

【新しく取り入れる旬の食材】



・梨（20日）

●使用食材につきましては、アレルギー等に配慮し具体的に明記をしています。園で初めて食べる食材がないように、献立を確認し、先にご家庭で試してみてください

●申し出がない場合は、献立通りの提供 乳児さんは朝のおやつに牛乳がでます

・8日は、多文化おやつ
ビスコッチョ【スペイン】です。
・23日日は、誕生日会食です。

※納品の関係により、変更することがあります。マヨネーズは
マリ・リ・ヤー不使用の方のため使用しません。

| 日 | 曜 | 昼食献立名 | 3時おやつ | 材料 | | | 調味料 |
|----|---|--|------------------------------|--|--|---|---|
| | | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | |
| 1 | 木 | ジャムパン カレービーンズシチュー キャベツの胡麻和え すいか | 味噌焼きおにぎり 牛乳 | 食パン、イチゴジャム じゃがいも、油 小麦粉、ごま さとう、米 | 豚こま肉 水煮大豆 スキムミルク 油揚げ、みそ 牛乳 | にんじん、たまねぎ、にんにく キャベツ、すいか | カレー粉 ケチャップ 中濃ソース しょう油、みりん |
| 2 | 金 | ごはん 赤魚の煮付け 変わりサラダ 味噌汁(じゃが芋・わかめ) すいか | ジャージャー麺 牛乳 | 米、さとう、ごま エッグケアマヨネーズ じゃがいも、ごま油 やきそば麺 片栗粉 | 赤魚、ちりめん みそ、豚ひき肉 牛乳 | こまつな、にんじん、のり わかめ、すいか、きゅうり しょうが | 出汁、料理酒 みりん、しょう油 |
| 3 | 土 | ごはん 生揚げの中華風煮 マカロニサラダ 味噌汁(高野豆腐・ねぎ) みかん缶 | はちみつレモンゼリー チーズクラッカー 牛乳 | 米、油、さとう 片栗粉、マカロニ エッグケアマヨネーズ はちみつ クラッcker | 厚揚げ、豚こま肉 高野豆腐、みそ チーズ 牛乳 | にんにく、しょうが にんじん、たまねぎ、きゅうり ねぎ、みかん缶 レモン汁 | しょう油、塩 出汁、アガード |
| 4 | 日 | | | | | | |
| 5 | 月 | タコライス 春雨の中華サラダ コンソメスープ(大根・ねぎ) すいか | カルシウムトースト 牛乳 | 米、さとう、片栗粉 春雨、ごま油 食パン、バター ごま | 豚ひき肉 チーズ 牛乳 | たまねぎ、キャベツ、トマト きゅうり、にんじん だいこん、ねぎ、すいか のり | 中濃ソース ケチャップ カレー粉 酢、しょう油 コンソメ、塩 |
| 6 | 火 | ごはん 鶏肉の照りマヨ焼き わかめときゅうりの和え物 すまし汁(厚揚げ・えのき) すいか | 骨太チャーハン 牛乳 | 米、さとう エッグケアマヨネーズ 片栗粉、油 ごま油 | 鶏もも肉 厚揚げ 豚ひき肉 ちりめん 牛乳 | しょうが、わかめ、きゅうり もやし、えのき、すいか ねぎ | しょう油、みりん 料理酒、酢 塩、出汁 中華だし |
