



行事	日付	献立	材 料 名 (◎午前おやつ・○午後おやつ)			10時おやつ	3時おやつ	E:エネルギー P:たんぱく質 F:脂質 塩:塩分
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの			
	1土	五目あんかけ丼・牛乳 バナナ	胚芽米(米)、片栗粉	牛乳、豚肉	バナナ、キャベツ、玉ねぎ、もやし、人参、しいたけ		麦茶 菓子	E:276 P:12.5 F:11.4塩:1.1
	3月	鶏のパン粉焼き・ゴールドキウイ 伴三糸・みそ汁	胚芽米(米)、パン粉、はるさめ、油、ごま油、砂糖	鶏肉、豆腐、鶏糸卵、みそ、ハム、煮干、○牛乳	◎バナナ、ゴールドキウイ、キャベツ、きゅうり、人参、パセリ、にんにく	バナナ	※ 牛乳 チョコサンド	E:413 P:22.9 F:16.5塩:2.3
	4火	餃子・オレンジ 回鍋肉・春雨スープ	胚芽米(米)、砂糖、春雨、油、○ホットケーキミックス、○砂糖	豚肉、わかめ、みそ、○牛乳、○バター	◎野菜ジュース、オレンジ、キャベツ、コーン、ピーマン、人参、しいたけ、○かぼちゃ	野菜ジュース	※ 牛乳 スイート パンブキン	E:392 P:16.8 F:19.3塩:2.1
	5水	鶏肉のマーメレード焼き・メロン オクラのおかか和え・みそ汁	胚芽米(米)	鶏肉、かまぼこ、みそ、薄揚げ、煮干、かつお節、○牛乳	◎バナナ、メロン、かぼちゃ、きゅうり、オクラ、マーメレード、人参、にんにく、しょうが	バナナ	牛乳 菓子	E:261 P:18.2 F:10.0塩:1.9
	6木	蒸し鶏香味だれ・冷凍りんご おひたし・みそ汁	胚芽米(米)、ごま油、片栗粉、砂糖、炒りごま	鶏肉、厚揚げ、○牛乳、みそ、煮干	◎オレンジ、冷凍りんご、キャベツ、もやし、きゅうり、人参、ねぎ	オレンジ	牛乳 菓子	E:317 P:17.9 F:15.5塩:1.8
お楽しみ献立 (七夕メニュー)	7金★	セタライスパフェ・みそ汁 キラキラフルーツポンチ	胚芽米、片栗粉、油、砂糖	鶏肉、鮭、卵、豆腐、みそ、煮干	◎りんごジュース、ミックスフルーツ、キャベツ、バナナ、ミニトマト、きゅうり、しょうが	りんごジュース	アイス	E:568 P:24.3 F:16.0塩:3.0
	8土	コーンシチュー・バナナ ふりかけ・野菜ジュース	胚芽米(米)、じゃが芋	牛乳、鶏肉、バター	バナナ、玉ねぎ、コーン缶、コーン、人参、しめじ		麦茶 菓子	E:372 P:12.4 F:10.1塩:1.9
	10月	豚肉の生姜焼き・バナナ ジャーマンポテト・みそ汁	胚芽米(米)、じゃが芋、油、砂糖、○砂糖	豚肉、豆腐、みそ、ベーコン、煮干、○卵黄、○牛乳	◎メロン、バナナ、玉ねぎ、なす、ピーマン、人参、しょうが、パセリ	メロン	※ 牛乳 シュガーバイ	E:429 P:17.6 F:25.1塩:2.0
	11火◎	さばの西京焼き・メロン 切干大根煮・根菜汁	胚芽米(米)、じゃが芋、砂糖、油、○ホットケーキミックス	さば、豆腐、みそ、薄揚げ、○卵、○バター、○牛乳	◎かぼちゃ、メロン、人参、ねぎ、ごぼう、切干大根、しいたけ、いんげん	麦茶 かぼちゃの甘煮	※ 牛乳 マドレーヌ	E:413 P:20.9 F:22.1塩:2.2
