



6月 給食献立表



2020年度(7・8ヶ月食)

日	曜	献立名		食品名
		午前食	午後食	
1	月	7倍かゆ 春雨スープ 鶏と野菜の和え物 大豆とひじきの煮物 りんご・ミルク160cc	7倍かゆ キャベツのすまし汁 かれいの味噌煮 きな粉和え ミルク160cc	精白米 春雨 人参 わかめ だし昆布 醤油 塩 ささみ キャベツ 玉ねぎ 大豆水煮 ひじき 砂糖 りんご 調製粉乳 かれい 味噌 でん粉 きゅうり きな粉
2	火	7倍かゆ じゃが芋の味噌汁 たらのおろし煮 白菜とわかめの和え物 バナナ・ミルク160cc	7倍かゆ 野菜スープ 鶏と小松菜のマッシュポテト 大根の煮物 ミルク160cc	精白米 じゃが芋 玉ねぎ だし昆布 味噌 たら 砂糖 醤油 大根 でん粉 白菜 わかめ 人参 バナナ 調製粉乳 鶏ひき肉 小松菜 塩
3	水	7倍かゆ 豆腐スープ キャベツと鶏の味噌煮 きゅうりの和え物 バナナ・ミルク160cc	パンかゆ 小松菜のスープ かぶとツナの煮物 かぼちゃサラダ ミルク160cc	精白米 豆腐 玉ねぎ わかめ だし昆布 醤油 塩 キャベツ ささみ 味噌 砂糖 でん粉 きゅうり 人参 バナナ 調製粉乳 食パン 小松菜 かぶ ツナフレーク かぼちゃ
4	木	7倍かゆ 玉ねぎのすまし汁 さけの煮物 ブロッコリーサラダ りんご・ミルク160cc	7倍かゆ 大根の味噌汁 ひき肉とじゃが芋の煮物 キャベツと人参のお浸し ミルク160cc	精白米 玉ねぎ ほうれん草 だし昆布 醤油 塩 さけ 大根 砂糖 でん粉 ブロッコリー 人参 りんご 調製粉乳 大根 小松菜 味噌 じゃが芋 鶏ひき肉 キャベツ
5	金	野菜そうめん 鶏のトマト煮 大豆サラダ バナナ ミルク160cc	7倍かゆ ほうれん草のすまし汁 高野豆腐とツナの煮物 ひじき和え ミルク160cc	そうめん 玉ねぎ 人参 ほうれん草 だし昆布 醤油 塩 ささみ じゃが芋 玉ねぎ トマト缶 砂糖 でん粉 大豆水煮 きゅうり バナナ 調製粉乳 キャベツ 高野豆腐 ツナフレーク ひじき
6	土	7倍かゆ 白菜スープ チンゲン菜のそぼろあんかけ 大根の和え物 ミルク160cc	7倍かゆ 大根の味噌汁 たらの煮付け わかめとお麩のだし煮 ミルク160cc	精白米 白菜 わかめ だし昆布 醤油 塩 チンゲン菜 鶏ひき肉 人参 砂糖 でん粉 大根 小松菜 調製粉乳 味噌 たら 焼き麩
8	月	7倍かゆ 玉ねぎスープ ひき肉と野菜の煮込み きゅうりのサラダ りんご・ミルク160cc	7倍かゆ じゃが芋の味噌汁 大根とツナの煮物 納豆和え ミルク160cc	精白米 玉ねぎ 人参 だし昆布 醤油 塩 鶏ひき肉 じゃが芋 キャベツ 砂糖 でん粉 きゅうり 大根 りんご 調製粉乳 味噌 ツナフレーク 納豆 小松菜
9	火	7倍かゆ かぶのすまし汁 鶏の玉ねぎあんかけ キャベツの磯辺和え バナナ・ミルク160cc	7倍かゆ キャベツの味噌汁 かれいの煮物 さつま芋甘煮 ミルク160cc	精白米 かぶ だし昆布 醤油 塩 ささみ 玉ねぎ 砂糖 でん粉 キャベツ 人参 塩 あおさ バナナ 調製粉乳 かれい さつま芋
10	水	7倍かゆ わかめのすまし汁 たらの味噌煮 小松菜のお浸し バナナ・ミルク160cc	パンかゆ 人参スープ ブロッコリーと鶏の塩煮 大根サラダ ミルク160cc	精白米 わかめ 焼き麩 だし昆布 醤油 塩 たら 大根 味噌 砂糖 でん粉 小松菜 キャベツ 人参 バナナ 調製粉乳 食パン 玉ねぎ ブロッコリー ささみ きゅうり
11	木	鶏と野菜の味噌うどん 豆腐煮 ごま和え りんご ミルク160cc	7倍かゆ 小松菜の味噌汁 納豆和え ひじきの煮物 ミルク160cc	うどん 鶏ひき肉 キャベツ 玉ねぎ だし昆布 砂糖 味噌 豆腐 小松菜 醤油 でん粉 きゅうり 人参 すりごま りんご 調製粉乳 精白米 納豆 じゃが芋 でん粉 ひじき
12	金	7倍かゆ 野菜のすまし汁 かれいの磯風味煮 かぼちゃの煮物 バナナ・ミルク160cc	7倍かゆ わかめの味噌汁 なすのそぼろ煮 きな粉和え ミルク160cc	精白米 人参 玉ねぎ 小松菜 だし昆布 醤油 塩 かれい キャベツ あおさ 砂糖 でん粉 かぼちゃ バナナ 調製粉乳 わかめ 味噌 なす 鶏ひき肉 きゅうり きな粉
13	土	7倍かゆ 大根の味噌汁 鶏と小松菜のあんかけ きゅうりの和え物 ミルク160cc	7倍かゆ 野菜のすまし汁 さけの煮物 高野豆腐の含め煮 ミルク160cc	精白米 大根 わかめ だし昆布 味噌 ささみ 小松菜 玉ねぎ 砂糖 醤油 でん粉 きゅうり 人参 調製粉乳 キャベツ さけ 高野豆腐
17	水	7倍かゆ ほうれん草の味噌汁 鶏とかぶの煮物 ひじきサラダ バナナ・ミルク160cc	わかめうどん 豆腐の味噌煮 人参のごま和え ミルク160cc	精白米 ほうれん草 玉ねぎ だし昆布 味噌 ささみ かぶ 砂糖 醤油 ひじき 人参 きゅうり 塩 バナナ 調製粉乳 うどん わかめ 塩 豆腐 鶏ひき肉 でん粉 すりごま

☆お米は国内産を使用しております。 ☆仕入れの都合上メニューを変更することがございます。ご了承ください。

6月は梅雨の影響でジメジメした湿気と気温から、いつもより疲れがたまりやすい時期です。規則正しくしっかり食事をとって、梅雨に負けない元気なカラダを作りましょう！
また、食中毒には特に気をつけなくてはならない時期でもあります。まずはその予防策として、手洗いをしっかりと行いましょう。

