

6月の献立表

増美保育園川越 2026年



名阪食品
MEIHAN SHOKUHIN

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
1月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏のコーンフ레이크焼き *ブロッコリーのマヨ和え ひじきと高野豆腐の煮物 味噌汁 ご飯	鶏肉 高野豆腐 味噌	生姜・にんにく ブロッコリー ひじき・人参・絹さや 大根の葉	マヨドレ・コーンフ레이크 マヨドレ サラダ油・砂糖 じゃが芋 米	塩・料理酒 醤油・天然だし 水・天然だし
		3時	三温糖のスナッヅ 麦茶			焼麩・マーガリン・サラダ油・三温糖	麦茶・水
2月	火	10時	蒸しじゃが芋			じゃが芋	
		昼食	ビビンバ丼 大根のサラダ 春雨スープ	豚肉	にんにく・生姜・ほうれん草・もやし・人参 大根・胡瓜・コーン 絹さや	サラダ油・砂糖・胡麻・胡麻油・米 サラダ油・砂糖 春雨・胡麻油	醤油・塩 酢・塩 水・鶏がらスープ・醤油・塩
		3時	豆乳スコーン 牛乳	豆乳 牛乳		小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー・バニラエッセンス
3月	水	10時	蒸しさつま芋			さつま芋	
		昼食	ハヤシライス コールスローサラダ オレンジゼリー	豚肉	玉葱・マッシュルーム・グリーンピース きゃべつ・人参	サラダ油・米 マヨドレ・砂糖 オレンジゼリーの素	丸対応ハヤシフ레이크・ウスターソース・ケチャップ・コンソメ ・塩・水 酢・塩 水
		3時	菜飯おにぎり 麦茶		菜めしご飯の素	米	麦茶・水
4月	木	10時	大根煮		大根		天然だし
		昼食	鶏肉のコーンクリーム焼き 大豆のツナマヨ和え コンソメスープ ロールパン	鶏肉 大豆・ツナ	クリームコーン 玉葱・コーン いんげん・玉葱	サラダ油・マヨドレ マヨドレ ロールパン	塩 コンソメ・塩・水
		3時	いももち 牛乳	牛乳 牛乳		じゃが芋・片栗粉・サラダ油	醤油
5月	金	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	白身魚の煮付 *茹でブロッコリー ほうれん草の菜種和え 味噌汁 ご飯	ほき 玉子 豆腐・味噌	生姜 ブロッコリー ほうれん草 長葱	砂糖 米	醤油・みりん・水 塩 醤油・和風だし 水・天然だし
		3時	きな粉蒸しパン 牛乳	牛乳・きな粉 牛乳		小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー
8月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の塩こうじ焼き *青梗菜のお浸し ブロッコリーとコーンサラダ 味噌汁 ご飯	鶏肉 かつお節 高野豆腐・味噌	青梗菜 コーン・ブロッコリー・人参 大根の葉	サラダ油 サラダ油・砂糖 米	塩こうじ 醤油・天然だし 酢・塩 水・天然だし