	12水	ハンバーグ・ヨーグルト おかか和え・みそ汁	胚芽米(米)、パン粉、油、○ホットケーキミックス、○マヨネーズ	ヨーグルト、豚肉、厚揚げ、みそ、煮干、○卵、○牛乳	◎バナナ、もやし、ほうれん草、人参、コーン、玉ねぎ、プチトマト、きゅうり、○コーン、○パセリ	バナナ	※ 麦茶 ツナマヨ コーンパン	E:483 P:27.0 F:23.9塩:2.7
	13木	照焼きチキン・オレンジ ゆかり和え・みそ汁	胚芽米(米)、油、砂糖	鶏肉、厚揚げ、みそ、煮干、○ヨーグルト	◎バナナ、キャベツ、オレンジ、なす、人参、しょうが、にんにく	バナナ	ヨーグルト	E:187 P:15.5 F:6.3塩:1.7
カレー パーティー	14金	夏野菜カレー・ゼリー わかめサラダ・牛乳	胚芽米(米)、じゃが芋、油	牛乳、豚肉、ツナ、大豆、わかめ	◎りんごジュース、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、コーン、なす、トマト、ズッキーニ、きゅうり、ピーマン	りんごジュース	アイス	E:532 P:18.6 F:28.2塩:3.1
	15土	麻婆豆腐・バナナ・牛乳	胚芽米(米)、油、片栗粉、砂糖	牛乳、豆腐、豚肉、みそ	バナナ、ねぎ、人参、にんにく、しょうが、干しいたけ		麦茶 菓子	E:328 P:15.1 F:18.1塩:1.4
	18火	鮭の南蛮漬け・オレンジ 浅漬け・みそ汁	胚芽米(米)、油、砂糖、片栗粉、○米粉パン、○砂糖	鮭、厚揚げ、みそ、煮干、○バター	◎バナナ、オレンジ、キャベツ、ほうれん草、きゅうり、玉ねぎ、パプリカ	オレンジ	※ 牛乳 シュガー トースト	E:361 P:18.9 F:16.4塩:1.6
	19水	ウインナーの変わり味噌和え・バナナ しょうゆフレンチ・すまし汁	胚芽米(米)、じゃが芋、油、砂糖	卵、ちくわ、ウインナー、わかめ、みそ、煮干、昆布、○牛乳	◎オレンジ、バナナ、キャベツ、玉ねぎ、ほうれん草、パプリカ、ピーマン	オレンジ	牛乳 菓子	E:381 P:12.7 F:23.3塩:2.3
	20木	カレイの梅焼き・メロン すき昆布の煮物・みそ汁	胚芽米(米)、じゃが芋、しらたき、油、砂糖	カレイ、さつま揚げ、みそ、煮干、すき昆布	◎バナナ、メロン、しめじ、ねぎ、人参、梅干し	バナナ	牛乳 菓子	E:271 P:17.0 F:10.8塩:2.0
誕生会	21金★	五目ラーメン・ピーチゼリー	中華麺	○アイス	◎ぶどうジュース、ほうれん草、人参、メンマ、ねぎ、にんにく、しょうが	ぶどうジュース	アイス	E:537 P:23.1 F:10.1塩:3.9
	22土	ハッシュドポーク・バナナ・牛乳	胚芽米(米)、じゃが芋	牛乳、豚肉、生クリーム、バター	バナナ、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、グリーンピース		麦茶 菓子	E:353 P:14.6 F:18.1塩:1.4
	24月	麻婆ナス・メロン 華風和え・わかめスープ	胚芽米(米)、油、片栗粉、砂糖、○じゃが芋、○片栗粉	豚肉、豆腐、わかめ、ハム、みそ、ベーコン、○チーズ、○ベーコン	◎バナナ、メロン、もやし、なす、玉ねぎ、人参、ねぎ、きゅうり、ピーマン、しょうが、にんにく、○玉ねぎ、○人参	バナナ	※ 牛乳 じゃが芋おやき	E:370 P:17.4 F:22.1塩:1.7
