

令和6年度 6月 こねだこひょう

年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう



6月は、朝晩涼しく、日中はとても暑い日が増え体調を崩しやすい時期です。早寝早起きを心掛けて、御飯をしっかり食べて力をつけましょう。《水無月》は、1年の半分が終わるときに食べる京都の伝統的な和菓子です。厄払いと夏バテを予防する意味があります。昔から伝わるものも知ってほしいなと思います♪



献立	3 (月)	4 (火)	5 (水)	6 (木)	7 (金)
献立	豆腐ハンバーグの野菜あんかけ 胡瓜スティック キャベツのみそ汁 フルーツ	魚の味噌煮 梅肉和え しめじのすまし汁 フルーツ	タンドリーチキン しょうゆフレンチ コーンポタージュ フルーツ	豚丼 春雨サラダ わかめのスープ フルーツ	かみなり揚げ いんげんとベーコンの炒め物 えのきのみそ汁 フルーツ
材料	豚ひき肉、豆腐 玉ねぎ、三度豆、人参 胡瓜、油揚げ、ねぎ	魚の切り身、人参 キャベツ、梅肉 もやし、豆腐、しめじ 青菜、ねぎ	鶏もも肉、キャベツ 人参、胡瓜、わかめ 牛乳、コーンクリーム缶 玉ねぎ	豚肉、人参、玉ねぎ ねぎ、糸こんにゃく 春雨、胡瓜、わかめ もやし、カニカマ	豆腐、豚ひき肉、人参 玉ねぎ、グリーンピース 椎茸、ひじき、いんげん ベーコン、コーン缶 わかめ、えのき、ねぎ ミルク餅・牛乳
献立	マカロニのあべかわ風・牛乳	洋風おこし・牛乳	かえるパン・牛乳	クラッカーサンド・牛乳	ミルク餅・牛乳
献立	10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)
献立	17 (月)	18 (火)	19 (水)	20 (木)	21 (金)
献立	24 (月)	25 (火)	26 (水)	27 (木)	28 (金)

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。都合により献立を変更する場合があります。3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。14日(金)は、クッキング(まめドーナツ)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。

