ひよこぐみ 7月 献立表

	10 · 24	⊗ 11 · 25		★ 13 · 27	⊕ 14 · 28	⊕ 1 · 15 · 29
完了期	□おにぎり □すきやき風	ロごはん	<u>□おにぎり</u> <u>□タラの塩焼き</u>	ロごはん	□おにぎり □豚肉の炒め	□豚バラとまいたけの 肉うどん うどん,豚バラ肉,人参
	牛肉,焼豆腐,玉ねぎ,人参白ねぎ,ふ酒,みりん,砂糖,しょうゆ □オクラのおかか和え オクラ,花かつお,しょうゆ □みそ汁 なす,じゃが芋,玉ねぎ 小松菜,味噌	豚ミンチ,なす,ピーマン 黄パプリカ 片栗粉,赤味噌 鶏ガラスープ,しょうゆ ●春雨サラダ 春雨,太もやし,人参 きゅうり,酢,砂糖,塩 ■くだもの オレンジ など	タラ,塩 □ネバネバサラダ オクラ,めかぶ,人参 えのき,モロヘイヤ,大根 きゅうり,しょうゆ,みりん □コンソメスープ 玉ねぎ,人参,ごぼう パセリ,コンソメ,塩	牛肉,じゃが芋,玉ねぎ 人参,なす,ズッキーニ トマト,バター,小麦 カレー粉,ョーグルト スキムミルク,チーズ 黒砂糖,ケチャップ,塩 □海そうサラダ 海そうサラダ きゅうり,人参 酢,砂糖,塩	豚肉,玉ねぎ,人参 酒,しょうゆ □3色ピーマンの カラフル炒め ピーマン,赤パプリカ 黄パプリカ,花かつお 酒,みりん,しょうゆ,油 □中華スープ 豆腐,大根,人参 ちんげん菜,鶏ガラスープ 塩	まいたけ, ねぎ, 昆布塩, 砂糖, 酒, みりんうすくちしょうゆ濃口しょうゆ 小松菜のおかか和え小松菜, 人参, きゅうり花かつお, しょうゆ
後期	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	<u>□うどん</u>
	□牛肉と豆腐の煮物 牛肉,豆腐,玉ねぎ,人参 なす,小松菜,オクラ	□マーボーなす風あんかけ 豚ミンチ,なす,ピーマン 人参,黄パプリカ,きゅうり 片栗粉	□ 夕ラと野菜の煮物 タラ,オクラ,えのき,人参 ごぼう,玉ねぎ,大根	□牛肉の野菜あんかけ 牛肉,玉ねぎ,人参,なす トマト,きゅうり ズッキーニ,片栗粉	□豚肉と豆腐の野菜煮 豚肉,豆腐,玉ねぎ ピーマン,大根,ちんげん菜 赤パプリカ,黄パプリカ	□煮込みうどん うどん,豚肉,人参 まいたけ,小松菜,きゅうり 玉ねぎ
	<u>□スティック野菜</u> 人参	□スティック野菜 さつま芋	□スティック野菜 きゅうり	□スティック野菜 じゃが芋	□スティック野菜 人参	<u>□スティック野菜</u> 人参
中期	<u>□おかゆ</u>	<u>□おかゆ</u>	<u>□おかゆ</u>	□おかゆ	□おかゆ	<u>□おかゆ</u>
	□ 豆腐の野菜煮 豆腐,玉ねぎ,人参,なす じゃが芋,小松菜,オクラ	□鮭の夏野菜あんかけ 鮭,なす,ピーマン,人参 黄パプリカ,きゅうり さつま芋	□ 夕ラと野菜の煮物 タラ,オクラ,人参,玉ねぎ きゅうり,大根	□カレイの野菜あんかけ カレイ,玉ねぎ,人参,なす トマト,きゅうり,じゃが芋 ズッキーニ,片栗粉	□豆腐の野菜煮 豆腐, 玉ねぎ, 人参, ピーマン 赤パプリカ, 黄パプリカ 大根, ちんげん菜	□タラの野菜煮 タラ,人参,小松菜 きゅうり,玉ねぎ
朝のおやつ	□くだもの バナナなど	□赤ちゃんせんべい	□赤ちゃんせんべい	□赤ちゃんせんべい	<u>□くだもの</u> オレンジなど	□赤ちゃんせんべい
3時のおやつ【完了食】	□牛乳 □パウンドケーキ 米粉,ベーキングパウダー 三温糖,サラダ油,豆乳,塩 ココア,ジャムなど	□牛乳 □冷やしそうめん そうめん,うすくちしょうゆ 塩,こいくちしょうゆ,砂糖 酒,みりん,青しそ,オクラ 油あげ,天かす など	□牛乳□ふかし芋さつま芋	□牛乳 □ポップコーンと果物 生ポップコーン,塩,豆乳 サラダ油,砂糖 など バナナ など	□お茶 □おかかと梅のおにぎり 米, 昆布, 花かつお, 梅干し 塩, しょうゆ, 砂糖, みりん	<u>□お茶</u> □おせんべい、果物など
3時のおやつ 【後期】	□お茶 □人参蒸しパン 米粉, ペーキングパウダー, 人参	□お茶 □トマトにゅうめん そうめん,トマト	<u>□お茶</u> <u>□ふかし芋</u> さつま芋	□お茶 □くだもの バナナ など	□お茶□きな粉の軟飯おにぎり※,きな粉	□お茶□赤ちゃんせんべい果物など
