

2017年7月 給食献立表



菊名愛児園
園長 金田 みどり



		アレルギー原材料							
		卵	乳	魚	胡麻				
1	牛乳 クラッカー	主食	副食 () : 乳児のみ	午後おやつ	材 料				
土			ジャージャー麺 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	蒸し中華麺・胡瓜・豚挽き肉・長ネギ・人参・生姜・ごま油 牛乳		○	○	
3	牛乳 ビスケット	御飯	味噌汁 ねぎ塩豆腐 ゆかり大根サラダ (果物)	牛乳 抹茶ケーキ	米・キャベツ・人参・鶏肉・木綿豆腐・長ねぎ・えのき・大根・胡瓜 ゆかり/マーガリン・卵・抹茶		○	○	
4	麦茶 チーズ	御飯	けんちん汁 中華和え 果物	牛乳 ホットケーキ	米・鶏肉・人参・大根・さつま芋・ごぼう・長ねぎ ハム・胡瓜・もやし・わかめ		○	○	
5	牛乳 クラッカー	パン	スープ 鮭のマヨネーズ焼き フレンチサラダ 果物	麦茶 いなり寿司	ロールパン・えのき・パセリ・鮭・玉ねぎ・マッシュルーム・マヨドレ コーン・キャベツ・胡瓜・人参/米・油揚げ		○	○	
6	牛乳 南瓜	御飯	スープ ★マーボーなす 野菜の昆布和え (果物)	ヨーグルト せんべい	米・もやし・しめじ・なす・豚挽肉・長ねぎ・豆腐・人参・ニンニク・生姜 キャベツ・胡瓜・塩昆布		○		
7	牛乳 せんべい		★夏野菜カレー 海藻サラダ 果物	牛乳 黒蜜バナナ	米・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・ズッキーニ・おくら・なす・とまと 胡瓜・海藻ミックス・しらす・長ねぎ/バナナ・きな粉・スキムミルク・黒蜜		○		
8	牛乳 ウエハース		ツナときのこのピラフ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・ツナ・玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン 牛乳		○	○	
10	牛乳 ビスケット		チキンナポリタン スープ 果物	牛乳 フライドポテト	スパゲッティ・鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・マッシュルーム 絹豆腐・キャベツ/じゃが芋・パセリ		○		
11	麦茶 チーズ	御飯	味噌汁 しらす入り厚焼き玉子 青菜の海苔佃和え 果物	牛乳 ★はちみつレモントースト	米・じゃが芋・三つ葉・卵・しらす・長ねぎ・赤パプリカ・木綿豆腐 小松菜・人参/食パン・はちみつ・レモン果汁		○	○	
12	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 カステラ	米・えのき・パセリ・コーン・鶏肉・にんにく・豆乳ヨーグルト 玉ねぎ・カレー粉・マカロニ・胡瓜・人参・マヨドレ		○	○	
13	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	牛乳 クリームパン	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・コーン		○	○	
14	牛乳 せんべい	御飯	(味噌汁) 白身魚の磯辺揚げ 千草和え 果物	牛乳 メープルスコーン	米・麩・なめこ・たら・青のり/胡瓜・キャベツ・人参・もやし メープルジャム・ホットケーキミックス・マーガリン・豆乳		○	○	
15	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・キャベツ・玉ねぎ・人参・エリンギ・コーン 牛乳		○	○	
17	海 の 日 (休 園)								
18	麦茶 チーズ	御飯	味噌汁 鶏の照り焼き 三色酢の物 果物	牛乳 おからクッキー	米・小松菜・絹豆腐・鶏肉・キャベツ・人参・胡瓜 小麦粉・おから・きな粉・マーガリン・豆乳		○		
19	牛乳 クラッカー	パン	ミネストローネ 竹輪ともやしのカレーサラダ 果物	麦茶 ベーコンおにぎり	ロールパン・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・いんげん・トマト・キャベツ・人参 竹輪・もやし・胡瓜・カレー粉/米・ベーコン・パセリ		○	○	
20	牛乳 南瓜		タコライス スープ 果物	牛乳 茹でとうもろこし	米・豚挽肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・チーズ 小松菜・しめじ/とうもろこし		○		
21	牛乳 せんべい	御飯	味噌汁 カレイの煮つけ ひじき煮 果物	牛乳 ワッフル	米・麩・もやし・かれい・生姜 ひじき・大豆・いんげん・人参・油揚げ		○	○	
22	牛乳 ウエハース		ホットドッグ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	パン・ウィンナー・キャベツ・ニンジン・ミニトマト 牛乳		○	○	
24	牛乳 ビスケット	御飯	スープ 家常豆腐 しらす和え (果物)	牛乳 梅ジャム蒸しパン	米・大根・わかめ・厚揚げ・豚(挽)肉・人参・キャベツ・ピーマン・しめじ もやし・胡瓜・しらす/梅・ホットケーキミックス・豆乳		○		
25	麦茶 チーズ	パン	スープ カレーオムレツ 野菜サラダ 果物	牛乳 きび団子	米・えのき・パセリ・卵・豚挽肉・人参・玉ねぎ・ピーマン キャベツ・胡瓜・もやし/米・きび・きな粉		○	○	
26	牛乳 クラッカー	御飯	(スープ)★枝豆と桜えびの寄せ揚げ もやしのナムル 果物	ゼリー せんべい	米・わかめ・大根・長ねぎ・人参・枝豆・桜えび・木綿豆腐 もやし・キャベツ・胡瓜		○	○	
27	牛乳 さつま芋	御飯	華風スープ 切干大根のソテー 果物	牛乳 シュガーサンド	米・鶏肉・玉ねぎ・エリンギ・人参・もやし・小ねぎ・木綿豆腐 切干大根・赤パプリカ・コーン・魚肉ソーセージ/食パン・マーガリン		○		
28	牛乳 せんべい	御飯	すまし汁 鯖の味噌煮 おくらの納豆和え 果物	牛乳 ステックパン	米・ほうれん草・豆腐・鯖・生姜 納豆・オクラ・人参・えのき・焼き海苔		○	○	
29	牛乳 ウエハース		三色そぼろ丼 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・豚挽き肉・卵・ほうれん草・かつお節 牛乳		○	○	
31	麦茶 チーズ	御飯	スープ 高野豆腐の味噌ベーコン 春雨サラダ (果物)	牛乳 ビスキュイパン	米・大根・パセリ・高野豆腐・人参・ベーコン・玉ねぎ・コーン・いんげん 春雨・胡瓜・キャベツ/ロールパン・マーガリン・卵・アーモンド粉		○	○	

担当: 大友

◎都合により変更することもありますので、ご了承下さい。

◎★…旬の食材を使ったメニューです。

◎献立の見本は、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。

◎○が付いている献立にはアレルギー原材料の卵(鶏卵)、乳・乳製品、青魚・鱈・赤魚、胡麻が含まれます。(上段昼食、下段おやつに対応)

◎材料内の/以降は、おやつのもので表示です。 ◎愛児園では、お砂糖には原則的に三温糖を使用しています。

◎0歳児(すみれ1組)は青魚の献立は鶏肉に代替しています。