

日	曜日	昼食献立名		午後おやつ献立名	ひとくちメモ 今月の献立
		乳児 乳児・幼児	主食 副食		
1 ・ 15	金	ごはん 煮魚 さやいんげんとコーンのソテー キャベツのおひたし 味噌汁 くだもの		お茶 チヂミ風おやき	 <h3>夏の献立について</h3> <p>保育園では、夏場の食欲が落ちやすい時期でも子どもたちがおいしく食べられるよう、献立を考えています。</p> <h3>料理の温度・味付けを工夫して 食欲増進!</h3> <p>甘酢和え、トマトときゅうりのピクルス風など、お酢をきかせた食欲をそそるメニューや豆乳ブラマンジェ、フルーツポンチなど、ひんやり冷たいおやつを取り入れました。</p> <h3>楽しくお手伝いができる旬の食材</h3> <p>保育園ではとうもろこしの皮むきや枝豆を枝からとるなど、子どもたちがお手伝いできる旬の食材を取り入れています。自分たちが下ごしらえに関わることで、「どんな味かな?」「きっとおいしいよ!」と、給食の時間を楽しみにしてくれます。</p> <h3>伝統行事の食材【そうめん】</h3> <p>七夕には、天の川に見立てた「そうめん」を食べます。また、夏が旬のオクラは、輪切りにするとかわいいう星型。型で抜いたにんじんと一緒にそうめんを飾れば、天の川とお星さまのようで、きれいですね。</p> <div style="text-align: right;">  </div>
2 ・ 16	土	ごはん なすと豚肉の炒め物 野菜ソテー ひじきの胡麻和え 漬汁 くだもの		牛乳 ぼたぼた焼き マンナビスケット	
4 ・ 29	月 ・ 金	ロールパン かぼちゃのキッシュ 甘酢和え コンソメスープ くだもの		お茶 肉味噌うどん お茶 焼きそば	
5 ・ 19	火	ごはん ポークチャップ ほうれん草のおひたし ジャーマンポテト 味噌汁 くだもの		飲むヨーグルト 茹でとうもろこし	
6 ・ 20	水	ごはん 豆腐の落し揚げ キャベツの胡麻和え 切干大根の煮物 味噌汁 くだもの		牛乳 シュガートースト 牛乳 水ようかん	
7 ・ 23	木	そうめん(汁) かき揚げ なすの炒め物(七夕の行事食) プチトマト くだもの		牛乳 フルーツポンチ	
8 ・ 23	金	ごはん 松風焼き おかひじきのおかか和え いんげんのきんぴら 漬汁 くだもの		牛乳 パイナップルケーキ	
9 ・ 23	土	ごはん 生揚げの土佐煮 じゃがいもの磯和え 三色おひたし 味噌汁 くだもの		牛乳 ハッピーターン アンパンマンビスケット	
11 ・ 25	月	ジャムサンド チキングラタン 野菜スティック コーン入り野菜スープ くだもの		お茶 カレーピラフ お茶 ひじき入り炒飯	
12 ・ 26	火	ごはん 豚肉の香味焼き ひじきの炒り煮 ポテトサラダ 味噌汁 くだもの		牛乳 えだまめ ばかうけせんべい	
13 ・ 27	水	かけうどん 魚の唐揚げ トマトときゅうりのピクルス風 くだもの		牛乳 スコーン 牛乳 豆乳ブラマンジェ	
14 ・ 28	木	カレー(ライス) しょうゆフレンチ くし型トマト くだもの		牛乳 オレンジゼリー クラッカー	
21 ・ 28	木	ごはん レバーの胡麻照り焼き マカロニサラダ カレーソテー 味噌汁 くだもの		牛乳 スティックパン	
22 ・ 29	金	オムライス 鶏肉のマーマレード焼き フレンチサラダ(お誕生日会) コンソメジュリアン くだもの		牛乳 ココアケーキ	
30 ・ 30	土	ごはん 五目豆 かぼちゃの含め煮 きのこの野菜炒め 味噌汁 くだもの		牛乳 星たべよ マリービスケット	

※幼児は副食給食のため、主食分の栄養価が含まれていません。
 ※(参考)幼児の主食は米50gを目安量としています。
 ※参考献立の幼児栄養価表示は、主食分が含まれています。