

# 6月 献立予定表

ベビーからーれ  
令和6年6月

日・曜日	午前おやつ	昼食			午後おやつ	献立名	材料
		主食	おかず	材料			
1 15 土	ウエハース	焼きそば	じゃがいもの煮物 青菜のみそ汁	中華麺、豚肉、キャベツ、もやし、 にんじん、たまねぎ、じゃがいも、 鶏ひき肉、青菜	焼きおにぎり	精白米	
3 17 月	おせんべい	ピビンバ丼	きゅうりのさっぱり和え 豆腐の中華スープ	精白米、豚肉、しょうが、ほうれん 草、にんじん、もやし、きゅうり、 豆腐、ねぎ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミック ス、ヨーグルト、牛乳	
4 18 火	ビスケット	ごはん	豚とキャベツの味噌炒め マカロニサラダ 青菜のすまし汁	精白米、豚肉、キャベツ、にんじ ん、たまねぎ、マカロニ、ツナ、フ ロッコリー、コーン、青菜、麩	野菜チヂミ	にんじん、チーズ、薄 力粉	
5 19 水	ウエハース	ナポリタン	ブロッコリーサラダ じゃがいものポタージュ	スパゲティ、たまねぎ、ピーマン、 鶏肉、ブロッコリー、コーン、チー ズ、じゃがいも、たまねぎ、キャベ ツ、牛乳	ゆかりおにぎり	精白米、ゆかり	
6 20 木	クッキー	おからパン	鶏のクリーム煮 にんじんマリネ コンソメスープ	おからパン、鶏肉、ブロッコリー、 たまねぎ、しめじ、牛乳、にんじ ん、ささみ、キャベツ、えのき	大学芋	さつまいも	
7 21 金	ビスケット	ごはん	サバから揚げ キャベツのごま和え じゃがいものみそ汁	精白米、サバ、カレー粉、キャベ ツ、にんじん、じゃがいも、たまね ぎ、油揚げ	きなこボール	ホットケーキミック ス、牛乳、きな粉	
8 22 土	クッキー	鶏の照り焼き丼	ブロッコリーのおかか和え きのこのすまし汁	精白米、鶏肉、にんじん、たまね ぎ、ブロッコリー、かつお節、しめ じ、キャベツ	ポテトスナック	じゃがいも	
10 24 月	ウエハース	ハヤシライス	わかめサラダ 小松菜のスープ	精白米、豚肉、じゃがいも、たまね ぎ、キャベツ、わかめ、ささみ、 コーン、こまつな、にんじん	ミルクスティックパン	ホットケーキミック ス、牛乳	
岐阜県郷土料理		高山ラーメン	もやしの中華和え フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじ ん、もやし、きゅうり、ごま、パナ ナ	五平餅	精白米、ごま	
11 25 火	おせんべい						
12 26 水	ビスケット	ごはん	豚とにんじんのおろし煮 青菜のいそべ和え 豆腐のみそ汁	精白米、豚肉、にんじん、だいこ ん、青菜、のり、豆腐、しめじ、た まねぎ	イチゴマフィン	ホットケーキミック ス、牛乳、イチゴジャ ム	
13 - 木	クッキー	食パン	鶏のピザ焼き しらすのじゃがサラダ キャベツのスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、 しらす、じゃがいも、にんじん、 きゅうり、キャベツ、えのき	きつねおにぎり	精白米、油揚げ、ごま	
14 28 金	ウエハース	納豆ごはん	鮭の塩焼き ひじきの煮物 だいこんのすまし汁	精白米、納豆、鮭、ひじき、にんじ ん、さやいんげん、油揚げ、だいこ ん、しめじ	豆腐ドーナツ	ホットケーキミック ス、豆腐	
- 29 土	ウエハース	煮込みうどん	青菜のおひたし フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこ ん、豚肉、青菜、えのき、バナナ	焼きおにぎり	精白米	
おたのしみかい おたんじょうびかい 27日(木)		ビスケット	チキンナゲット ポテトサラダ カラフルスープ	精白米、ツナ、たまねぎ、ピーマ ン、カレー粉、鶏ひき肉、豆腐、た まねぎ、じゃがいも、きゅうり、に んじん、マヨネーズ、ブロッコ リー、赤ピーマン、コーン	あじさいゼリー	ぶどうジュース、りんご ジュース、牛乳、寒天	

## 今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 464.5kcal
- ・タンパク質 18.5g

## 【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、  
1回を牛乳、2回を麦茶で提供しま



※都合により献立を変更することがございます。  
ご了承ください。

☆11日・25日：岐阜県郷土料理

高山ラーメンは岐阜県高山市で食べられているラーメンです。ラーメン好きの方が多くこの地域では年越しそばもラーメンを食べるほどといわれているそうです。

おやつにも岐阜県の郷土料理である五平餅を取り入れています。



☆ベビーから一れにおけるアレルギー食品(鶏卵)の主な変更対応は、以下の通りです☆

対応番号	対応が必要な食材・献立	対応内容
①	午前おやつ	毎日提供する午前おやつは、お菓子のパッケージに卵が使われていないかを確認し、提供いたします。
②	午後おやつ(手作り)	卵を使わずに作り、提供いたします。
③	パン・食パン・パン粉	当園の給食では、卵除去のパン/パン粉を仕入れることにしています。 仕入れの状況によっては、米粉パンも使用していますが、その際には別途対応を記載いたします。
④	マヨネーズ	手作りのフレンチドレッシングを使って調味します。
⑤	ハム・ベーコン・ウインナー・かまぼこ	ツナ、卵不使用のちくわを使用します。
⑥	卵料理	豆腐やお肉やお魚を使った献立に変更します。
⑦	揚げ物のつなぎ	水溶き小麦粉で調理します。

日	曜	午前おやつ対応	昼食			午後おやつ	
			主食の対応	おかず	対応	献立名	対応
1	15	土	①				
3	17	月	①				
4	18	火	①				
5	19	水	①				
6	20	木	①	③			
7	21	金	①				
8	22	土	①				
10	24	月	①				
11	25	火	①				
12	26	水	①				
13	-	木		③			
-	27	木	①		チキンナゲット/ポテトサラダ	③/④	
14	28	金	①				
-	29	土	①				

※都合により献立を変更することがございますが、ご了承ください。