

献立表 6がつ

乳児(あひる・あかぐみ)、幼児(まき・き・あおいみ)
 天候の不順などで食材がとれない場合もありますので、やむを得ず変更をする場合もありますが、7日の「新玉ねぎ」と「とろろ煮」では園で収穫した新玉ねぎを使用予定です。火田の野菜や地産地消を中心に給食から季節を感じていきたいです。
 30日はおやつに「氷無月」を食べます。みんなで元気に夏が近づきますように……

	㊦ 13・27	㊧ 14・28	㊨ 1・15・29	㊩ 2・16・30	㊪ 3・17	㊫ 4・18
献立	煮豚 スパゲティサラダ すまし汁	カレイの野菜あんかけ かぼち地煮 おと汁	ビビンバ 中華スープ くだもの	マカロニグラタン 具だくさんスープ	アジの南蛮漬け きゅうりと油あげの ゴマ和え おと汁	焼うどん おと汁
材料	ごはん 乳幼 豚肉 40 60 (酒、砂糖、しょうゆ) スパゲティ 8 12 シーチキン 5 7 きゅうり 6 8 人参 3 4 新玉ねぎ 7 10 りんご 4 6 (マドレ塩) たまご 15 20 ふのき 0.7 1.6 オクラ 4 5 (酒、おろししょうゆ、塩)	ごはん 乳幼 カレイ 40 60 新玉ねぎ 10 15 人参 5 7 えんどう豆 5 8 コーン 3 5 片栗粉 3 5 (酒、おろししょうゆ、砂糖) かぼち 40 60 絹さや 2 3 (しょうゆ、砂糖、おろし) 豆腐 20 30 油あげ 3 4 ちんげん菜 7 10 (味噌)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 木もやし 20 30 きゅうり、人参、木もやし 18 25 人参 10 15 ねぎ 1 2 にんにく 1 1 (しょうゆ、油、砂糖) (おろししょうゆ、油) エリンギ 6 8 人参 3 5 木根 10 15 玉ねぎ 15 20 (鶏がらスープ、塩、ごま油) (さくひま、オレンジ、など)	ごはん 乳幼 シーチキン 18 25 マカロニ 10 15 玉ねぎ 15 20 しめじ 4 6 ズッキーニ 5 7 コーン 6 8 バター 7 10 小麦粉 4.5 6.8 スキムミルク 1.5 1.5 チーズ 20 8 (塩) キャベツ 20 30 水煮大豆 8 10 玉ねぎ 10 15 人参 5 7 セロリ 2 4 オクラ 3 5 (コンソメ、塩)	ごはん 乳幼 アジ 40 60 新玉ねぎ 15 20 ローマン 6 8 人参 5 7 土生姜 5 7 (酒、砂糖、しょうゆ、おろししょうゆ、片栗粉) きゅうり 20 30 油あげ 3 4 青しそ 0.7 1 ゴマ (しょうゆ) たまご 15 20 ふのき 6 8 ねぎ 0.7 1 (味噌)	うどん 乳幼 うどん 40 60 豚肉 25 35 キャベツ 15 20 ローマン 4 6 人参 5 7 玉ねぎ 10 15 しめじ 3 5 花かつお 3 5 (酒、おろししょうゆ、砂糖) きつね 25 35 小松菜 6 8 (味噌)
おやつ	みたらし汁、牛乳 (じゃが芋、片栗粉、しょうゆ、おろししょうゆ、砂糖)	抹茶寒天黒砂糖、お茶 (寒天、砂糖、抹茶、黒砂糖)	肉まん、牛乳 (合皮ミンチ、ニラ、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、しょうゆ、酒、ごま油、片栗粉)	21日 梅、ゆず、わかめ、ごま油、お茶 米、昆布、塩、梅干し、わかめ、ちりめんこ、ゴマ 22日 氷無月、お茶 緑豆、白玉粉、葛粉、塩、砂糖、抹茶	スコーン、牛乳 (小麦粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖、バター、牛乳、スキムミルク、ココア、レーズン、など)	(おせんべい、果物、など) お茶
献立	フリコギ オクラの梅肉和え 中華スープ	さわらのいそべ焼き 新玉ねぎとろろ煮 ステイック野菜	キーマカレー コールスローサラダ	カレイの梅煮 鯛の梅煮 ネバネバサラダ すまし汁	冷しゃぶ おと汁 くだもの	牛丼風 おと汁
材料	ごはん 乳幼 牛肉 30 45 玉ねぎ 25 35 人参 7 10 ニラ 1 2 しめじ 3 5 たまご 10 15 にんにく、土生姜 (しょうゆ、砂糖、酒、ごま油) オクラ 20 30 ふのき 5 7 梅干し 0.7 1 花かつお (しょうゆ) 豆腐 20 30 ちんげん菜 7 10 人参 3 5 (鶏がらスープ、塩、ごま油)	ごはん 乳幼 さわら 40 60 春巻き (酒、しょうゆ、油) 豚ミンチ 15 20 新玉ねぎ 4.5 7 人参 4 5 えんどう豆 5 8 片栗粉 2 3 (しょうゆ、油、おろし、砂糖) じゃが芋 18 25 きゅうり 10 15 人参 15 20 えんどう豆 1 2 (塩)	ごはん 乳幼 合挽きミンチ 30 40 じゃが芋 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 10 15 たまご 15 20 バター 3 4 小麦粉 6 8 カレー粉 0.2 0.35 スキムミルク 1 1.5 ヨーグルト 2 4 チーズ 1 2 (ケチャップ、黒砂糖、塩) キャベツ 30 40 レーズン 2 3 コーン 2 3 赤いりか 2 4 りんご 4 6 (酢、砂糖、塩、オリーブ油)	ごはん 乳幼 カレイ、鯛 40 60 油、おろししょうゆ、梅干し (しょうゆ、梅干し) 土生姜 オクラ 7 10 めかひ 7 10 人参 3 5 ふのき 2 3 モロヘイヤ 3 5 きゅうり 4 6 木根 7 10 (しょうゆ、おろし) 豆腐 20 30 わかめ 0.3 0.4 (酒、おろししょうゆ、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 30 45 キャベツ 20 30 きゅうり 7 10 ローマン 3 5 黄いりか 4 6 トマト 15 20 木もやし 18 25 (レモン、すだち、おろししょうゆ) かぼち 20 30 玉ねぎ 15 20 人参 3 5 ねぎ 0.7 1 (味噌) オレンジ、園のびわ、はち	ごはん 乳幼 牛肉 30 45 玉ねぎ 25 35 人参 3 5 しめじ 3 5 ねぎ 1 2 (酒、おろししょうゆ、砂糖) じゃが芋 20 30 油あげ 3 4 キャベツ 15 20 (味噌)
おやつ	とろろ煮、牛乳 (とろろ煮、塩)	食パン、牛乳 (食パン、サラダ油、黒砂糖)	冷やしうどん、お茶 (うどん、天かす、ねぎ、とろろ煮、わかめ、昆布、しょうゆ、鶏がらスープ、油、おろししょうゆ、昆布、酒、おろししょうゆ、砂糖、塩、昆布)	かぼち、牛乳 (バナナ、かぼち、バター、砂糖、プレーンヨーグルト)	わらびもち、お茶 (わらびもち粉、砂糖、黒砂糖、きな粉、抹茶、など)	(ビスケット、果物、など) お茶