令和８年６月　喜璃夢（シーズ）給食だより

日付	曜日	献立名	材料	おやつ　※月・金は手作り	
				午前	午後
1	月	ごはん 肉じゃが 野菜のおかか和え	米、じゃがいも、こんにゃく、豚肉、かつお節、玉ねぎ、人参、いんげん、もやし、きゅうり	クッキー	おたのしみ
2	火	ごはん 筑前煮 吸い物	米、こんにゃく、鶏もも肉、ちくわ、わかめ、かまぼこ、豆腐、人参、たけのこ、ごぼう、いんげん、しいたけ、ねぎ	せんべい	フルーツ ヨーグルト
3	水	ごはん カレー コールスローサラダ	米、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃがい、も、トマト、キャベツ、コーン	ヨーグルト	焼き菓子
4	木	五目ごはん ししゃもフライ 麸玉汁	米、こんにゃく、まる麸、鶏もも肉、豆腐、油揚げ、かまぼこ、ししゃも、人参、ごぼう、しいたけ、ねぎ	ポン菓子	おにぎり
5	金	パン ポークビーンズ わかめサラダ	パン、豚肉、大豆、わかめ、人参、玉ねぎ、しめじ、レタス	ボーロ	おたのしみ
8	月	ごはん 鮭のマリネ 味噌汁	米、鮭、豆腐、玉ねぎ、人参、小松菜、わかめ	カップゼリー	おたのしみ
9	火	ごはん 煮込みハンバーグ コーンスープ　付け合わせ野菜	米、パン粉、豚ひき肉、豆腐、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、コーン、キャベツ、ミニトマト	ビスケット	プリン
10	水	ビビンバ丼 わかめ汁	米、豚肉、豆腐、わかめ、かまぼこ、ねぎ、たけのこ、にら、もやし	チーズ	フローズン フルーツ
11	木	磯の香ピラフ 肉団子と豆腐のスープ コロコロサラダ	米、ひじき、鶏ひき肉、豆腐、ハム、玉ねぎ、人参、グリーンピース、キャベツ、にら、しいたけ、きゅうり、コーン	棒アイス	きらず揚げ
12	金	ごはん 梅肉のささみ揚げ キャベツ　味噌汁	米、ささみ、豆腐、味噌、梅干し、キャベツ、わかめ、玉ねぎ	ポン菓子	おたのしみ
15	月	ごはん　ミニトマト 豚肉のしょうが焼き 豆腐とわかめの味噌汁	米、豚肉、豆腐、わかめ、玉ねぎ、しょうが、わかめ、キャベツ、ミニトマト	ーロゼリー （冷凍）	おかいものごっこ セレクトおやつ
16	火	肉うどん 漬物サラダ	うどん、豚肉、かまぼこ、わかめ、人参、しいたけ、ねぎ、玉ねぎ、大根、白菜	ボーロ	
17	水	ごはん 白身魚の揚げ煮 オクラのおかか和え	米、白身魚、かつお節、オクラ、キャベツ、人参、きゅうり	せんべい	
18	木	ごはん　すき焼き風煮 切り干し大根のはりはり漬け わかめの味噌汁	米、こんにゃく、豚肉、焼き豆腐、かまぼこ、人参、たけのこ、ごぼう、いんげん、しいたけ、ねぎ	ウエハース	
19	金	ミートスパゲティ フレンチサラダ	スパゲティ、豚ひき肉、玉ねぎ、にんじん、ナス、トマトピューレ、キャベツ、きゅうり、コーン	クッキー	
22	月	冷やし中華 フルーツ	中華麺、ハム、きゅうり、ミニトマト、キャベツ、フルーツ（旬の物）	ラムネ	おたのしみ
23	火	梅ご飯 呉汁 土佐和え	米、こんにゃく、ツナ、豚肉、豆腐、味噌、豆乳、かつお節、梅干し、大根、人参、ねぎ、えのきたけ、しょうが、キャベツ	カップゼリー	サンドイッチ
24	水	ひじきごはん おからのポテトサラダ風 オレンジ	米、ツナ、ひじき、油揚げ、おから、ハム、こんにゃく、玉ねぎ、人参、きゅうり、椎茸、オレンジ	かりんとう	ドーナツ
25	木	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ	米、春雨、豚挽き肉、豆腐、ちくわ、玉ねぎ、人参、ねぎ、しょうが、しいたけ、きゅうり、レタス、コーン	ーロゼリー （冷凍）	むぎむぎ
26	金	ごはん 鶏肉の唐揚げ コンソメスープ　付け合わせ野菜	米、鶏もも肉、ベーコン、キャベツ、人参、しょうが、コーン、玉ねぎ、ミニトマト	ビスケット	おたのしみ
29	月	ホットドック 野菜のコンソメスープ	パン、ウインナー、ベーコン、キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン	プリン	おたのしみ
30	火	カレーチャーハン チンゲン菜のスープ ツナともやしのごま酢和え	米、じゃがいも、ごま、鶏肉、ツナ、玉ねぎ、人参、コーン、チンゲン菜、もやし、きゅうり	せんべい	フローズン フルーツ

※気温や都合により食材やメニューを変更することがあります。