



6月の給食だよ!

令和7年度 やまぐち保育園

《4月～6月のテーマ》
楽しく食べる
 《献立作成上の考慮》
**衛生管理を十分に行い、
 食中毒に気をつける。**

※園では年齢に応じて牛乳を1人当たり50～200cc飲んでいきます。
 ※27日(金)は誕生会です。
 ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ	
		朝のおやつ	主 食					
2	月	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	キャベツの味噌汁	ひじきの和風サラダ	魚の青のり揚げ	あんまんじゅう
3	火	チョコイス	ヤクルト	麦ごはん	スタミナスープ	シソマヨサラダ	はんぺんのフライ	焼きそばパン
4	水	カルピスみかんゼリー	牛乳	パン	コンソメスープ	ラザニア	いんげんの味噌マヨ和え	じゃこおにぎり・漬物
5	木	卵ボーロ	R-1	麦ごはん	豚丼	野菜のコロコロサラダ	スクランブルエッグ	マカロニあべ川・いりこ
6	金	りんご	牛乳	パン	かき玉汁	じゃが芋のドレッシング和え	鶏の照りマヨ焼き	チーズ蒸しパン・いりこ
7	土	白い風船	ヤクルト	麦ごはん	せんだご汁	パリパリサラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め	
9	月	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	スタミナ炒め	ちりめん納豆	メロンパンクッキー・いりこ
10	火	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	ハヤシライス	春雨サラダ	ちくわの磯辺揚げ	りんごトースト・いりこ
11	水	たべっ子どうぶつ	R-1	パン	ぎょうざスープ	五目ビーフン	卵焼き	クリームババロア・せんべい
12	木	バナナ	牛乳	麦ごはん	じゃがバタ味噌汁	かみかみ和え	鮭のオープン焼き	お麩のラスク
13	金	ココアミルクゼリー	牛乳	パン	具だくさんコンソメスープ	スパゲティサラダ	チーズ入りメンチカツ	クロクロケーキ
14	土	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	もやしのナムル	マッシュポテト	
16	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	カニカマスープ	キャベツのスパゲティ	チキンの青じそソテー	パリパリピザ・いりこ
17	火	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	わかめスープ	ごまみそドレッシングサラダ	魚のオランダ揚げ	肉のせうどん
18	水	ぼたぼた焼き	R-1	パン	クリームシチュー	切り干しの中華和え	五目卵焼き	菜めしおにぎり・漬物
19	木	りんご	牛乳	麦ごはん	麻婆なす丼	マカロニサラダ	ハムステーキ	お好み焼き・いりこ
20	金	かぼちゃのあべ川	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	拌三絲	ちくわのチーズ炒め	フルーツボンチ・クラッカー
21	土	雪の宿	ヤクルト	パン	豚汁	牛肉と蓮根の炒め煮	キャベツの塩昆布漬け	
23	月	白い風船	ヤクルト	パン	高野豆腐の卵とじ	韓国風炒め物	はんぺんのオーロラ焼き	バターサブレ・いりこ
24	火	バナナ	牛乳	麦ごはん	ツナカレー	中華サラダ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	ココアトースト・いりこ
25	水	ビスコ	R-1	パン	豆乳クリームパスタ	ポテトサラダ	しゅうまい	あじさいの花ゼリー・せんべい
26	木	黄粉芋	牛乳	麦ごはん	かぼちゃの味噌汁	ひじきの炒め煮	魚のコーンマヨ焼き	ドーナツ
27	金	スティック野菜	牛乳		＜誕生会＞ 五目寿司・コーンフレークチキン・キャベツナサラダ・清汁・ババロア			桃のケーキ
28	土	卵ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	他人丼	ごぼうとコーンのサラダ	ウインナーソテー	
30	月	ムーンライト	ヤクルト	パン	麻婆豆腐	コーンクリームスパゲティ	オクラのおかか和え	フライドポテト・いりこ

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。

★ おすすめレシピ ★ 『クリームババロア』

【材料】 (大人2人分)

牛乳 230ml
 ゼラチン 5g
 生クリーム 75ml
 上白糖 30g
 フルーツソース 適量

【作り方】

- 鍋に牛乳とゼラチンを入れて中火にかけ、泡立て器で混ぜながら沸騰直前まで温めてゼラチンを溶かし、粗熱をとる。
- ボウルに生クリームと上白糖を入れて混ぜ、ハンドミキサーで泡立て器でとろみがつくまで泡立てる。
①を粗熱がとれたら加え、よく混ぜる。
- 器に②を適量ずつ流し入れ、冷蔵所で45分以上冷やし固める。
- 好んでフルーツソースを③の上からかける。
(フルーツソースなしでも美味しいです)

※材料4つで簡単にふわふわのクリームババロアができます。
 生クリームはとろみがつく程度まで泡立てれば大丈夫です。
 (あまり泡立てすぎないように)