	勇 3・⑰・3 I		⊛ 5 · 19	★ 6 · 20		⊕ 8 · 22
完了期	□ おにぎり	□ おにぎり	ロごはん	<u>□おにぎり</u>	<u>□ごはん</u>	□中華めん
	□なすのグラタン 合挽きミンチ,なす,玉ねぎ トマト,ズッキーニ トマト水煮,チーズ 塩,砂糖	酒,みりん,しょうゆ,砂糖 □夏野菜の塩昆布和え オクラ,きゅうり,人参	□牛丼風煮 牛肉,春雨,玉ねぎ,人参 しめじ,なす,ズッキーニ しょうゆ,酒,みりん,砂糖 □中華スープ	□さばの塩焼き さば、塩 □切り干しナポリタン 切り干し大根、シーチキン 人参、玉ねぎ、ピーマン	□八宝菜 豚肉,白菜,もやし,人参 ピーマン,玉ねぎ,エリンギ 片栗粉,鶏ガラスープ 塩,しょうゆ	□塩焼きそば 中華めん,シーチキン キャベツ,人参,ちんげん菜 ねぎ,塩,鶏ガラスープ 酒,しょうゆ,みりん
	□コンソメスープ 大根,人参,エリンギ コーン,コンソメ	玉ねぎ,塩昆布 □すまし汁 豆腐,玉ねぎ,人参,ねぎ 酒,みりん,しょうゆ,塩	大根,人参,ちんげん菜 太もやし,鶏ガラスープ,塩 □くだもの オレンジ など	コーン,ケチャップ 砂糖,しょうゆ □すまし汁 なす,まいたけ,ゆば オクラ,酒,みりん しょうゆ,塩	□夏野菜マリネ なす,きゅうり 赤パプリカ,黄パプリカ 酢,砂糖,塩,オリーブ油	<u>□みそ汁</u> 玉ねぎ, 人参, 油あげ, 味噌
後期	<u>□軟飯おにぎり</u>	■軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	<u>□おかゆ</u>
	□ 夏野菜あんかけ 合挽きミンチ,なす,玉ねぎ トマト,ズッキーニ,大根 人参,片栗粉	□豚肉の野菜煮 豚肉,冬瓜,人参,オクラ 玉ねぎ,黄パプリカ	□牛肉と野菜のあんかけ 牛肉,玉ねぎ,人参,なす 大根,ズッキーニ ちんげん菜,片栗粉	□ タラと野菜の煮物 タラ,人参,玉ねぎ ピーマン,まいたけ,トマト じゃが芋,オクラ	□豚肉の野菜あんかけ 豚肉,白菜,人参,ピーマン 玉ねぎ,なす,エリンギ 赤パプリカ,黄パプリカ 片栗粉	□ 鮭と野菜の煮物 鮭,キャベツ,人参 ちんげん菜,玉ねぎ
	□スティック野菜 じゃが芋	□スティック野菜 きゅうり	□スティック野菜 ブロッコリー	<u>□スティック野菜</u> 人参	□スティック野菜 きゅうり	□スティック野菜 さつま芋
中期	□ おかゆ	□ おかゆ	□ おかゆ	□おかゆ	□おかゆ	□ おかゆ
	□夏野菜あんかけ 鮭,なす,玉ねぎ,トマト ズッキーニ,大根,人参 じゃが芋,片栗粉	□豆腐の野菜煮 豆腐,冬瓜,人参,オクラ きゅうり,玉ねぎ 黄パプリカ	□カレイと野菜のあんかけ カレイ,玉ねぎ,人参,なす 大根,ズッキーニ,ちんげん。 ブロッコリー,片栗粉	□タラと野菜の煮物 タラ,人参,玉ねぎ 菜 ピーマン,じゃが芋,トマト オクラ	□カレイの野菜あんかけ カレイ,白菜,人参,无ねぎ ピーマン,なす,赤パプリカ 黄パプリカ,きゅうり,片栗料	1 1
朝のおやつ	□赤ちゃんせんべい	<u>□くだもの</u> バナナなど	□赤ちゃんせんべい	□赤ちゃんせんべい	□くだもの オレンジなど	□赤ちゃんせんべい
3時のおやつ 【完了食】	□牛乳 □米粉蒸しパン 米粉,ベーキングパウダー サラダ油,砂糖,黒砂糖 レーズン,ジャムなど	□牛乳 □食パンスティック 食パン	□牛乳 □オレンジ寒天 オレンジ,寒天,水	□お茶 □フルーツポンチ バナナ,煮りんご みかん缶,桃缶,砂糖 など	□お茶 □すいか すいか	<u>□お茶</u> □ビスケット、果物など
3時のおやつ 【後期】	□お茶 □バナナ蒸しパン ※粉,ヾ゚ーキングパウダー,バナナ	□お茶 □食パンスティック 食パン	□お茶 □オレンジ寒天 オレンジ,寒天,水	□お茶 □くだもの バナナ,煮りんご など	□お茶 □すいか すいか	□お茶 □赤ちゃんせんべい 果物など

💠 どの食材も園で食べる前に必ずお家で試して下さいね。

💠 展示食(事務所前のカウンターにあります)は、毎日見て帰って下さい。

💠 一人ひとりの食べ方や量をみながら進めていきます。

💠 食べ物に興味をもって、触れてみようとしたり、手づかみで食べようとしていきます。

💠 暑さも増してきているので、水分補給(お茶)をしっかりとしたいと思います。

💠 畑の野菜も給食に取り入れていきます。