令和８年６月　献　立　表　（幼児食）

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	1日(ごはん)	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(ごはん)	6日(パン)
朝の間食	クラッカー・牛乳	ウエハース・牛乳	ボーロ・豆乳	せんべい・牛乳	クッキー・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	白身魚のムニエル タルタルソースかけ 春雨と野菜の炒め物 ハムときゅうりのサラダ きのこスープ バナナ	揚げ鶏の香味ソース ベーコン入り炒り卵 キャベツとコーンの サラダ 小松菜のすまし汁 オレンジ	さばの味噌煮 鶏ごぼう炒め しらすときゅうりの 酢の物 千切り大根の味噌汁 黄桃	タンドリーチキン 千草焼き ハムとコーンのサラダ 白菜と豆腐の味噌汁 キウイフルーツ	白身魚の竜田揚げ 厚揚げとアスパラの チャンプルー スパゲッティサラダ もやしの味噌汁 プルーン	あんかけ焼きそば ししゃも焼き ブロッコリーと きゅうりのサラダ わかめスープ パイン
昼の間食	シュガーパイ(手作り) スキムミルク	クリームチーズクッキー(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	薄焼きせん・パイン スキムミルク	餃子の皮ピザ(手作り) スキムミルク	チーズ黒糖蒸しパン(手作り) ヨーグルト(手作り)	おたのしみカステラ チーズ・牛乳
園での1日摂取カロリー	3歳未満児：450kcal 3歳以上児：349kcal	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：439kcal	3歳未満児：455kcal 3歳以上児：384kcal	3歳未満児：434kcal 3歳以上児：336kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：407kcal	3歳未満児：468kcal 3歳以上児：374kcal
日	8日(ごはん)	9日(ごはん)	10日(ごはん)	11日(ごはん)	12日(ごはん)	13日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	ふかし芋・牛乳	せんべい・豆乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳	かりんとう・牛乳
昼食	白身魚のコーンマヨ焼き 鶏レバーの味噌煮 わかめときゅうりの酢の物 白菜と油揚げの味噌汁 パイン	鶏肉の トマトソースかけ 炒り豆腐 レタスとチーズのサラダ 大根とえのきの味噌汁 黄桃	あじの南蛮漬け 牛肉入りきんぴらごぼう きゅうりとコーンの サラダ じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 プルーン	焼き肉 高野豆腐の卵とじ ブロッコリーとハムのサラダ そうめんのすまし汁 バナナ	白身魚のカレーソテー 大豆とひじきの煮物 マカロニサラダ 豆腐とわかめの味噌汁 オレンジ	肉うどん 白身魚のオーロラ焼き キャベツの肉味噌炒め きゅうりとツナの酢の物 キウイフルーツ
昼の間食	あんこパイ(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	フレンチトースト(手作り) スキムミルク	はとむぎおこし・レーズン スキムミルク	チョコチップクッキー(手作り) ヨーグルト(手作り)	マドレーヌ(手作り) スキムミルク	鉄カルウエハース 黄桃・牛乳
園での1日摂取カロリー	3歳未満児：490kcal 3歳以上児：399kcal	3歳未満児：499kcal 3歳以上児：380kcal	3歳未満児：493kcal 3歳以上児：406kcal	3歳未満児：556kcal 3歳以上児：486kcal	3歳未満児：494kcal 3歳以上児：403kcal	3歳未満児：480kcal 3歳以上児：376kcal
日	15日(ごはん)	16日(ごはん)	17日(ごはん)	18日(ごはん)	19日(ごはん)	20日(パン)
朝の間食	ビスケット・牛乳	ウエハース・牛乳	ふかし芋・豆乳	クッキー・牛乳	せんべい・牛乳	クラッカー・牛乳
昼食	さわらの西京焼き 牛肉と野菜の大和煮 千切り大根の酢の物 小松菜と油揚げの 味噌汁 バナナ	豚肉のピカタ ジャーマンポテト 海藻サラダ チンゲン菜のスープ プルーン	白身魚の天ぷら 筑前煮 小松菜のお浸し 豆腐としめじの味噌汁 オレンジ	牛肉の デミグラスソース炒め ツナ入りオムレツ ブロッコリーサラダ コーンスープ キウイフルーツ	鮭の味噌マヨ焼き かぼちゃの そぼろあんかけ きゅうりとカニかまの酢の物 人参と厚揚げの味噌汁 黄桃	チキンクリーム スパゲッティ じゃが芋とツナの煮物 グリーンサラダ 春雨スープ プルーン
