



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



いよいよ夏本番がやってきました。

年々気温が高くなり疲れが取れにくい日々が続きますが、子ども達が育てた夏野菜を採り入れ、暑さに負けない栄養満点の給食を提供していいこうと思います。



								1 (金)	
献立									鶏肉のしモン醤油焼き 卵の花 小松菜のみそ汁 フルーツ
	いいよ夏本番がやってきました。 年々気温が高くなり疲れが取れにくい日々が続きますが、子ども達が育てた夏野菜を採り入れ、暑さに負けない栄養満点の給食を提供していこうと思います。								
材料									鶏肉、ねぎ、大根 おから、油揚げ、ごぼう 人参、麴、玉ねぎ 小松菜、しめじ ----- ミルク餅・牛乳
									ミルク餅・牛乳
献立	4 (月)	5 (火)	6 (水)	7 (木)	8 (金)	トンカツ 添え野菜 茄子のみそ汁 フルーツ	豚肉、人参、キャベツ 胡瓜、玉ねぎ、茄子 油揚げ、ねぎ ----- オレンジゼリー・牛乳		
材料	ビーフン 野菜スティック トマトスープ フルーツ	魚の塩焼き 炒り豆腐 南瓜のみそ汁 フルーツ	豚肉の生姜焼き ナムル じゃが芋のみそ汁 フルーツ	冷やし中華 じゃが芋と人参の煮物 フルーツ	中華麺、胡瓜、ハム コーン缶、ミニトマト じゃが芋、人参 三度豆 ロシアンクッキー・牛乳	鶏肉、人参、キャベツ 胡瓜、玉ねぎ、茄子 油揚げ、ねぎ ----- オレンジゼリー・牛乳			
献立	11 (月)	12 (火)	13 (水)	14 (木)	15 (金)	雑菜 梅肉和え 高野豆腐のスープ フルーツ	牛肉、緑豆春雨、人参 ピーマン、玉ねぎ ねぎ、えのき、しめじ キャベツ、胡瓜 高野豆腐、もやし ジャムサンド・牛乳		
材料		親子煮 わかめとじゃこの炒り煮 玉ねぎのみそ汁 フルーツ	ゆかり御飯 冷や麦 青菜とハムのごま酢和え フルーツ	チキンカレー ツナ和え フルーツ	鶏肉、人参、玉ねぎ じゃが芋、しめじ 胡瓜、キャベツ ツナ缶、ミニトマト ----- マカロニのあべかわ・牛乳	鶏肉、人参、キャベツ 胡瓜、玉ねぎ、茄子 油揚げ、ねぎ ----- オレンジゼリー・牛乳			
献立	18 (月)	19 (火)	20 (水)	21 (木)	22 (金)	魚の照り焼き 棒棒鶏 ちやしとニラのスープ フルーツ	魚の照り焼き 棒棒鶏 ちやしとニラのスープ フルーツ		
材料	ハヤシライス キャベツと みかん缶のサラダ フルーツ	切干大根の玉子焼き 茄子とピーマンの煮物 わかめのすまし汁 フルーツ	煮魚 春雨の酢の物 豆腐のすまし汁 フルーツ	焼きそば ドレッシングサラダ 中華スープ フルーツ	中華麺、豚肉、玉ねぎ 人参、ピーマン キャベツ、もやし、胡瓜 小松菜、しめじ、豆腐 ----- きな粉サンド・牛乳	魚の照り焼き 棒棒鶏 ちやしとニラのスープ フルーツ			
献立	25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)	鶏肉と茄子の南蛮漬け 南瓜の煮物 そうめん汁 フルーツ	鶏肉と茄子の南蛮漬け 南瓜の煮物 そうめん汁 フルーツ		
材料	スパゲティナポリタン ひじきのサラダ 南瓜と豆腐のスープ フルーツ	赤魚の唐揚げ おひたし えのきのすまし汁 フルーツ	肉じゃが おかか和え 油揚げのみそ汁 フルーツ	口モコ丼風 コーンとみかんのサラダ 玉ねぎのスープ フルーツ	豚ひき肉、玉ねぎ、卵 キャベツ、ミニトマト 人参、胡瓜、コーン缶 みかん缶、じゃが芋 パセリ ----- お好み焼き・牛乳	鶏肉、茄子、人参 胡瓜、南瓜、そうめん かまぼこ、玉ねぎ ----- シュガーラスク・牛乳			

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。

20日(水)は、クッキング(夏野菜ピザ)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・マスクの準備をお願いします。

都合により献立を変更する場合がありますがご了承下さい。

