2025年6月献立材料表

除去アレルゲン：卵・乳

くにみ子ども園

日付	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)	16日(月)	17日(火)	18日(水)
献立名	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 鶏肉となすの中華炒め チンゲン菜塩昆布和え 中華スープ [午後] 牛乳 手作りゼリー	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ロールパン ミートローフ キャベツサラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 おかかおにぎり	[午前] 牛乳 バナナ [昼] ごはん 鶏のから揚げ ブロッコリーサラダ みそ汁 [午後] 牛乳 マカロニきな粉	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん サケの焼漬け 芋みそ 具沢山すまし汁 [午後] 牛乳 お菓子 【郷土料理　新潟県】	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] チキンカレー ほうれん草サラダ フルーツヨーグルト [午後] 牛乳 麩ラスク	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] スパゲティナポリタン カリフラワーサラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん アカウオの煮つけ キャベツソテー みそ汁 [午後] 牛乳 ゼリー 小魚	[午前] 牛乳 みかん缶 [昼] ロールパン スコップコロッケ ほうれん草マヨ和え コンソメスープ [午後] 牛乳 黒ごまクッキー	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 厚揚げと里芋の煮物 小松菜サラダ [午後] 牛乳 じゃこおにぎり	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 鶏肉のオイマヨ炒め ブロッコリーおかか和え みそ汁 [午後] 牛乳 メロン	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ベーグル チーズハンバーグ ほうれん草サラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 フルーツポンチ	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 塩豚丼 いんげんのり和え みそ汁 [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 豚肉のスタミナ焼き 切干大中華サラダ 中華スープ [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ロールパン ポークチャップ カリフラワーサラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 おはぎ	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 豚肉と春雨の中華炒め 小松菜中華和え わかめスープ [午後] 牛乳 ミルク蒸しパン
材料	牛乳 60.0 きな粉ウエハース 10.0 白米 60.0 鶏肉 40.0 なす 30.0 エリンギ 5.0 赤パプリカ 5.0 ブロッコリー 5.0 中華だし 1.0 醤油 2.0 砂糖 1.0 ごま油 1.0 チンゲン菜 40.0 人参 5.0 塩こんぶ 0.5 ごま油 1.0 人参 8.0 木綿豆腐 15.0 緑豆もやし 8.0 みりん 2.0 ごま油 2.0 中華だし 1.0 酒 1.0 醤油 0.5 塩 0.2 水 120.0 牛乳 60.0 ぶどう果汁 50.0 イナアガー 2.0 砂糖 8.0	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 ロールパン 50.0 豚肉 50.0 玉ねぎ 10.0 ミックスベジタブル 10.0 パン粉 5.0 塩 0.3 ケチャップ 5.0 キャベツ 40.0 ロースハム 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 しめじ 5.0 人参 5.0 玉ねぎ 10.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 白米 30.0 かつおぶし 0.5 醤油 0.3	牛乳 60.0 バナナ 30.0 白米 60.0 鶏肉 60.0 しょうが 0.5 にんにく 0.5 醤油 2.0 みりん 2.0 酒 2.0 砂糖 0.8 塩 0.1 片栗粉 6.0 油 6.0 ブロッコリー 35.0 人参 5.0 ちくわ 3.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 油揚げ 2.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 マカロニ 10.0 きな粉 3.0 砂糖 3.0 塩 0.0	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 白米 60.0 サケ 40.0 醤油 2.0 酒 1.0 みりん 1.0 里芋 40.0 グリンピース 3.0 天然だし(かつお・昆布) 40.0 みそ 2.0 砂糖 2.0 木綿豆腐 10.0 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 小松菜 5.0 しめじ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 醤油 1.0 酒 1.0 みりん 2.0 塩 0.1 牛乳 60.0 おにぎりせんべい 20.0	牛乳 60.0 全粒粉クラッカー 10.0 白米 70.0 鶏肉 25.0 じゃが芋 30.0 玉ねぎ 30.0 人参 15.0 カレールウ 15.0 ソース 0.3 ケチャップ 1.0 油 2.0 ほうれん草 45.0 のべ板 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 豆乳ヨーグルト 40.0 みかん缶 10.0 バナナ 10.0 黄桃缶 10.0 砂糖 3.0 牛乳 60.0 麩 8.0 砂糖 8.0 油 5.0	牛乳 60.0 あまからせん 10.0 スパゲティ 50.0 豚肉 20.