

令和6年度

こどもてひぶつ

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



献立

材料

おやつ

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、御飯をしつかり食べて力をつけてましょう。
『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つてほしんなと思います♪



おやつ

--	--	--

	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 キヤベツのみそ汁 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 キヤベツ、梅肉 もやし、豆腐、しめじ 青菜、ねぎ	鶏もも肉、キヤベツ 人参、胡瓜、わかれ 牛乳、コーンクリーム缶 玉ねぎ	豚肉、人参、玉ねぎ ねぎ、糸こんにやく 春雨、胡瓜、わかれ もやし、カニカマ わかれ、えのき、ねぎ	豆腐、豚ひき肉、人参 玉ねぎ、グリンピース 椎茸、ひじき、いんげん ベーコン、コーン缶 わかれ、えのき、ねぎ
おやつ	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
	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)
献立	干草焼き じゃが芋のきんぴら 豆腐のすまし汁 フルーツ	ささみフライ 南瓜の素揚げ ごま酢和え 切干大根のみそ汁 フルーツ	スペゲティナポリタン ドレッシングサラダ コーンスープ フルーツ	回鍋肉 胡瓜のボリボリ 玉子スープ フルーツ	魚の照り身、豆腐 ブチトマト 豆腐といんげんの 梅風味和え えのき・フルーツ
材料	卵、鶏ひき肉、玉ねぎ キヤベツ、人参、椎茸 玉ねぎ、じゃが芋 ピーマン、ちくわ 豆腐、えのき おかず蒸しパン・牛乳	鶏ささみ、南瓜、胡瓜 人参、キヤベツ かまぼこ、玉ねぎ 切干大根、油揚げ じゃが芋、ねぎ マドレーヌ・牛乳	スペゲティ、玉ねぎ 人参、ピーマン ワインソース、キヤベツ 胡瓜、じゃが芋、豆乳 クリームコーン缶 しらすおにぎり・お茶	豚肉、人参、キャベツ ピーマン、椎茸、油揚げ 胡瓜、玉ねぎ、もやし 白菜、麩、ねぎ あじさいゼリー・牛乳	魚の切り身、豆腐 人参、梅肉、いんげん 白菜、麩、ねぎ まめドーナツ・牛乳
おやつ	花シユウマイ 五目煮豆 チンゲン菜のスープ フルーツ	豚肉の生姜焼き カミカミサラダ 玉子ヒトマトのスープ フルーツ	魚の唐揚げあんかけ 南瓜の煮物 すまし汁 フルーツ	カレーライス 酢の物 フルーツ	麻婆春雨 切干大根のサラダ 小松菜のみそ汁 フルーツ
	17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)
献立	シユウマイの皮、人参 豚ひき肉、玉ねぎ 水煮大豆、チンゲン菜 こんにゃく、ごぼう グリーンピース、 麩のラスク・牛乳	豚肉、玉ねぎ、ピーマン 人参、鶏ささみ、胡瓜 ごぼう、キヤベツ トマト、卵、パセリ バナナホットケーキ・牛乳	魚の切り身、人参 玉ねぎ、南瓜、えのき 豆腐、ねぎ ちんすこう・牛乳	鶏肉、人参、玉ねぎ じゃが芋、胡瓜 もやし、わかれ ヨーグルト・枝豆・お茶	豚ひき肉、春雨、人参 茄子、ピーマン 切干大根、胡瓜 カニ力マ、玉ねぎ 小松菜、麩 キヤウルボップコーラ ジョア
材料	魚の梅焼き 青菜とベーコンの炒め物 すまし汁 フルーツ	チリコンカーン キヤベツのごまサラダ みそ汁 フルーツ	ちんすこう・牛乳	豆乳ちゃんぽん わかれめどツナの和え物 フルーツ	鶏の照り焼き 金時煮豆 切干大根の和え物 油揚げのみそ汁 フルーツ
おやつ	フルーツヨーグルト りんごジュース	シユガーラスク・牛乳	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。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。



都合により献立を変更する場合があります。ありますがご了承下さい。

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。

