

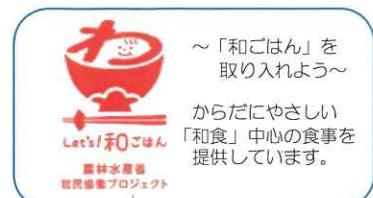
2025年6月ランチメニュー

今月の栄養量
エネルギー：542kcal
たんぱく質：21.2g
脂質：15.6g
食塩相当量：1.6g

旬の食材
・春大根
・梅干し
・セロリ
・パイナップル
・新茶



「ノラネコぐんだんカレーライス」作/絵:工藤ノリコ 白泉社



~「和ごはん」を取り入れよう~

からだにやさしい
「和食」を中心の食事を提供しています。

寝屋川なかよし保育園

月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
		☆虫歯予防デー献立☆		キッズピクスありません	
麦ごはん		発芽玄米ごはん			
鶏肉の照り焼き	白身魚のねぎマヨ焼き	豚肉と厚揚げの味噌煮	鶏肉のバーベキューソテー	きつねうどん	ワインナーピラフ
キャベツの甘酢和え	高野豆腐煮	小松菜のしらす和え	セロリとツナのごまマヨ和え	ブロッコリーのゆかり和え	具だくさんスープ
大根とほうれん草の味噌汁	青菜と南瓜の味噌汁	わかめと玉葱のすまじ汁	じゃが芋ともやしのスープ	パイナップル	
レーズン蒸しパン	お好み焼き	ひじきクッキー	豆乳きな粉餅	おにぎりと食べる煮干し	ぼたぼた焼き
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
9	10	11	12	13	14
	歯科検診	☆お楽しみ昼食☆		体育遊び	
	☆ものがたりメニュー☆				
麦ごはん	ツナカレー	チキン南蛮	幼児:カラフトししゃものムニエル	アマランサスごはん	焼きそば
白身魚のしょうゆバター焼き	ひじきサラダ	ほうれん草のおかか和え	乳児:白身魚のムニエル	豚肉のカレー風味炒め	具だくさん味噌汁
小松菜の煮浸し	黄桃缶	豆乳味噌汁	ポテトサラダ	トマトとブロッコリーの彩りサラダ	
麩と大根の味噌汁			小松菜と人参のスープ	ほうれん草と豆腐のスープ	
りんごゼリーとウエハース	クラッカーサンド	フルーツポンチ	五平もち	きな粉トースト	ビスコ
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
16	17	18	19	20	21
		避難訓練	キッズピクス		
		麦ごはん	☆食育:梅干し(しそ)☆		
さばのおろし煮	麻婆厚揚げ	ポークチャップ	鶏肉の塩麹焼き	梅ごはん・肉豆腐	豚丼
ほうれん草の納豆磯和え	もやしのナムル	春大根サラダ	人参しりしり	いんげんのおかか和え	具だくさん味噌汁
うす揚げと玉葱の味噌汁	玉子スープ	えのきとキャベツのスープ	そうめんの味噌汁	麩とほうれん草の味噌汁	
おにぎりとレバーの甘辛煮	カレーポテト	じゃこマヨトースト	麩のラスクとオレンジ	バナナケーキ	ハッピーターン
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
23	24	25	26	27	28
☆食体験:ビーマンの種取り☆	花火教室(さG)			体育遊び	
		麦ごはん			
鶏肉のマーマレード焼き	チンジャオロース	肉じゃが	白身魚の香味焼き	豆腐入り玉子焼き	ひじきチャーハン
コールスローサラダ	ほうれん草の中華和え	もやしの酢の物	胡瓜とちくわの梅のり和え	白菜のポン酢和え	具だくさんスープ
あけみさんの玉葱スープ	わかめとコーンのスープ	しめじと白菜の味噌汁	キャベツと人参の味噌汁	ほうれん草ともやしの味噌汁	
マスカットゼリーとぱりんこ	ジャムサンド	きな粉マカロニ	ココアケーキ	ゆかりおにぎりと食べる煮干し	雪の宿
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	煎茶(つくし組~幼児)	牛乳
30					
みなづき はらえ 水無月の祓		生産者と 食事をつなぐ			
夏越しごはん(かき揚げ丼)					
ブロッコリーのおかか和え					
麩とわかめのすまじ汁					
幼児:水無月					
乳児まで:わかめおにぎり					
牛乳					
		トマトとブロッコリーの彩りサラダ	あけみさんの玉葱スープ		
		大阪府堺市 今野農園 減農薬・無化学肥料栽培の 桃太郎トマトを使用 しています!	野口ファーム 「玉葱」 子どもたちがバクバク食べて くれるように美味しい野菜作りを されている淡路島の農家さんです!		
				今が旬! 春大根	
				京都府京丹後市の 『てんとうむしはだけ』から オーガニックの春大根が届きます! 6月の給食で登場するよ!	