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 しめじ 0.5 ピーマン 5.0 油 2.0 塩 0.1 ケチャップ 10.0 ソース 1.0 カリフラワー 35.0 ツナ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 玉ねぎ 10.0 小松菜 10.0 人参 5.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 黒棒 20.0	牛乳 60.0 ミレービスケット 10.0 白米 60.0 アカウオ 40.0 しょうが 0.1 醤油 1.3 酒 0.7 砂糖 0.7 キャベツ 30.0 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 2.0 玉ねぎ 10.0 油揚げ 2.0 椎茸 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 青りんごゼリー 50.0 小魚 3.0	牛乳 60.0 みかん缶 30.0 ロールパン 50.0 じゃが芋 50.0 豚肉 30.0 玉ねぎ 10.0 コンソメ 0.5 塩 0.1 油 1.0 パン粉 4.0 ケチャップ 5.0 ほうれん草 45.0 人参 5.0 マヨネーズ 6.0 醤油 0.8 砂糖 0.2 しめじ 5.0 人参 5.0 わかめ 2.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 砂糖 6.0 油 7.0 塩 0.0 黒ごま 1.0	牛乳 60.0 きな粉ウエハース 10.0 ちゃんぽんめん 140.0 豚肉 10.0 キャベツ 40.0 玉ねぎ 20.0 人参 16.0 コーン 5.0 丸天 5.0 のべ板 5.0 牛乳 1.2 片栗粉 1.0 油 1.0 砂糖 1.0 醤油 2.0 醤油 0.6 塩 0.0 鶏がらだし 1.0 厚揚げ 25.0 里芋 15.0 天然だし(かつお・昆布) 20.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 酒 1.0 小松菜 45.0 人参 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 牛乳 60.0 白米 30.0 ちりめん 0.5 菜飯の素 0.1	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 白米 60.0 鶏肉 50.0 玉ねぎ 35.0 人参 10.0 ピーマン 5.0 オイスターソース 1.5 マヨネーズ 5.0 醤油 1.0 砂糖 0.5 みりん 1.0 酒 1.0 油 1.0 ブロッコリー 35.0 かつおぶし 0.5 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 人参 5.0 キャベツ 10.0 木綿豆腐 15.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 メロン 50.0	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 ベーグル 50.0 牛肉 20.0 豚肉 25.0 玉ねぎ 35.0 水 8.0 パン粉 4.0 塩 0.2 油 1.0 とろけるチーズ 7.0 ほうれん草 40.0 コーン 5.0 ツナ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 マカロニ 3.0 しめじ 5.0 玉ねぎ 10.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 バナナ 20.0 黄桃缶 20.0 みかん缶 20.0 砂糖 5.0 レモン果汁 1.0	牛乳 60.0 全粒粉クラッカー 10.0 白米 70.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 30.0 人参 10.0 グリンピース 3.0 醤油 2.0 酒 1.0 中華だし 1.0 塩 0.1 レモン果汁 0.5 ごま油 1.0 片栗粉 2.0 いんげん 25.0 人参 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 きざみのり 0.3 麩 1.0 油揚げ 2.0 チンゲン菜 10.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 カリポテミニ 20.0	牛乳 60.0 あまからせん 10.0 白米 60.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 30.0 人参 10.0 れんこん 2.0 焼肉のたれ 1.0 油 1.0 切干大根 3.0 のべ板 5.0 ほうれん草 10.0 酢 1.0 醤油 1.0 ごま油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 白ごま 0.5 チンゲン菜 10.0 人参 7.0 コーン 5.0 みりん 2.0 ごま油 2.0 中華だし 1.0 酒 1.0 醤油 0.5 塩 0.2 水 120.0 牛乳 60.0 野菜スティック 20.0	牛乳 60.0 ミレービスケット 10.0 ロールパン 50.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 30.0 人参 15.0 ピーマン 5.0 ケチャップ 10.0 ソース 0.2 コンソメ 0.5 砂糖 1.0 油 2.0 カリフラワー 35.0 ロースハム 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 玉ねぎ 10.0 マッシュルーム 7.0 キャベツ 5.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 白米 30.0 あんこ 30.0 塩 0.0	牛乳 60.0 きな粉ウエハース 10.0 白米 60.0 豚肉 45.0 春雨 5.0 玉ねぎ 25.0 赤パプリカ 5.0 中華だし 1.0 醤油 3.0 砂糖 1.0 みりん 2.0 酒 2.0 ごま油 2.0 小松菜 45.0 人参 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 ごま油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 白ごま 1.0 玉ねぎ 20.0 人参 5.0 わかめ 0.5 中華だし 1.0 醤油 0.5 酒 1.0 みりん 2.0 ごま油 2.0 塩 0.2 水 120.0 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 砂糖 7.0 牛乳 10.0 塩 0.0 ベーキングパウダー 0.8 油 3.0

