



日	月よう日	火よう日	水よう日	木よう日	金よう日
1	2 熱 433 kcal 塩 1.6 g 春巻 スマイルポテト ビーフンソテー・うずら豆 キャベツと卵の炒め物 ビスケット	3 熱 421 kcal 塩 1.0 g 園外保育（年少さん・3歳児さん） チキンカツ 豆乳しんじょ・パセリポテト 和風スパソテー 中華サラダ・南瓜グラッセ	4 熱 454 kcal 塩 1.9 g 園外保育（年長さん・年中さん） 鶏肉チーズパン粉焼 玉子焼・ミートボールナポリタン マカロニケチャップ 高野豆腐煮・パイん缶	5 熱 403 kcal 塩 1.4 g メンチカツ ミニポテト パセリスパ・胡瓜の塩昆布和え 小松菜炒め 黄桃缶	6 熱 423 kcal 塩 2.1 g ポテトチキンロール 豆腐ナゲット・白菜ツナ和え ペンネ炒め ウィンナーコーンエッグ みかん缶
8	9 熱 444 kcal 塩 1.1 g とんかつ パセリポテト・高野豆腐煮 マカロニソテー 野菜と鶏肉のすき焼き風煮 黄桃缶	10 熱 411 kcal 塩 2.3 g ハンバーグ ミニハッシュドポテト ナポリスパ・ちくわ磯部天 ほうれん草ツナソテー みかん缶	11 熱 405 kcal 塩 1.9 g 焼き餃子 玉子焼・コーンソテー 焼きそば じゃが芋と竹輪の煮物 ビスケット	12 熱 403 kcal 塩 1.6 g コーンクリームコロッケ ボロニアソーセージ クイッティオ炒め・お浸し 和風チキンサラダ パイん缶	13 熱 441 kcal 塩 1.9 g チキンソテー甘みそがけ スマイルポテト パセリスパ・絹揚煮 ウィンナーと野菜の炒め物 スイートポテト風
15	16 熱 431 kcal 塩 1.6 g 鶏の唐揚げ 玉子焼・ミニポテト マカロニケチャップ ちくわと野菜のカレーソテー みかん缶	17 熱 431 kcal 塩 1.5 g 花型オムレツ かに風味しゅうまい 和風スパソテー・さつま芋甘煮 厚揚げと大根の煮物 梨ダイスゼリー	18 熱 374 kcal 塩 1.2 g 魚の照焼 ウィンナー・たれ付肉団子 ブロッコリーソテー ツナサラダ 黄桃缶	19 熱 456 kcal 塩 2.1 g ◇ポークカレーライス☆ 青りんごゼリー☆	20 熱 0 kcal 塩 0.0 g 保育参観
22	23 熱 427 kcal 塩 1.5 g コーンフライ ボロニアソーセージ マカロニソテー・ミニがんも煮 キャベツの味噌炒め 黄桃缶	24 熱 465 kcal 塩 2.0 g 鶏肉照焼 ミニハッシュドポテト クイッティオ炒め・ちくわ磯部天 大根とハムのサラダ パイん缶	25 熱 374 kcal 塩 2.1 g 鶏天・パセリポテト マカロニケチャップ 昆布豆煮 ほうれん草ベーコンソテー ビスケット	26 熱 436 kcal 塩 1.7 g ●はんぺんチーズフライ 肉しゅうまい 和風スパソテー・白菜ツナ和え ちくわと野菜の中華炒め みかん缶	27 熱 436 kcal 塩 2.0 g 魚の塩焼 玉子焼・ミートボールナポリタン 焼きそば ソーセージとじゃが芋のカレー炒め さつま芋きな粉
29	30 熱 372 kcal 塩 1.8 g 豆腐ハンバーグ 卵、乳不使用チキンナゲット スパケチャップ・厚揚げと野菜の煮物 キャベツと鶏肉の塩昆布和え みかん缶	●のついた献立・食材は、原材料に「やまいも」を使用しています。 都合により献立を変更する場合があります。ご了承下さい。 魚は骨取の切り身で調理致しますが、製品の性質上十分ご注意ください。(6/18、27) ◇のついた献立は保温食缶にてお届けします。☆のついた献立はスプーンがあると食べやすいです。			