	25火	肉じゃが・バナナ ひじきサラダ・牛乳	胚芽米(米)、じゃが芋、油、砂糖、ごま	豚肉、大豆、ひじき、昆布	◎オレンジ、玉ねぎ、バナナ、人参、しめじ、コーン、きゅうり、いんげん、グリーンピース	オレンジ	ジュア 菓子	E:371 P:17.9 F:11.3塩:1.2
	26水	八宝菜・メロン ごまキュウリ・中華スープ	胚芽米(米)、油、片栗粉、砂糖、ごま、○パン	豚肉、エビ、うずら卵、わかめ、○青きなこ、○牛乳	◎バナナ、メロン、キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、人参、五香、ピーマン、干しいたけ、しょうが	バナナ	※ 牛乳 揚げばん	E:404 P:20.0 F:19.2塩:2.1
	27木	赤魚の甘辛揚げ・バナナ おひたし・みそ汁	◎さつま芋、胚芽米(米)、油、片栗粉、砂糖、焼麩	赤魚、豆腐、みそ、煮干、○ホイップ	バナナ、キャベツ、なす、ほうれん草、人参、○みかん缶	麦茶 ふかし芋	プリン アラモード	E:316 P:17.1 F:13.7塩:2.2
	28金	鶏の唐揚げ・オレンジ 伴三糸・みそ汁	胚芽米(米)、春雨、油、砂糖	鶏肉、鶏糸卵、みそ、ハム、煮干、○牛乳	◎バナナ、オレンジ、もやし、きゅうり、にんじん、しいたけ、しょうが	バナナ	牛乳 菓子	E:359 P:17.5 F:17.2塩:1.9
夏まつり	29土	豚丼風・バナナ・牛乳	胚芽米(米)、しらたき、砂糖	牛乳、豚肉	バナナ、キャベツ、玉ねぎ、人参、しいたけ、グリーンピース、しょうが		麦茶 菓子	E:309 P:13.0 F:14.4塩:0.8
	31月	焼き魚・しそまき・メロン 五目豆・みそ汁	◎砂糖、胚芽米(米)、こんにゃく、砂糖	鮭、厚揚げ、大豆、ちくわ、みそ、煮干、昆布、○牛乳	◎かぼちゃ、メロン、ほうれん草、人参、ごぼう、しいたけ	麦茶 かぼちゃの甘煮	牛乳 クリームパン	E:404 P:23.9 F:17.1塩:2.6

みんなだいすき にじいろばたけ

5月にみんなで植えた野菜の苗がどんどん大きくなり、きゅうりの初収穫を迎えたので、みんなで採れたてのきゅうりを丸かじりしました。給食室まできゅうりを届けてくれた子ども達に「なにつけて食べる？」と聞くと「みそマヨ！」の声が多かったので、みそマヨをつけて食べることにしました。自分達で採って来たきゅうりということで、普段は野菜があまり進まないお子さんも大きなお口で食べていました。これからどんどん野菜が採れるので給食に取り入れておいしく食べたいと思います。



おしらせ

- ・献立表の日にちの欄に記している、★は完全給食の日です。誕生会など、ご飯の要らない日です。お箸とおしぼりは必要です。(わくわく組さん)
- ◎はカミカミデーです。
- ※は手作りおやつです。
- ・発注の都合で、変更になる場合があります。予めご了承ください。

お楽しみ献立

6月のお楽しみ献立は、齋藤先生が考えてくれた「ビビンバ」でした。ごはんと具を混ぜて、あっという間に食べ終わりました。

7月は園長先生考案のセタライスパフェです。お楽しみに〜☆

