



6月の給食だより

令和8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。

《行事食》
26日(金) 誕生会
※ご飯はいりません。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50～200ml飲んでいきます。

日	曜	3歳未満児			副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食					
1	月	ビスコ	ヤクルト	パン	ぎょうぎスープ	豚肉ともやしの炒め物	マッシュポテト	うどんかりんとう・いりこ
2	火	ココアミルクゼリー	牛乳	麦ごはん	豆腐の味噌汁	マセドアンサラダ	レバーの竜田揚げ	バターサブレ
3	水	白い風船	R-1	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	チーズ蒸しパン・いりこ
4	木	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	他人丼	シソマヨサラダ	かぼちゃの天ぷら	あじさいの花ゼリー・せんべい
5	金	りんご	牛乳	麦ごはん	押し包丁	ごまネーズサラダ	魚のマリネ	黒ごまトースト・いりこ
6	土	ウエハース	ヤクルト	パン	八宝菜	切り干しの炒め煮	きゅうりの甘酢	
8	月	ムーンライト	ヤクルト	パン	クリームシチュー	キャベツのスパゲティ	ちくわのチーズ炒め	ひじきおにぎり・漬物
9	火	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	キャベツの味噌汁	ポテトサラダ	栄養揚げ	帽子パン・いりこ
10	水	黒糖みるく	R-1	パン	コンソメスープ	ラザニア	いんげんの味噌マヨ和え	あんまんじゅう・いりこ
11	木	ぶどうゼリー	牛乳	麦ごはん	肉豆腐丼	チーズ入りコールスロー	五目卵焼き	フライドポテト・いりこ
12	金	バナナ	牛乳	パン	カニカマススープ	切り干しの中華和え	チキンのカリカリ焼き	お麩のラスク
13	土	丸ボーロ	牛乳	パン	蓮根スープ	豚肉のニラ玉炒め	ミートボール	
15	月	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	パン	ツナと豆腐の卵とじ	和風スパゲティサラダ	ウインナーソーテー	お好み焼き・いりこ
16	火	りんご	牛乳	麦ごはん	豆乳コーンスープ	キャベ卵炒め	鮭のオープン焼き	ミートトースト・いりこ
17	水	黄粉芋	牛乳	パン	わかめスープ	ごぼうとコーンのサラダ	チキンカツ煮	ヨーグルトのフルーチェ風
18	木	ぼたぼた焼き	R-1	麦ごはん	豚汁	ひじきの炒め煮	はんぺんのフライ	肉のせうどん
19	金	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	チンジャオロース丼	マカロニサラダ	スクランブルエッグ	チョコチップクッキー・いりこ (ほし:プレーンクッキー)
20	土	ビスコ	ヤクルト	パン	かぼちゃのくず煮	パリパリサラダ	ちくわの甘煮	
22	月	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	肉じゃが	シーチキンマリネ	ハムステーキ	ジャムサンド・いりこ
23	火	コンソメポテト	牛乳	麦ごはん	かぼちゃの味噌汁	五目ビーフン	魚のコーンマヨ焼き	フルーツポンチ・クラッカー
24	水	手作りクッキー	牛乳	パン	肉団子スープ	ひじきの和風サラダ	しゅうまい	じゃこおにぎり・漬物
25	木	バナナ	R-1	麦ごはん	ツナカレー	もやしのナムル	ニラ玉	大豆の磯辺揚げ・いりこ
26	金	雪の宿	ヤクルト		＜誕生会＞ 五目寿司・鶏のかりん揚げ・かみかみ和え・清汁・パバロア			ブルーベリーチーズケーキ・いりこ
27	土	ウエハース	牛乳	パン	麻婆豆腐	牛肉と蓮根の炒め煮	ごまじゃが	
29	月	チョイス	ヤクルト	麦ごはん	すきやき風煮	しらすときゅうりの酢の物	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	マカロニあべ川・いりこ
30	火	りんご	牛乳	麦ごはん	じゃが芋の味噌汁	春雨サラダ	魚のオランダ揚げ	メロンラスク・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。 ※5日(金)・12日(金)は給食試食会です。



おすすめレシピ

～メロンラスク～



【材料】(大人2人分)

6枚切り食パン 2枚
ホットケーキミックス 大さじ4
バター 20g
牛乳 大さじ1
レモン汁 少々
グラニュー糖 適量

【作り方】

- ① 溶かしたバター、牛乳、レモン汁を合わせる。ホットケーキミックスを加えて切るようにさっくり混ぜ、生地を作る。
- ② オープンを180℃に温めておく。
- ③ 食パンは十字に切って、4等分にする。片面に①の生地を塗り、グラニュー糖をまんべんなくふりかけ、ナイフ等でメロンパンのような網目模様をつける。
- ④ 天板に③を並べ、温めたオーブンで9分ほど焼き、こんがりときつね色になったら出来上がり。

※ 甘いクッキー生地を塗った、ふんわりとした食感の人気のおやつです。