日付	19日(木)	20日(金)	21日(土)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)	30日(月)
献立名	[午前] 牛乳 バナナ [昼] ごはん 筑前煮 ほうれん草サラダ みそ汁 [午後] 牛乳 手作りゼリー	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 白身魚磯辺フライ もやしごま和え みそ汁 [午後] 牛乳 みたらしマカロニ	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ビビンバ丼 切干大根の煮物 中華スープ [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ツナピラフ ケチャップチキン キャベツサラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 バナナ 【お誕生日会】	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ロールパン ポークシチュー ブロッコリーサラダ 果物 [午後] 牛乳 さつま芋のレモン煮	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん アジの竜田揚げ ひじきの煮物 みそ汁 [午後] 牛乳 ヨーグルト おしゃぶりこんぶ	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 鶏の照り焼き 納豆あえ すまし汁 [午後] 牛乳 チーズパンケーキ	[午前] 牛乳 みかん缶 [昼] ベーグル 鶏肉のトマト煮込み ほうれん草サラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 青のりポテト	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 冷やし中華 高野豆腐のそぼろ煮 いんげんおかか和え [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 豚肉のみそ煮 オクラとちくわ和え物 すまし汁 [午後] 牛乳 レモンクッキー
材料	牛乳 60.0 バナナ 30.0 白米 60.0 鶏肉 30.0 れんこん 8.0 里芋 20.0 人参 10.0 ちくわ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 60.0 醤油 5.0 砂糖 2.0 みりん 2.0 酒 2.0 ごま油 2.0 ほうれん草 45.0 コーン 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 椎茸 0.5 人参 10.0 玉ねぎ 10.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 オレンジ果汁 50.0 イナアガー 2.0 砂糖 8.0	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 白米 60.0 タラ 40.0 塩 0.1 酒 1.0 小麦粉 3.0 パン粉 4.0 青のり 0.1 油 5.0 ソース 3.0 緑豆もやし 30.0 チンゲン菜 15.0 人参 5.0 醤油 3.0 砂糖 0.1 白ごま 1.0 玉ねぎ 10.0 木綿豆腐 20.0 わかめ 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 マカロニ 10.0 醤油 2.0 砂糖 6.0 片栗粉 0.6 水 12.0	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 白米 70.0 玉ねぎ 50.0 焼肉のたれ 25.0 油 5.0 ほうれん草 1.0 人参 35.0 ごま油 5.0 醤油 1.0 砂糖 1.0 酢 0.5 醤油 1.0 ごま油 0.5 白ごま 0.1 にんにく 0.1 キャベツ 40.0 赤パプリカ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 玉ねぎ 10.0 コーン 5.0 わかめ 0.5 みりん 2.0 ごま油 2.0 中華だし 1.0 酒 1.0 醤油 0.5 塩 0.2 水 120.0 牛乳 60.0 丸ボーロ 20.0	牛乳 60.0 全粒粉クラッカー 10.0 白米 60.0 ツナ 5.0 人参 5.0 コーン 5.0 玉ねぎ 5.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 バター 0.5 鶏肉 60.0 ケチャップ 3.0 みりん 2.0 酒 2.0 片栗粉 3.0 醤油 1.0 砂糖 1.0 にんにく 0.2 キャベツ 40.0 赤パプリカ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 玉ねぎ 10.0 ベーコン 5.0 人参 7.