		3時	のり塩ポテト 麦茶		青のり粉	じゃが芋・片栗粉・サラダ油	塩 麦茶・水
9月	火	10時	大根煮		大根		天然だし
		昼食	肉豆腐 きゃべつのおかか和え 味噌汁 ご飯	豆腐・豚肉 かつお節 味噌	玉葱・人参・干し椎茸 きゃべつ・わかめ えのき茸・ほうれん草	砂糖・片栗粉・サラダ油 米	天然だし・醤油・みりん・水 醤油 水・天然だし
		3時	マヨチーズトースト 麦茶	チーズ	玉葱・コーン	食パン・マヨドレ	麦茶・水
10月	水	10時	蒸しじゃが芋			じゃが芋	
		昼食	お好み焼き風玉子焼き ほうれん草のごまサラダ 味噌汁 わかめご飯	玉子・豚肉・かつお節 ツナ 味噌	きゃべつ・青のり粉 ほうれん草・もやし・赤ピーマン ぶなしめじ・大根 わかめ	サラダ油・マヨドレ 胡麻・砂糖 米	醤油・中濃ソース 醤油 水・天然だし
		3時	枝豆コーンおにぎり 麦茶		枝豆・コーン	米	和風だし・醤油 麦茶・水
11月	木	10時	蒸しかぼちゃ		南瓜		
		昼食	豚の塩炒め 切干大根のかみかみサラダ 味噌汁 ご飯	豚肉 鶏肉 味噌	白菜・人参・もやし・にんにく・生姜 切干大根・胡瓜・コーン 白葱	サラダ油・片栗粉 砂糖・マヨドレ じゃが芋 米	鶏がらスープ・塩 醤油・天然だし 水・天然だし
		3時	ブランマンジェ 牛乳	牛乳 牛乳	オレンジジュース	砂糖・片栗粉	寒天・バニラエッセンス
12月	金	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	刻みきつねうどん もやしの和風和え バナナ	油揚げ・鶏肉・ナルト かつお節	白葱・小松菜 人参・もやし バナナ	うどん・砂糖	水・天然だし・醤油・みりん・和風だし 醤油・天然だし
		3時	ココアケーキ 牛乳	玉子・牛乳 牛乳		小麦粉・サラダ油・砂糖・純ココア ・シュガーパウダー	ベーキングパウダー
15月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の味噌マヨ焼き *青梗菜のおかか和え さつま芋のサラダ すまし汁 ご飯	鶏肉・味噌 かつお節	青梗菜 人参・玉葱 わかめ	マヨドレ・サラダ油 さつま芋・サラダ油・砂糖 焼麩 米	醤油 酢・塩 水・天然だし・塩・醤油
		3時	ごまちゃんすこう 牛乳	牛乳		三温糖・サラダ油・小麦粉・胡麻	塩
16月	火	10時	蒸しさつま芋			さつま芋	
		昼食	豚肉と高野豆腐の旨煮 わかめの酢の物 味噌汁 ご飯	豚肉・高野豆腐 油揚げ・味噌	大根・人参・絹さや わかめ・もやし・えのき茸 オクラ	サラダ油・砂糖 砂糖 米	醤油・天然だし 酢・塩・醤油 水・天然だし
		3時	スイートポテト 牛乳	牛乳 牛乳		さつま芋・砂糖・マーガリン	バニラエッセンス



