

打瀬保育園

	033		昼 食		主 な 材 料 名		
	曜	主食・フルーツ	主菜・副菜・汁物	おやつ	血・肉・骨になるもの	力や体温になるもの	体の調子を整えるもの
		ご飯	豚肉の味噌焼き	ミルクラスク	豚もも肉 テンメンジャン 味噌		切干大根 胡瓜 人参
1	月	オレンジ	切干大根のサラダ		醤油 豆腐 わかめ (以)	米 三温糖 ごま油 / 食パン	
			<b>骞・わかめ・(以)桜えび</b> }	(未・以)牛乳	桜えび / 牛乳 加糖練乳		トマト オレンジ
		ご飯	鮭のミラノ風焼き (洋風だし)	とうもろこし	鮭 洋風だし	米 オリーブ油	玉葱 ズッキーニ 黄ピーマン
2	火	すいか	ブロッコリー ・ャベツ・人参・パセリ)	(以)牛乳	/ (以) 牛乳	/ とうもろこし	ブロッコリー キャベツ 人参 パセリ すいか
		ご飯	春雨サラダ		鶏ささみ肉 醤油	米 春雨 三温糖	キャベツ 胡瓜 人参
3	水		レバーの味噌焼き	ふかし芋	鶏レバー味噌	ボ 目	生姜にんにく・チンゲン菜
-			プン菜・もやし・豚肉・白ごま)	(未・以)牛乳	豚挽肉 / 牛乳	/ ふかし芋	もやし バナナ
			ーススパゲティ(粉チーズ)	しらすとゆかりのおにぎり	豚挽肉 粉チーズ 味噌	スパゲティ オリーブ油 三温糖	茄子 玉葱 人参 グリンピース
4	木		白菜のコールスローサラダ	(以)牛乳	洋風だし / 白子干し	/ 米 白ごま (0.8g)	白菜 人参 レーズン もやし
-			(参・パセリ・もやし) キーマカレー		<ul><li>(以) 牛乳</li><li>豚挽肉 ミックスピーンズ</li></ul>	米 植物油 三温糖 小麦粉	パセリ デラウェア / ゆかり
5	金	ご飯	(乳・小麦)	杏仁豆腐(牛乳)	粉チーズ スキムミルク 醤油	でま油 白ごま (0.8g)	人参 玉葱 もやし
		バナナ	ナムル	☆キャンディチーズ	/ 牛乳 キャンディチーズ	/ 杏仁豆腐の素	ほうれん草 バナナ
		ご飯	鶏肉の香味焼き	マーマレードサンド	鶏もも肉 醤油	米 三温糖 クリームコーン缶	にんにく 生姜 キャベツ 胡瓜
8	月	オレンジ	じゃこサラダ	(未・以) 牛乳	白子干し 洋風だし	/ 食パン マーマレードジャム	人参 小松菜 オレンジ
	Щ		(小松菜・クリームコーン)	(木・以) 午乳	/ 牛乳		
9	火	ご飯	鮪の照り焼き ピーマンの味噌炒め	☆お楽しみおやつ	めかじき 醤油	米 三温糖 植物油	生姜 茄子 赤ピーマン
9	У.		清まし汁(おくら・春雨)	x 00来 00x 00 00 00 0	豚挽肉 味噌 / 乳	白ごま(0.9g) 春雨	黄ピーマン おくら すいか
		ご飯	豚肉のケチャップ焼き	☆ヨーグルト	豚もも肉 醤油		水菜 人参 しめじ 白菜
10	水		水菜とじゃこのサラダ			米 オリーブ油 / せんべい	
		クレーノンルーツ	中華スープ(しめじ・白菜)	☆せんべい	白子干し / ヨーグルト		グレープフルーツ
11		шοв					
' '	<b>*</b>						
		ご飯	鮭の塩焼き	☆コーンフレーク	鮭 ウインナー 醤油	米 植物油 ホールコーン	
12	金	みかん缶	ブロッコリーとウィンナーのソテー	(乳・小麦)	洋風だし / 牛乳		ブロッコリー パセリ 人参 みかん缶
		コンソメスーフ゜(ノ	パセリ・ホールコーン・人参)	(未・以)牛乳	チョコワ(乳)	/ コーンフレーク チョコワ(小麦)	
15	月	ご飯	鶏肉の胡麻味噌焼き	いちごジャムサンド	鶏もも肉 味噌 醤油	米 白ごま(3g) 三温糖	キャベツ わかめ 胡瓜
		オレンジ	酢の物 清まし汁(豆腐・長葱)	(未・以) 牛乳	わかめ 豆腐 / 牛乳	/ 食パン いちごジャム	人参 長葱 オレンジ
16		ご飯	白身魚の風味焼き(パター)	米粉のココアケーキ	からすがれい 醤油	米 植物油 バター 三温糖	玉葱 人参 パセリ
	火		高野豆腐の含め煮		高野豆腐 味噌		レモン キャベツ もやし
		グレープフルーツ	味噌汁(キャベツ・もやし)	(未・以)牛乳	/ 牛乳 豆乳	/ 米粉 植物油 三温糖	グレープフルーツ / ココア
1,-	_1.	ご飯	麻婆豆腐	きなこマカロニ	豆腐豚挽肉	米でま油三温糖	玉葱 長葱 にら 生姜
17	水		さつま芋のオレンジ煮 (えのき茸・白菜)	(未・以)牛乳	醤油   味噌   オイスターソース     /   牛乳   きなこ	白ごま(0.8g) さつま芋	オレンジジュース えのき茸
		ご飯	(人のご耳・口米) ミ-トロ-フ (パン粉・チーズ・牛乳)		「一十乳」 さなこ 	/ マカロニ 三温糖	白菜パナナ
18	木	梨	人参甘煮	オーブンポテト(青のり味)	卵なしペーコン 洋風だし	米パン粉三温糖	玉葱 ミックスベジタブル 人参