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 バナナ 60.0	牛乳 60.0 あまからせん 10.0 ロールパン 50.0 豚肉 20.0 玉ねぎ 30.0 砂糖 10.0 醤油 15.0 油 4.0 片栗粉 2.0 ひじき 2.0 人参 8.0 油揚げ 2.0 いんげん 3.0 天然だし(かつお・昆布) 40.0 醤油 4.0 砂糖 4.0 みりん 1.0 酒 1.0 ごま油 1.0 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 木綿豆腐 15.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 カップヨーグルト 50.0 おしゃぶりこんぶ 3.0	牛乳 60.0 きな粉ウエハース 10.0 白米 60.0 鶏肉 40.0 醤油 0.5 砂糖 1.0 みりん 1.0 酒 1.0 片栗粉 2.0 小松菜 2.0 人参 8.0 納豆 2.0 醤油 1.0 かつおぶし 40.0 わかめ 0.5 玉ねぎ 10.0 しめじ 7.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 醤油 1.0 酒 1.0 みりん 2.0 塩 0.1 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 プロセスチーズ 5.0 砂糖 7.0 塩 0.0 ベーキングパウダー 0.8 油 3.0	牛乳 60.0 みかん缶 30.0 ベーグル 40.0 鶏肉 40.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 ブロッコリー 20.0 マカロニ 4.0 ホールトマト 25.0 コンソメ 1.0 ケチャップ 3.0 ソース 0.5 塩 0.1 砂糖 2.0 油 1.0 ほうれん草 45.0 ツナ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 しめじ 5.0 人参 5.0 キャベツ 10.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 じゃが芋 35.0 青のり 0.0 塩 0.1 油 4.0	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 中華めん 140.0 ロースハム 15.0 きゅうり 15.0 緑豆もやし 20.0 コーン 10.0 中華だし 1.0 醤油 7.0 酢 4.0 ごま油 3.0 砂糖 1.5 白ごま 1.0 高野豆腐 4.0 豚肉 10.0 グリンピース 3.0 天然だし(かつお・昆布) 20.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 酒 1.0 片栗粉 1.0 いんげん 25.0 人参 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 かつおぶし 0.3 牛乳 60.0 星たべよ 20.0	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 白米 60.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 25.0 ささがきごぼう 8.0 人参 5.0 天然だし(かつお・昆布) 40.0 みそ 3.0 醤油 1.0 みりん 1.0 酒 1.0 砂糖 2.0 オクラ 40.0 ちくわ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 ほうれん草 10.0 人参 5.0 玉ねぎ 10.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 醤油 1.0 酒 1.0 みりん 2.0 塩 0.1 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 砂糖 6.0 油 7.0 塩 0.0 レモン果汁 1.0

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。　※赤色は卵・乳のアレルギー対象食材です。（本園児対象のみ）　※幼稚園児は昼食に牛乳がつくので3時のおやつにはありません。
※パイン缶、黄桃缶、りんご、みかん、みかん缶、スイカ、メロン、甲殻類、青魚はキリン組から提供します。0.1クラスは果物の日はバナナのみの提供になります。

今月の郷土料理は「新潟県」です！

*サケの焼漬け
　焼いたサケを醤油やみりんなどを合わせたタレに漬け込む料理で、村上市に伝わる料理法の一つです。
村上市のサケ文化は古く、平安時代には京の朝廷にサケを収めていたといわれます。また、世界初の人工増殖に成功した歴史があり豊かな町になったといわれます。サケへの感謝の気持ちの表れとしてサケの腹は切らずに一部を残す習慣があります。

*芋みそ
　里芋を食べやすい大きさに切り、出汁とみそで煮る料理で、里芋のぬめりを活かす料理です。新潟県は里芋の生産量多く、どの家庭でも芋みそを作って食べるそうです。とろとろに煮込んだ芋みそと温かいごはんはよく合います。