| 7 | 水 | ごはん マーボー豆腐 ブロッコリーのおかか和え 味噌汁(玉ねぎ・なめこ) すいか | フライドポテト 牛乳 | 米、ごま油 さとう、片栗粉 じゃがいも、油 | 豆腐、豚ひき肉 みそ、花鰹 牛乳 | にんじん、たまねぎ、にら ブロッコリー、だいこん なめこ、すいか | しょう油、出汁 塩 |
| 8 | 木 | カレーうどん アジの塩麹焼き 南瓜の甘辛たれ すいか | ビスコッチョ【スペイン】 牛乳 | うどん、片栗粉 油、さとう、ごま ホットケーキミックス バター | 豚こま肉 あじ 牛乳 豆腐 | にんじん、たまねぎ、もやし かぼちゃ、すいか とうもろこし、青のり レモン汁 | 出汁、みりん しょう油、塩 カレー粉 塩麹 ベーキングパウダー |
| 9 | 金 | ごはん ひじき入りつくね焼き キャベツの磯和え 味噌汁(なす・油揚げ) すいか | ぶどう蒸しパン 牛乳 | 米、片栗粉 ホットケーキミックス さとう | 豆腐、鶏ひき肉 油揚げ、みそ 牛乳 | ねぎ、にんじん、ひじき キャベツ、こまつな、しめじ のり、なす、すいか レーズン、ぶどうジュース | しょう油、塩 出汁 ベーキングパウダー |
| 10 | 土 | ごはん 豆腐チャンプルー スピナチサラダ 味噌汁(しめじ・玉ねぎ) みかん缶 | お麸の黄な粉ラスク 牛乳 | 米、ごま油、ごま さとう、麩、バター | 豆腐、豚こま肉 ツナフレーク みそ、きな粉 牛乳 | にんじん、もやし、にら ほうれんそう、しめじ たまねぎ、みかん缶 | 料理酒 しょう油、塩、酢 出汁 |
| 11 | 日 | 山の日 | | | | | |
| 12 | 月 | 振替休日 | | | | | |
| 13 | 火 | ツナカレーライス スパゲティサラダ すいか | ひまわり羹 牛乳 | 米、じゃがいも スパゲティ エッグケアマヨネーズ さとう | ツナフレーク スキムミルク 牛乳 | にんじん、たまねぎ、きゅうり すいか オレンジジュース ぶどうジュース | カレールウ 塩、寒天 |
| 14 | 水 | ごはん 高野豆腐と鶏肉の煮物 三食和え すまし汁(玉ねぎ・麩) すいか | ひじきごはん 牛乳 | 米、さとう、麩 | 高野豆腐 鶏もも肉 花鰹、油揚げ 牛乳 | だいこん、にんじん ほうれんそう、はくさい しめじ、たまねぎ、すいか ひじき | 出汁、しょう油 塩、みりん 料理酒 |
| 15 | 木 | ごはん 赤魚の香味焼き かぼちゃサラダ 味噌汁(キャベツ・油揚げ) みかん缶 | ハツシュドポテト 牛乳 | 米、さとう、ごま油 エッグケアマヨネーズ じゃがいも 片栗粉、油 | 赤魚 油揚げ、みそ 牛乳 | ねぎ、かぼちゃ、きゅうり たまねぎ、レーズン キャベツ、みかん缶 | みりん、しょう油 料理酒 塩、出汁 |

