

2016年7月給食献立表

	乳児おやつ	主食	副食 (): 乳児のみ	午後おやつ	材 料	卵	乳	魚
1 金	牛乳 せんべい	御飯	スープ カジキの味噌焼き ★胡瓜の梅肉和え 果物	牛乳 メロンパン	米・小ねぎ・木綿豆腐・カジキ・白味噌 胡瓜・もやし・キャベツ・梅干し	○	○	
2 土	牛乳 ウエハース		スパゲッティミートソース 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	スパゲッティ・豚挽肉・玉ねぎ・人参・セロリ・パセリ 粉チーズ・牛乳		○	○
4 月	牛乳 ビスケット	御飯	味噌汁 鶏のマーマレード焼き 大根サラダ 果物	牛乳 シナモントースト	米・キャベツ・麩・鶏肉・マーマレード・大根・胡瓜・コーン マヨネーズ・白胡麻/食パン・マーガリン・シナモン・グラニュー糖	○		○
5 火	麦茶 チーズ	御飯	(味噌汁) ★枝豆と桜海老の寄せ揚げ もやしのナムル 果物	牛乳 ココアケーキ	米・油揚げ・小松菜・長ねぎ・人参・枝豆・桜海老・卵 木綿豆腐・もやし・胡瓜・キャベツ/卵・マーガリン・ココア	○		○
6 水	牛乳 クラッカー	パン	スープ カレイのマヨネーズ焼き フレンチサラダ 果物	麦茶 おかかおにぎり	ロールパン・えのき・パセリ・カレイ・玉ねぎ・マッシュルーム 牛乳・マヨネーズ・キャベツ・胡瓜・人参/米・かつお節・白胡麻	○	○	
7 木	牛乳 南瓜	御飯	スープ ★茄子入り麻婆豆腐 野菜の昆布和え (果物)	ヨーグルト じゃがあられ	米・もやし・わかめ・茄子・木綿豆腐・豚挽肉・長ねぎ・人参 生姜・キャベツ・胡瓜・塩昆布			○
8 金	牛乳 せんべい		★夏野菜カレー ツナサラダ 果物	牛乳 ピーナッツパン	米・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・トマト・ピーマン・おくら ツナ・キャベツ・胡瓜・コーン		○	○
9 土	牛乳 ウエハース		ソーセージときのこのピラフ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・皮なしウィンナー・玉ねぎ・人参 しめじ・マッシュルーム・牛乳		○	○
11 月	牛乳 ビスケット		チキンナポリタン スープ 果物	牛乳 スイスロール	スパゲッティ・鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・粉チーズ 絹豆腐・キャベツ・パセリ		○	○
12 火	麦茶 チーズ	御飯	スープ しらす入り厚焼き玉子 コールスローサラダ 果物	牛乳 ★はちみつレモン toast	米・もやし・小ねぎ・卵・しらす・長ねぎ・人参・木綿豆腐 キャベツ・コーン・胡瓜/食パン・はちみつ・レモン果汁	○		○
13 水	牛乳 クラッカー	コンソメ ライス	(スープ) タンドリーチキン マカロニサラダ プチデザート(果物)	牛乳 甘食パン	米・えのき・パセリ・コーン・鶏肉・にんにく・ヨーグルト 玉ねぎ・カレー粉・マカロニ・胡瓜・人参・マヨネーズ	○	○	
14 木	牛乳 さつま芋	御飯	★豚肉と冬瓜のスープ ひじきサラダ 果物	フルーツポンチ ビスケット	米・豚(挽)肉・生姜・冬瓜・人参・長ねぎ・春雨・青梗菜・エリンギ ひじき・キャベツ・胡瓜・白胡麻/西瓜・黄桃缶・みかん缶	○		○