昼の間食	フルーツきんとん(手作り) スキムミルク	ジャム入りマフィン(手作り) スキムミルク	牛乳かりんとう・レーズン ヨーグルト(手作り)	きな粉ドーナツ(手作り) スキムミルク	黒ごまクッキー(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	ごまビスケット パイン・牛乳
園での1日摂取カロリー	3歳未満児：497kcal 3歳以上児：408kcal	3歳未満児：500kcal 3歳以上児：400kcal	3歳未満児：434kcal 3歳以上児：315kcal	3歳未満児：483kcal 3歳以上児：405kcal	3歳未満児：514kcal 3歳以上児：429kcal	3歳未満児：515kcal 3歳以上児：442kcal
日	22日(ごはん)	23日	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	かりんとう・豆乳	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳	ウエハース・牛乳	ふかし芋・牛乳
昼食	チキンカツ 油揚げと青菜の卵とじ カラーピーマンと ハムのサラダ ポテトスープ パイン	 誕生会	豚肉の生姜焼き 千切り大根の炒め煮 トマトとツナの酢の物 えのきと油揚げの 味噌汁 バナナ	あじの塩焼き 鶏レバーの酢豚風 春雨サラダ 豆腐としめじのすまし汁 オレンジ	チンジャオロースー 三色かき揚げ トマトとチーズの サラダ なめこと玉ねぎの味噌汁 キウイフルーツ	**保育参観・給食試食会** チキン南蛮 ひじきの五目煮 納豆サラダ 夏野菜の味噌汁 すいか
昼の間食	あんこサンド(手作り) スキムミルク	まあるいクラッカー・黄桃 100%りんごジュース	かぼちゃサブレ・チーズ ヨーグルト(手作り)	ロッククッキー(手作り) スキムミルク	アップルパイ(手作り) スキムミルク	ミレービスケット プルーン・牛乳
園での1日摂取カロリー	3歳未満児：527kcal 3歳以上児：456kcal		3歳未満児：484kcal 3歳以上児：402kcal	3歳未満児：484kcal 3歳以上児：394kcal	3歳未満児：495kcal 3歳以上児：412kcal	3歳未満児：503kcal 3歳以上児：403kcal
日	29日(ごはん)	30日(ごはん)				
朝の間食	クッキー・牛乳	クラッカー・牛乳				
昼食	ししゃもフライ 肉じゃが きゅうりとわかめの 酢の物 けんちん汁 黄桃	鶏肉の照り焼き 大豆のケチャップ煮 ブロッコリーと カニかまのサラダ 豆腐と大根の味噌汁 プルーン				
昼の間食	チーズマフィン(手作り) スキムミルク	水無月(手作り) スキムミルク				
園での1日摂取カロリー	3歳未満児：525kcal 3歳以上児：440kcal	3歳未満児：423kcal 3歳以上児：324kcal				

蒸し暑い季節になってきました。食中毒に気を付けましょう。
食中毒を防ぐには、食品を購入してから、調理して食べるまでに、食中毒の原因となる菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」ことがとても大切です。
とくに手洗いは、食中毒予防の第一歩です。指やつめの間、手首もしっかり洗いましょう♪

食中毒を防ぐポイント

①つけない：野菜や魚も調理前によく洗う。生肉や魚を使う際の調理器具は、他の食材と分けたり、殺菌したりする。
②増やさない：買った肉や魚は長く持ち歩かず、適度な温度（冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は－15℃以下）で管理する。
③やっつける：肉や魚は中心部までしっかり加熱する。（目安は75℃）
（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85～90℃、90秒以上）

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、＊印は3歳以上児のみです。
※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、ｷｬﾍﾞﾂ・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ﾄﾏﾄ・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各ｸﾗｽに準備してあります。麦茶用ｺｯﾌﾟは、洗浄･消毒し常に衛生的なものを使用しています。