

2026年

6月

給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	うさぎ~ぞう おやつ (材料)	ひよこ~りす おやつ (材料)
1	月 15	ごはん 麻婆茄子 冷やし冬瓜	白米 豚肉 茄子 人参 玉葱 ピーマン 青葱 土生姜 にんにく 砂糖 醤油 味噌 片栗粉 菜種油 冬瓜 油揚げ 土生姜 醤油 みりん 削り節	牛乳 キャロットパン (人参 薄力粉 砂糖 塩 ドライイースト 菜種油)	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しぶルーン
2	火 16	ごはん かみなり揚げ グリル野菜のマリネ	白米 鶏ひき肉 豆腐 干し椎茸 玉葱 青葱 卵 塩 コショウ 醤油 片栗粉 菜種油 かぼちゃ キャベツ 蓮根 ブロッコリー カリフラワー レモン汁 塩 コショウ オリーブ油	お茶 ヨーグルト 玄米ほんぼー	じゃが芋もち (じゃが芋 片栗粉) さくっとあられ
3	水 17	ごはん いさぎの塩焼き 添え野菜 じゃが芋のきんぴら	白米 いさぎ 塩 キャベツ 三度豆 じゃが芋 人参 ピーマン 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 砂糖) 干しぶルーン	きんとん (さつま芋 長芋) 干しぶルーン
4	木 18	ごはん 千切り大根の煮物 干草和え	白米 牛肉 千切り大根 油揚げ 人参 玉葱 干し椎茸 さやいんげん 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 りんご 花せんべい	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉) りんご
5	金 19	ごはん ポークビーンズ 中華胡瓜	白米 豚肉 乾大豆 じゃが芋 人参 玉葱 マッシュルーム 三度豆 トマトピューレ バター 砂糖 塩 コショウ 醤油 胡瓜 砂糖 醤油 米酢 ごま油	牛乳 豆腐団子 (豆腐 白玉粉 上新粉 砂糖 醤油 片栗粉)	蓮根のおやき (蓮根 片栗粉 塩) 季節のみかん
6	土 20	ごはん 鶏肉と白菜の煮物 青のりポテト	白米 鶏肉 白菜 白葱 生椎茸 油揚げ 醤油 削り節 じゃが芋 青のり 塩	牛乳 おとうら屋さんのビスケット ベジタブルせんべい	むらさき芋せんべい さくっとあられ
8	月 22	ごはん 牛肉ときのこのオープン焼き キャベツのじゃこ和え	白米 牛肉 玉葱 しめじ えのき エリンギ 生椎茸 舞茸 平茸 にんにく 醤油 キャベツ なら ちりめんじゃこ 醤油	牛乳 かぼちゃクッキー (かぼちゃ 薄力粉 砂糖 バター) 干しぶルーン	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) ベビースティック
9	火 23	ごはん 豚肉のパン粉焼き シルバーサラダ	白米 豚肉 パセリ 薄力粉 パン粉 塩 コショウ 菜種油 春雨 胡瓜 トマト キャベツ 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	牛乳 桂川 ミニゼリー	かるかん (長芋 上新粉) 干しぶルーン
10	水 24	ごはん さばのおろし煮 青菜の磯和え	白米 鯖 大根 砂糖 醤油 みりん 片栗粉 削り節 菜種油 小松菜 えのき もやし 焼きのり 醤油	お茶 すいか つぶせんべい	蒸し芋 (さつま芋) すいか
11	木 25	ごはん 鶏の梅焼き バスブキャサラダ	白米 鶏肉 梅干し 砂糖 味噌 みりん かぼちゃ さつま芋 ブロッコリー キャベツ 砂糖 塩 コショウ 米酢	牛乳 いちごマーブル蒸しパン (米粉 上新粉 砂糖 BP 米酢 ごま油 豆乳 いちごジャム)	大根団子 (大根 上新粉) 季節のみかん
12	金 26	肉味噌冷やし中華 れんこんのかか煮	中華麺 豚肉 玉葱 胡瓜 わかめ トマト 砂糖 醤油 米酢 味噌 片栗粉 ごま油 蓮根 花かつお 砂糖 醤油 みりん 削り節	お茶 きつねおにぎり (白米 油揚げ 醤油 砂糖) 返りちりめん	蒸しじゃが (じゃが芋) むらさき芋せんべい
13	土 27	ごはん ポトフ 白菜のゆかり和え	白米 牛肉 じゃが芋 人参 玉葱 キャベツ 塩 コショウ 醤油 削り節 白菜 えのき ゆかり	牛乳 水族館クッキー きらず揚げ	さくっとあられ ベビースティック
	月 29	ごはん 鮭の照り焼き 添え野菜 ポテトサラダ	白米 鮭 醤油 みりん トマト じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 砂糖 塩 コショウ 米酢 オリーブ油	牛乳 わらびもち (わらびもち粉 砂糖 きな粉)	りんご寒天 (りんご 寒天) 干しぶルーン
	火 30	おじゃこ梅ごはん ささみと胡瓜の和え物 夏野菜の炊き合わせ	白米 ちりめんじゃこ 梅干し 三つ葉 干し椎茸 鶏ささみ 胡瓜 もやし 砂糖 醤油 米酢 かぼちゃ 茄子 人参 玉葱 三度豆 厚揚げ 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 水無月 (上新粉 薄力粉 砂糖 抹茶 甘納豆)	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) コーンせんべい

6月は「いさぎ」が旬を迎える季節です。いさぎは磯にすむ魚がもとになったといわれています。

磯→いさに変化して、魚を表す語尾の「き」がついて「いさぎ」になったという説が有力です。

また「梅雨いさぎ」とも呼ばれ、この時期は脂がのり、上品な味わいが特徴です。白身でくせが少なく、

子どもたちにも食べやすい魚です。