			N´-]ン・人参・玉葱・洋風だし)	(以)牛乳	/ (以) 牛乳 青のり	/ じゃが芋 オリーブ油	パセリ 梨
			冷やしうどん	わかめおにぎり	鶏挽肉 味噌 醤油	うどん 三温糖 白ごま(0.8g)	長葱 生姜 胡瓜 人参
19	金	オレンジジュース	(卵なしハム)	(以)牛乳	卵なしハム / (以) 牛乳	南瓜 / 米	オレンジジュース
			蒸し南瓜 豚肉の生姜焼き	ブルーベリージャムサンド	わかめご飯の素 豚もも肉 醤油	·	
22	月	ご飯	即席漬け	ノルーベリージャムサント	塩昆布油揚げ味噌	米 / 食パン	大根 生姜 キャベツ 切干大根
		オレンジ	味噌汁(切干大根・油揚げ)	(未・以)牛乳	/ 牛乳	ブルーベリージャム	胡瓜 人参 オレンジ
		ご飯	鶏肉のトマト煮(洋風だし)	南瓜とチーズの蒸しパン	鶏もも肉 洋風だし	米 じゃが芋 植物油 三温糖	
23	火	メロン	ブロッコリー	(小麦・乳・卵)	醤油 豆乳 わかめ	/ 蒸しパンミックス(卵・乳・小麦)	人参 玉葱 ブロッコリー メロン
-	$\vdash$		清まし汁(玉葱・わかめ) 焼きそば	(未・以) 牛乳	/ 牛乳 チーズ 豚挽肉 青のり	南瓜三温糖植物油	玉葱 人参 キャベツ
24	水	バナナ	白インゲン豆の煮豆	鮭ご飯	白インゲン豆 / 牛乳	卵なし中華蒸し麺 植物油	しいたけ ピーマン もやし
-'			中華スープ(しめじ・冬瓜)	(以)牛乳	鮭フレーク	三温糖 / 米 白ごま(0.9g)	しめじ 冬瓜 バナナ
		ご飯	旨煮	(未) ぴよっちサプレ・プチゼリー	豚挽肉 生揚げ 醤油	米 じゃが芋 こんにゃく	玉葱 人参 グリンピース 小松菜
25	木	オレンジ	小松菜とかまぼこの梅和え	(小麦・乳・卵)・牛乳	かまぼこ 味噌 / (未)卵	植物油 三温糖 / (未)プチゼリー	梅肉 なめこ 長葱 オレンジ
-	$\vdash$		味噌汁(なめこ・長葱) 夏野菜カレー	(以)甘辛団子・牛乳 桃缶付きトマトゼリー	(未・以)牛乳 醤油豚もも肉 チーズ スキムミルク	小麦粉 バター(以)白玉 三温糖 米 じゃが芋 南瓜	人参 玉葱 ズッキーニ
26	<b></b>	ご飯	(乳・小麦)	(オレンジジュース)	鶏ささみ肉 わかめ 味噌	植物油 三温糖 ごま油	スタ 玉念 スッキー 胡瓜 トマト バナナ / 桃缶
		バナナ	酢味噌和え	(以)牛乳	/ (以) 牛乳	小麦粉 / 三温糖	トマトジュース オレンジジュース
		ご飯	鰆の西京焼き	いちご蒸しパン	鰆 味噌 芽ひじき	米 三温糖	
29	月		ひじきの煮物	(卵・乳・小麦)	油揚げ 醤油 わかめ	/ 蒸しパンミックス(卵・乳・小麦)	人参 グリンピース オレンジ
$\vdash$		オレンジ	清まし汁(わかめ・豆腐)	(未・以)牛乳	豆腐 / 牛乳	植物油 いちごジャム	+h1)/#/  -// +#
30	ıĮ,	ご飯 グレープフルーツ	タンドリーチキン (ヨ-ヴルト) いんげんのお浸し	ココアサンド	鶏もも肉 ヨーグルト かつお節 醤油	米 / 食パン ココアクリーム	さやいんげん にんにく 生姜 人参 キャベツ 玉葱
	^.	ク レーノ フルーク コンソメスーフ゜	(キャベツ・玉葱)	(未・以)牛乳	がりの別 醤油 洋風だし / 牛乳	ホ / B//ノ ココアクリーム	グレープフルーツ
		ご飯	回鍋肉	☆バームクーヘン	豚もも肉 醤油	米 植物油 三温糖 ごま油	キャベツ 人参 ピーマン にら
31	水		チンゲン菜とハムの中華和え	(卵・乳・小麦)	味噌 オイスターソース		生姜 にんにく チンゲン菜
		バナナ	中華スープ(しめじ・長葱)	(未・以)牛乳	卵なしハム / 牛乳	/ バームクーヘン(卵・乳・小麦)	もやし しめじ 長葱 バナナ

《平均栄養価 3歳未満児(朝の牛乳含む)》

≪平均栄養価 3歳以上児≫ たんぱく質 脂質 カルシウム 食塩 エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム エネルギー 食塩 1.8g 548kcal 212mg 2.0g 510kcal 20.3g 15.2g 237mg 21.8g

材料の入荷状況などの都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。 ☆印は市販品のおやつの提供になります野菜・肉・魚の産地はみほんの給食の上に書いてありますのでご覧ください。

**こんにちは♪給食室です!** ☆裏面が給食だよりになっています。ご覧ください☆ 2日(火)に「とうもろこしの皮むき体験」、9日(火)に「すいか割り」を予定しています。 太陽の光をたっぷり浴びた夏野菜や果物をたくさん食べて元気に過ごしましょう♪

