, 牛ひき肉 | 米, じゃがいも, 三温糖, 片栗粉, サラダ油 | たまねぎ, 人参, グリーンアスパラ, キャベツ, 甘夏みかん | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 13(土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 りんご | おじゃ 牛乳 | 牛乳, 豚肉 | 米, さつまいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, ほうれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 15(月) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 味噌汁 | りんご さつまいものおやき 牛乳 | 牛乳, 白身魚 | 米, 三温糖, さつまいも, 片栗粉, サラダ油 | はくさい, たまねぎ, 人参, 小松菜, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味噌, 白味噌 |

| 日付 | 10時 | 給食 | 3時 | からだの血や肉になるもの | からだの熱や力になるもの | 体の調子をととのえるもの | その他 |
|-------|-----|---------------------------|--------------------------|------------------|------------------------------|---|-----------------------------|
| 16(火) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 野菜スープ | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 牛肉 | 米, 三温糖 | ほうれん草, 切干し大根, た まねぎ, 人参, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 17(水) | 牛乳 | 軟飯 高野豆腐の旨煮 煮浸し | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 凍り豆腐 | 米, じゃがいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, 大根, 茄子, りんご | だし昆布, しょうゆ |
| 18(木) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 すまし汁 | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 豚肉, (絹)豆腐 | 米, 三温糖 | キャベツ, たまねぎ, 人参, は くさい, りんご | だし昆布, 赤味噌, しょう ゆ, 塩 |
| 19(金) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の味噌汁 | りんご 煮込みうどん 牛乳 | 牛乳, 白身魚 | 米, 三温糖, じゃがいも, うど ん | たまねぎ, 人参, 茄子, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味 噌, 白味噌, 塩 |
| 20(土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 りんご | おじゃ 牛乳 | 牛乳, 鶏肉 | 米, じゃがいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, ほうれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ |
| 22(月) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 牛肉 | 米, じゃがいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, はくさい, り んご | だし昆布, しょうゆ |
| 23(火) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の味噌汁 | りんご さつまいものおやき 牛乳 | 牛乳, 白身魚, (絹)豆腐 | 米, 三温糖, さつまいも, 片栗 粉, サラダ油 | キャベツ, 人参, たまねぎ, ほ うれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ, 赤味 噌, 白味噌 |
| 24(水) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 じゃがいもと玉ねぎのスープ | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 鶏肉 | 米, 三温糖, じゃがいも | キャベツ, 人参, たまねぎ, チ ンゲンツアイ, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 25(木) | 牛乳 | 軟飯 豆腐のそぼろ煮 柔か煮 | りんご スープ煮 牛乳 | 牛乳, 豚ひき肉, 絹豆腐(冷) | 米, 三温糖, 片栗粉, はるさめ | 人参, たまねぎ, キャベツ, きゅうり, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 26(金) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | 甘夏みかん じゃがいものおやき 牛乳 | 牛乳, 牛ひき肉 | 米, じゃがいも, 三温糖, 片栗 粉, サラダ油 | たまねぎ, 人参, グリーンア スパラ, キャベツ, 甘夏みか ん | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 27(土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 りんご | おじゃ 牛乳 | 牛乳, 豚肉 | 米, さつまいも, 三温糖 | たまねぎ, 人参, ほうれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 29(月) | 牛乳 | 鮭ごはん 旨煮 きざみ煮 | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 銀鮭, 鶏肉 | 米, 三温糖, じゃがいも | たまねぎ, 人参, ほうれん草, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |
| 30(火) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 野菜スープ | りんご おじゃ 牛乳 | 牛乳, 牛肉 | 米, 三温糖 | ほうれん草, 切干し大根, た まねぎ, 人参, りんご | だし昆布, しょうゆ, 塩 |

月平均栄養価 エネルギー 443kcal たんぱく質 16.9g 脂質 11.8g

*献立は諸事情により、変更することがあります。