6月の献立表

増美保育園川越 2026年



日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
17	水	10時	大根煮		大根		天然だし
		昼食	チキンのトマト煮込み ほうれん草とコーンのソテー クリームスープ 食パン	鶏肉 牛乳	玉葱・ぶなしめじ・人参・水煮トマト ほうれん草・コーン いんげん	サラダ油 サラダ油 さつまいも・片栗粉 食パン	ケチャップ・コンソメ・塩 コンソメ・塩 鶏がらスープ・水・塩
		3時	菜飯チーズおにぎり 麦茶	チーズ	菜めしご飯の素	米	麦茶・水
18	木	10時	蒸しじゃが芋			じゃが芋	
		昼食	のり塩から揚げ *茹でブロッコリー リボンマカロニサラダ コンソメスープ とうもろこしごはん	鶏肉 ロースハム	にんにく・生姜・青のり粉 ブロッコリー 人参・胡瓜 きゃべつ・豆苗 コーン	片栗粉・小麦粉・サラダ油 リボンマカロニ・マヨドレ 米	醤油・塩・鶏がらスープ・料理酒 塩 塩 コンソメ・塩・水 料理酒・塩
		3時	バナナケーキ 麦茶	玉子・牛乳	バナナ	小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー 麦茶・水
19	金	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	マーボー豆腐丼 春雨中華サラダ 中華スープ	豆腐・豚肉・味噌	長葱・にんにく・生姜・枝豆 もやし・胡瓜・人参 かいわれ大根・白菜	米・サラダ油・胡麻油・砂糖・片栗粉 春雨・砂糖・胡麻油 胡麻油	醤油・水 醤油・酢 水・鶏がらスープ・醤油・塩
		3時	あじさいゼリー 麦茶			ぶどうゼリーの素・クールゼリーの素	水 麦茶・水
22	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏肉のおろし煮 がんと野菜の煮物 味噌汁 ご飯	鶏肉 がんととき 味噌	大根・絹さや 人参・グリーンピース	砂糖 さつまいも・焼麩 米	醤油・料理酒・みりん・水 醤油・天然だし 水・天然だし
		3時	きな粉スナッヂ 牛乳	きな粉 牛乳		焼麩・サラダ油・砂糖	塩
23	火	10時	蒸しかぼちゃ		南瓜		
		昼食	ポークカレーライス ピクルス ヨーグルトババロア	豚肉 牛乳	玉葱・人参・生姜・にんにく 大根・胡瓜・人参	じゃが芋・サラダ油・米 砂糖 ババロアの素	カレー粉・乳対応カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース・水 酢・塩 水
		3時	ゆかりおにぎり 麦茶		ゆかり	米	麦茶・水
24	水	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	さけの塩こうじ焼き *粉ふき芋 ひじきサラダ 味噌汁 ご飯	さけ 油揚げ・味噌	パセリ ひじき・白菜・コーン もやし	サラダ油 じゃが芋 サラダ油・砂糖 米	塩こうじ 塩 酢・塩 水・天然だし
		3時	のり塩うなぎ 牛乳	牛乳	青のり粉	焼麩・サラダ油	塩
25	木	10時	大根煮		大根		天然だし
		昼食	鶏肉と野菜の春雨炒め 厚揚げの照り煮 味噌汁 ご飯	鶏肉 厚揚げ 味噌	きゃべつ・もやし・人参 枝豆 大根の葉	春雨・サラダ油・胡麻油 胡麻油・砂糖・胡麻 里芋 米	水・鶏がらスープ・醤油 醤油・みりん・天然だし 水・天然だし
		3時	味噌蒸しパン 牛乳	豆乳・味噌 牛乳		小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー
26	金	10時	蒸しじゃが芋			じゃが芋	
		昼食	タンメン ブロッコリーの味噌炒め バナナ	豚肉・ナルト 味噌	白菜・もやし ブロッコリー・人参・玉葱 バナナ	中華麺・サラダ油・胡麻油・砂糖 サラダ油・砂糖	水・鶏がらスープ・醤油・料理酒・塩 みりん
		3時	ごまわかめおにぎり 麦茶		わかめ	米・胡麻	麦茶・水
29	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏のカレー風味焼き *小松菜の煮浸し ブロッコリーのごま和え 味噌汁 ご飯	鶏肉 味噌	小松菜 ブロッコリー・赤ピーマン・コーン 大根の葉	小麦粉・サラダ油 胡麻・砂糖 じゃが芋 米	塩・カレー粉 和風だし・醤油 醤油 水・天然だし
		3時	豆乳キャロット蒸しパン 牛乳	豆乳 牛乳	人参	小麦粉・砂糖	ベーキングパウダー
30	火	10時	蒸しかぼちゃ		南瓜		
		昼食	ひき肉とチーズの玉子焼き ポテトサラダ 味噌汁 菜飯ご飯	玉子・豚肉・チーズ 油揚げ・味噌	玉葱・人参・グリーンピース 胡瓜・コーン もやし 菜めしご飯の素	サラダ油 じゃが芋・マヨドレ 米	塩・ケチャップ 塩 水・天然だし
		3時	キャラメルプリン 麦茶	牛乳		キャラメルプリンの素	水 麦茶・水

※都合より献立が変更になる場合がありますのでご了承ください
※27品目アレルギー不使用の食材には 対応 と表記しています



献立種類	栄養素	目標栄養価	平均栄養価
1~2歳児	エネルギー	460kcal	454kcal
	たんぱく質	15g	16.4g
	食塩	1.8g	1.7g
3~5歳児	エネルギー	540kcal	539kcal
	たんぱく質	17g	20.1g
	食塩	2g	2g

※目標栄養価は昼食とおやつとの合算したものととなります