



6がつのこんだてひょう



※ 青字は新作メニューです。

令和8年 中部保育所

月	火	水	木	金
1 (午前のおやつ0・1・2歳児) 魅のカレーラスク ／お茶 ごはん 豚肉のみそ漬け焼き ひじきのマリネ いんげんのおかか和え えのきのすまし汁 牛しぐれおにぎり 牛乳	2 煮昆布 お茶 ごはん 魚の塩焼き カラフルサラダ 焼きアスパラ ふわふわスープ 新茶のふりかけおにぎり 牛乳	3 いちごヨーグルト お茶 ごはん じゃが芋の肉みそグラタン ワレットのサラダ 小松菜のおかか和え しじみ汁 のりおにぎり 牛乳	4 もちもちおから お茶 ごはん 魚の南蛮漬け ブロッコリーのごま和え 新じゃが芋の煮物 油揚げのみそ汁／かわちばんかん 焼きビーフン 牛乳	5 節句会 かりかりいりこ お茶 ごはん(0.1歳児) ちまき(2歳児以上) 鶏肉の梅しそ焼き はりはりなます 五目汁／デラウェア ツナしょうがおにぎり 牛乳
8 黒糖ビスケット お茶 ごはん 鶏肉の磯焼き きんぴらごぼう きゅうりの中華漬け なめこ汁 カルシウムたっぷりおにぎり 牛乳	9 きな粉南瓜 お茶 餃子丼 さっぱり塩サラダ 小松菜のコーン和え 厚揚げのみそ汁 かわちばんかん 刻み昆布おにぎり 牛乳	10 みそスコーン お茶 ごはん 魚の煮付け ブロッコリーのサラダ 甘辛じゃが芋 魅のみそ汁／デラウェア ごまチャーハン 新茶	11 チーズ お茶 ごはん 魚の衣焼き 白和え 南瓜の煮物 わかめのすまし汁 しそおにぎり 牛乳	12 野菜クラッカー お茶 ごはん とんとん天 ブロッコリーのじゃこ和え 小松菜の磯香和え 切干大根のみそ汁 きつねおにぎり 牛乳
15 人参プリッツ お茶 ごはん 魚の塩こうじ焼き ササミの梅だれ和え いんげんのごま和え ほうれん草のみそ汁 炒り玄米おにぎり かりかりいりこ／牛乳	16 カレークラッカー お茶 ごはん 魚の照り焼き 焼きブロッコリー 納豆和え はんぺん汁／デラウェア じゃが天 牛乳	17 ふかし芋 お茶 ごはん キッズマーボー ワレットの和風ツナ和え きゅうりと人参のおかか酢和え 中華スープ わかめおにぎり 牛乳	18 弁当の日 ごまプリッツ お茶  かしわもち 新茶	19 豆乳スープ お茶 ごはん 鶏肉のオイスターソース煮 キャベツの甘酢和え アスパラの桜エビ和え そうめん汁／甘夏 たこおにぎり 牛乳
22 ぱりぱりせんべい お茶 ごはん 鶏肉のさっぱり焼き あらめの炒め煮 かみかみサラダ 豆乳入りみそ汁 黒米おにぎり 牛乳	23 一日保育士 きな粉マカロニ お茶 ごはん 魚の変わり焼き 筑前煮 もやしのごま酢和え じゃが芋のみそ汁 鶏そぼろおにぎり 牛乳	24 魅のシュガーラスク お茶 ごはん 豚肉のしょうが焼き まめなサラダ 焼きパプリカ あさりのすまし汁 甘夏 ひじきおにぎり 牛乳	25 誕生会 煮豆 お茶 ごはん チキンカツ フレンチサラダ バイクドチーズポテト 春雨スープ メロン 米粉のケーキ デラウェアソース／牛乳	26 きな粉と人参のビスケット お茶 ごはん 牛肉とごぼうの甘辛煮 野菜のごまドレッシング和え ほうれん草の和え物 あごのつみれ汁 じゃこおにぎり 牛乳
29 魅の黒糖がらめ お茶 ごはん 鶏肉の照り焼き キャベツのしそ和え 焼き南瓜 しめじのみそ汁 梅かつおおにぎり 牛乳	30 高野豆腐のラスク風 お茶 ごはん 魚のみそ焼き 小松菜の和え物 粉ふき芋 豆腐のすまし汁 切干大根おにぎり 牛乳	今月の目標 よく噛んで食べよう 6月4日は虫歯予防デーです。食べ物を美味しく食べるためには、歯と口の健康はとても大切です。たくさん噛んで食べることで消化を助けたり、丈夫な歯やあごを育てたりと、良いことがたくさんあります。また、ゆっくり味わって食べることで、食べ物の美味しさも感じられますね。 今月は、子どもたちに大人気の「かみかみくん人形」が給食やおやつ時間に登場します！かみかみくんと一緒に、楽しみながら噛む習慣を身につけたいと思います。(赤字はかみかみメニューです) かみかみくんです♪ 		

こいのぼりクッキーを作りました

きりん組とぱんだが、「子どもの日献立」の日に、こいのぼりクッキーを作りました。米粉や卵、バターなどの材料を混ぜてプレーンとココアの生地を作り、一人ずつ思い思いのこいのぼりを作りましたよ。うろこや目を付けたり、丸やハートの形を作ったり、とても個性豊かなこいのぼりがたくさん泳いでいました。昼寝から起きると、「クッキーはあるかな？」と配膳台をのぞきに來るかわいらしい姿も見られ、食べるのを楽しみにしている様子が伝わってきました。



とっても上手♡

夏野菜を植えました

保育所の畑やプランターに夏野菜を植えました。今年はきゅうり・トマト・なす・ピーマン・南瓜・すいかなど色々な夏野菜を植えました。これから子どもたちと水やりや草取りなどをして美味しい野菜が育つよう、生長を見守っていきます。収穫した野菜でクッキングをするのが待ち遠しいですね。

おおきなあれ！

