

乳児(あひる・あかくみ), 幼児(もも・き・あおくみ)

献立表 7 がつ

いよいよ本格的な夏が始まります。園庭の畑では少しずつ、ピーマン、キュウリなどの夏野菜がとれてきています。子ども達が一生懸命育てた夏野菜を給食にもどんどん取り入れていきたいと思ひます。

☆7月7日は七夕の特別メニューとなります。内容は別紙でお知らせします。

	㊦ 13・27	㊧ 14・28	㊨ 1・15・29	㊩ 2・16・30	㊪ 3・17・31	㊫ 4・18
献立	豚肉と冬瓜の煮物 万願寺とうがらしの おかか味噌 すまし汁	鮭のいそバ焼き 切り干し大根の煮物 みそ汁	マーボ-なす 海そうサラダ くだもの	魚卵の梅煮 or 天ぷら キュウリとオクラの 中華風おえ物 みそ汁	夏野菜カレー キャバツのホーン酢 サラダ	きつねうどん 夏野菜サラダ
材料	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 冬瓜 60 90 人参 7 10 土生巻 (酒, かつお, しらゆ, 砂糖) 万願寺とうがらし 20 30 花かお (しらゆ) 豆腐 20 30 五ねぎ 15 20 まいたけ 4 6 オクラ (しらゆ, 酒, かつお, 塩)	ごはん 乳幼 鮭 40 60 青のり 0.1 0.2 (酒, しらゆ, 油) 切り干し大根 5 7 人参 3 4 油あず 3 5 みじき 0.7 1 水煮大豆 7 10 (しらゆ, かつお, 酒, 塩, 砂糖, 油) かぼちゃ 25 35 五ねぎ 10 15 ねぎ (味噌)	ごはん 乳幼 豚ミンチ 25 35 なす 40 60 ピーマン 3 5 赤パプリカ 3 4 にんにく, 土生巻 片栗粉 (赤味噌, 鶏がらスープ, しらゆ, コマ油) 海そう 1 2 黄パプリカ 4 6 人参 3 5 きゅうり 6 8 (酢, 砂糖, 塩) さくらんぼ など	ごはん 乳幼 魚卵 15 25 (酒, かつお, 砂糖, しらゆ, 梅干し, 土生巻) キュウリ 10 15 オクラ 3 5 トマト 10 15 トマト 15 20 太もやし 15 20 大根 (酢, 砂糖, 塩, しらゆ, コマ油) まいたけ 4 6 えのき 4 6 しめじ 4 6 わかめ 0.3 0.4 (味噌)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 じゃがいも 30 40 五ねぎ 20 30 人参 15 20 なす 15 20 ズッキーニ 7 10 トマト 7 10 バター 3 4 小麦粉 6 8 カレー粉 0.2 0.35 ヨーグルト 2 4 スキムミルク 0.7 1 チーズ 1 2 (黒砂糖, かつお, 塩) キャバツ 30 40 ちりめんじゃこ 1 2 わかめ 0.3 0.5 (酒, しらゆ)	幼 ごはん 乳幼 うどん 40 60 油あず 3 4 オクラ 3 4 (昆布, かつお, しらゆ, 濃口しょうゆ, 砂糖, 塩, 酒, かつお) キュウリ 15 20 トマト 10 15 コーン 2 3 枝豆 3 5 シーチキン 4 5 (酢, 砂糖, 塩, オリーブ油)
おやつ	わらびもち, お茶 (わらびもち粉, 砂糖, 黒砂糖, 抹茶 など)	すいか, お茶	食パンカリッと牛乳 (食パン, 油, 黒砂糖)	マ-マレードケーキ牛乳 (小麦粉, ベーキングパウダー, 砂糖, バター, 卵, マ-マレード, 水)	フルーツ寒天, お茶 (寒天, 砂糖, くだもの, フルーツ缶詰 など) (おかん, 栗, 桃, 白桃)	おせんべい など お茶

	㊬ 6・20	㊭ 7・21	㊮ 8・22	㊯ 9・23	㊰ 10・24	㊱ 11・25
献立	八宝菜 畑の夏野菜DE 塩昆布おえ くだもの	かぼちゃのそぼろ あんかけ ネバネバサラダ みそ汁	肉じゃが なすと三度豆の コマ味噌 すまし汁	アジフライ アスパラとヒヨコマゴシの サラダ コンソメスープ	コーンクリームシチュー 夏野菜のマリネ	夏野菜いため みそ汁
材料	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 白菜 25 35 人参 8 10 しめじ 4 6 もやし 15 20 片栗粉 (鶏がらスープ, 塩, しらゆ, コマ油) きゅうり 15 20 なす 10 15 トマト 10 15 オクラ 4 5 大葉 など 0.7 1 (しらゆ)	ごはん 乳幼 豚ミンチ 30 40 かぼちゃ 40 60 五ねぎ 10 15 ニラ 1 2 片栗粉 3 4 (酒, しらゆ, 砂糖, かつお) オクラ 7 10 めかぶ 0.7 1 人参 3 5 えのき 2 3 モロヘイヤ 3 5 大根 7 10 (しらゆ, かつお) 昆布 0.7 1 わかめ 0.3 0.4 (味噌)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 じゃがいも 40 60 五ねぎ 25 40 人参 15 20 系こんにゃく 7 10 (酒, しらゆ, かつお, 砂糖) なす 25 40 三度豆 3 5 人参 3 5 コマ 0.7 1 (しらゆ) 豆腐 20 30 しめじ 5 7 小松菜 6 8 (しらゆ, 酒, かつお, 塩)	ごはん 乳幼 アジ 40 60 小麦粉 4 6 パン粉 7 10 油 (塩) アスパラ 15 20 ヒヨコマゴシ 5 7 五ねぎ 7 10 枝豆 4 6 (マヨネーズ, 塩) 五ねぎ 15 20 人参 5 7 エリンギ 5 7 パセリ (コンソメ, 塩)	ごはん 乳幼 ベーコン 30 40 じゃがいも 40 60 五ねぎ 30 40 人参 10 15 アスパラ 4 6 コーンクリーム (10 15) バター 3 4 小麦粉 5 6 牛乳 25 35 スキムミルク 1 2 チーズ 0.7 1 (塩) きゅうり 15 20 黄パプリカ 4 6 トマト 10 15 シーチキン 4 5 (酢, 砂糖, 塩, オリーブ油)	ごはん 乳幼 豚肉 25 35 キャバツ 20 30 ピーマン 3 5 赤パプリカ 3 5 五ねぎ 6 10 太もやし 6 10 (鶏がらスープ, 塩, しらゆ, 酒) オクラ 3 5 なす 15 20 昆布 0.7 1 (味噌)
おやつ	冷やしとうもろこし, お茶 (とうもろこし, 夏野菜など) しらゆ, 酒, かつお, 塩, 砂糖	焼きとうもろこし, 牛乳 (ヒヨコマゴシ, 塩, しらゆ)	チューバットと クラッカー, 牛乳	キャラメル, 牛乳 (ふ, バター, 砂糖, 牛乳)	おにぎり, お茶 (米, 塩, 昆布, おかか, 梅干し, かつお, 菜めし, 塩昆布, 焼きのりなど)	ビスケット など お茶

☆味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。