

令和7年6月のメニュー

きぞろ幼稚園

月		火		水		木		金	
2	大豆入りカレーライス (米・豚肉・大豆水煮・人参・玉ねぎ・じゃが芋・カレールー) やみつききゅうり (きゅうり・ごま油) プルーン	3	ごはん 鶏の香味焼き (鶏もも肉・万能ねぎ・白ごま) 煮浸し (ほうれん草・人参・えのき・白菜・油揚げ・切干大根) みそ汁 (麩・玉ねぎ・ひじき)	4	ごはん さばのみそ煮 (さば・しょうが・みそ) 野菜のバターソテー (小松菜・玉ねぎ・人参・しめじ・キャベツ・ベーコン・バター) すまし汁 (豆腐・モロヘイヤ・万能ねぎ)	5	ごはん 高野豆腐の野菜あんかけ (高野豆腐・鶏ひき肉・キャベツ・人参・いんげん・玉ねぎ・片栗粉) 酢の物 (きゅうり・わかめ・しらす干し) みそ汁 (ほうれん草・じゃが芋)	6	ごはん 酢豚 (豚肉・玉ねぎ・竹の子・人参・ピーマン・赤パプリカ・生しいたけ・ケチャップ・片栗粉) 浅漬け (きゅうり・かぶ・人参・塩昆布) みそ汁 (油揚げ・なす・かぶの葉) 
9	冷やしうどん (ゆでうどん・豚肉・レタス・きゅうり・わかめ・人参・トマト・もやし・卵・ごま油) メロン	10	ごはん タンドリーチキン (鶏もも肉・ケチャップ・ヨーグルト・カレー粉) 五目煮豆 (大豆水煮・切り昆布・人参・さつま揚げ・ごぼう・いんげん・つきこんにゃく・れんこん) みそ汁 (えのき・ほうれん草)	11	雑穀ごはん(米・雑穀) 麻婆豆腐 (豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・長ねぎ・にら・みそ・片栗粉・ごま油) 酢漬 (きゅうり・人参・かぶ) かきたま汁 (卵・かぶの葉・切干大根)	12	ごはん さごしのかば焼き(さごし) ナムル (もやし・豆苗・切干大根・小松菜・人参・白ごま・ごま油) みそ汁 (なす・玉ねぎ・じゃが芋)	13	ごはん 豚肉のしょうが焼き (豚肉・玉ねぎ・赤パプリカ・しょうが) 中華サラダ (もやし・きゅうり・人参・わかめ・ひじき・ツナ缶・ごま油) みそ汁 (油揚げ・ほうれん草)
16	ごはん 豚肉の柳川風 (豚肉・玉ねぎ・人参・ごぼう・キャベツ・いんげん・卵) さつま芋の粉ふき芋 (さつま芋・黒ごま) 牛乳みそ汁 (牛乳・厚揚げ・青梗菜・切干大根)	17	ロールパン ボイルウインナー (皮なしウインナー) グリーンサラダ (レタス・きゅうり・トマト・ごま油) ミネストローネスープ (鶏肉・人参・しめじ・じゃが芋・玉ねぎ・キャベツ・マカロニ・トマトジュース)	18	ごはん 白身魚のマヨネーズ焼き (ホキ・玉ねぎ・ピーマン・人参・マヨネーズ) 切干大根の煮物 (切干大根・人参・油揚げ・ごぼう・いんげん・れんこん・干しいたけ・ごま油) みそ汁 (豆腐・なめこ・モロヘイヤ)	19	赤飯 (米・もち米・小豆・黒ごま) 鶏のから揚げ (鶏もも肉・玉ねぎ・片栗粉) ごま和え (ほうれん草・もやし・ひじき・人参・すりごま) すまし汁 (なると・えのき・万能ねぎ)	20	創 立 記 念 日
23	ごはん 鶏肉団子の甘酢あんかけ (鶏ひき肉・玉ねぎ・パン粉・卵・片栗粉) おひたし(ほうれん草・えのき・人参・かつお節) みそ汁 (油揚げ・キャベツ・ひじき)	24	ごはん 赤魚の照り焼き(赤魚) 野菜ソテー (キャベツ・人参・もやし・小松菜・玉ねぎ・ウインナー) みそ汁 (豆腐・水菜・しめじ)	25	ごはん 肉じゃが (豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・白滝・いんげん) 酢の物 (きゅうり・しらす干し・わかめ) みそ汁 (えのき・青梗菜)	26	鶏ごぼうごはん (米・鶏肉・ごぼう・人参・油揚げ) 高野豆腐の煮物 (高野豆腐・しめじ・人参) 浅漬 (きゅうり・塩昆布) みそ汁 (麩・小松菜・切干大根)	27	ごはん 豚肉となすのみそ炒め (豚肉・なす・玉ねぎ・キャベツ・赤パプリカ・みそ・ごま油) かぼちゃの甘煮 (かぼちゃ) すまし汁 (豆腐・しめじ・わかめ)
30	ごはん 煮込みハンバーグ (豚ひき肉・玉ねぎ・人参・卵・パン粉・ケチャップ) じゃこサラダ (レタス・きゅうり・ひじき・ちりめんじゃこ・ごま油) みそ汁(油揚げ・なす)								

●都合により食材料を変更することがありますので、ご了承ください。