15 金	牛乳 せんべい	御飯	(味噌汁) 竹輪(白身魚)の磯辺揚げ 千草和え 果物	牛乳 きな粉蒸しパン	米・油揚げ・わかめ・焼き竹輪(カレイ)・卵・青のり・胡瓜 キャベツ・人参・白胡麻/卵・きな粉・スキムミルク・黒胡麻	○		○
16 土	牛乳 ウエハース		中華丼 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・エリンギ・コーン 牛乳		○	○
18 月	海 の 日 (休 園)							
19 火	麦茶 チーズ	御飯	スープ 鶏の胡麻照り焼き 三色酢の物 果物	牛乳 ホットケーキ	米・わかめ・絹豆腐・鶏肉・白胡麻・キャベツ・人参・胡瓜 卵・スキムミルク・牛乳・マーガリン・メープルシロップ	○	○	
20 水	牛乳 クラッカー	パン	ポトフ風スープ スパゲッティサラダ 果物	麦茶 青菜おにぎり	ロールパン・ウィンナー・じゃが芋・玉ねぎ・いんげん・トマト・キャ べツ・にんにく・スパゲッティ・胡瓜・コーン・マヨネーズ/米・青菜ふりかけ	○	○	
21 木	牛乳 南瓜		ソース焼きそば きのこスープ 果物	牛乳・せんべい 人形焼き	蒸し中華麺・豚挽肉・キャベツ・もやし・にら・人参・青のり えのき・しめじ・玉ねぎ		○	○
22 金	牛乳 せんべい	御飯	スープ ★鯖の梅干し煮 切干大根 果物	牛乳 ツイストドーナツ	米・もやし・パセリ・鯖・梅干し 切干大根・人参・いんげん・焼き竹輪		○	○
23 土	牛乳 ウエハース		豚汁うどん 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	うどん・豚肉・玉ねぎ・人参・油揚げ・じゃが芋 木綿豆腐・小ねぎ・牛乳		○	○
25 月	牛乳 ビスケット	御飯	スープ 厚揚げの中華風煮 しらす和え (果物)	牛乳 パイナップルケーキ	米・大根・わかめ・厚揚げ・鶏挽肉・人参・玉ねぎ・長ねぎ しめじ・キャベツ・胡瓜・しらす/卵・パイナップル缶・スキムミ	○	○	
26 火	麦茶 チーズ	パン	スープ カレーオムレツ 野菜サラダ 果物	麦茶 ゆかりおにぎり	米・えのき・パセリ・卵・豚挽肉・人参・玉ねぎ・ピーマン カレー粉・キャベツ・胡瓜・もやし/米・ゆかりふりかけ	○		
27 水	牛乳 クラッカー	御飯	味噌汁 カレイの煮付け ひじき煮 果物	りんごゼリー 鈴カステラ	米・麩・もやし・カレイ・生姜 ひじき・大豆・いんげん・人参・油揚げ		○	○
28 木	牛乳 さつま芋	御飯	華風スープ 春雨サラダ 果物	牛乳 レーズンパン	米・玉ねぎ・エリンギ・人参・もやし・小ねぎ・木綿豆腐 春雨・胡瓜・コーン		○	○
29 金	牛乳 せんべい	御飯	(スープ) 鶏の唐揚げ 五色サラダ 果物	牛乳 ジャムサンド	米・じゃが芋・小ねぎ・鶏肉・生姜・にんにく・キャベツ 胡瓜・人参・もやし・コーン/食パン・イチゴジャム		○	
30 土	牛乳 ウエハース		ビビンバ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・豚挽肉・ほうれん草・もやし・にんにく・生姜・人参 牛乳		○	○

担当:古賀

◎都合により変更することがありますので、ご了承下さい。

◎お砂糖は、原則的に三温糖を使用しています。

◎★…旬の食材を使ったメニューです。

◎○が付いている献立には卵(鶏卵)、乳・乳製品、魚(赤魚・鱈・鮭)が含まれます。

上段:昼食、下段:おやつに対応しています

◎材料内の/以降は、手作りおやつの材料表示です。

◎展示見本は、乳児クラスは2歳児、幼児クラスは5歳児の量で展示しております。