| 日 | 曜 | 昼食献立名 | 3時おやつ | 材料 | | | 調味料 |
|----|---|---|--------------------|--|--|--|---|
| | | | | 熱と力になるもの | 血や肉や骨になるもの | 体の調子を整えるもの | |
| 16 | 金 | ごはん 鶏肉の芝麻揚げ トマトときゅうりのマリネ 豆腐スープ(ねぎ) すいか | 青菜ごはん(カレー味) 牛乳 | 米、ごま油 片栗粉、油 ごま、さとう | 鶏もも肉 豆腐 牛乳 | にんにく、しょうが、トマト きゅうり、キャベツ ねぎ、すいか、こまつな | 料理酒 しょう油、出汁 酢、塩、中華だし カレー粉、コンソメ |
| 17 | 土 | ごはん 生揚げのケチャップ炒め さつま芋の甘煮 味噌汁(小松菜・人参) みかん缶 | ホットケーキ 牛乳 | 米、油、さとう 片栗粉、さつまいも ホットケーキミックス メープルシロップ | 厚揚げ、豚こま肉 みそ、豆乳 牛乳 | にんじん、たまねぎ、ピーマン こまつな、みかん缶 | しょう油、酢 ケチャップ、出汁 |
| 18 | 日 | | | | | | |
| 19 | 月 | 冷やしきつね たらの青のりパン粉焼き 切干大根の煮物 すいか | バター醤油コーンごはん 牛乳 | うどん、さとう エッグケアマヨネーズ パン粉、油 米、バター | 油揚げ、たら 高野豆腐 牛乳 | わかめ、ねぎ、ほうれんそう のり、切干大根 にんじん、すいか とうもろこし、のり | 出汁、しょう油 みりん、塩 |
| 20 | 火 | ごはん レバーの焼肉 キャベツのツナ和え すまし汁(豆腐・オクラ) 梨 | 黒糖ボーロ 牛乳 | 米、さとう、油 ごま油、小麦粉 黒砂糖、ごま | 豚レバー ツナフレーク 豆腐、豆乳 牛乳 | しょうが、たまねぎ、にんにく キャベツ、きゅうり、にんじん オクラ、梨 | しょう油、みりん 出汁、塩 ベーキングパウダー |
| 21 | 水 | ロールパン タンドリーチキン じゃこサラダ 豆乳スープ(じゃが芋・人参) すいか | かやくごはん 牛乳 | バターロール さとう、じゃがいも 米 | 鶏もも肉 ヨーグルト、ちりめん 豆乳、油揚げ 鶏ささみ 牛乳 | にんにく、しょうが、キャベツ こまつな、にんじん、すいか | 塩、カレー粉 ケチャップ、酢 しょう油、コンソメ 料理酒 みりん、出汁 |
| 22 | 木 | ごはん 豚肉のバーベキューソース炒め 大根ごまサラダ 味噌汁(切干大根・人参) 梨 | 昆布とツナのおにぎり 牛乳 | 米、油、さとう エッグケアマヨネーズ ごま | 豚こま肉 みそ ツナフレーク 牛乳 | たまねぎ、にんじん、ピーマン にんにく、だいこん、わかめ 切干大根、梨 こんぶ(佃煮) | ケチャップ 中濃ソース しょう油、出汁 |
| 23 | 金 | ごはん 甘辛チキン 付)南瓜のチーズ焼 ひじきサラダドレッシング 味噌汁(豆腐・なめこ・ねぎ) メロン | 2色蒸しケーキ 牛乳 | 米、小麦粉 油、さとう、ごま ホットケーキミックス | 鶏もも肉、チーズ 豆腐、みそ 豆乳 生クリーム 牛乳 | れんこん、にんにく かぼちゃ、キャベツ、ひじき にんじん、きゅうり、コーン なめこ、ねぎ、メロン | 塩、しょう油、みりん 酢、出汁 ココア |
| 24 | 土 | ごはん ピーマン肉詰め わかめサラダ 味噌汁(さつま芋・玉ねぎ) みかん缶 | スコーン 牛乳 | 米、片栗粉 油、さとう さつまいも ホットケーキミックス イチゴジャム | 豚ひき肉 みそ、豆乳 牛乳 | ピーマン、たまねぎ、もやし きゅうり、わかめ みかん缶 | ケチャップ 中濃ソース 酢、しょう油、出汁 |
| 25 | 日 | | | | | | |
| 26 | 月 | ごはん 鶏団子のさっぱり煮 野菜のおかか和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) 甘夏みかん缶 | びりんめし(熊本) 牛乳 | 米、片栗粉 さとう、油、ごま | 鶏ひき肉 花鰹、みそ 油揚げ、豆腐 牛乳 | たまねぎ、にんじん、だいこん しょうが、キャベツ、もやし 豆苗、わかめ、甘夏みかん缶 ごぼう、切干大根 | 料理酒 酢、しょう油、塩 出汁、みりん |
| 27 | 火 | ごはん たらのオーロラソース焼き 豆腐とひじきの炒め煮 味噌汁(切干大根・ほうれん草) 甘夏みかん缶 | ごま入りクッキー 牛乳 | 米 エッグケアマヨネーズ ごま油、さとう 小麦粉、油 ごま | たら、豆腐 油揚げ、みそ 牛乳 | ひじき、にんじん、れんこん 切干大根 ほうれんそう 甘夏みかん缶 | 塩、ケチャップ 出汁、みりん 料理酒 しょう油 |
| 28 | 水 | 夏野菜カレー キャベツのしょう油フレンチサラダ 梨 | キャロットオレンジゼリー 牛乳 | 米、油、さとう | 豚こま肉 スキムミルク 牛乳 | にんじん、たまねぎ かぼちゃ、なす、キャベツ きゅうり、梨 オレンジジュース | カレールウ 酢、しょう油 アガー |
| 29 | 木 | ごはん 鶏肉とごぼうのさつま揚げ 高野豆腐の煮物 味噌汁(小松菜・えのき) 梨 | そうめん 牛乳 | 米、片栗粉 パン粉、さとう エッグケアマヨネーズ 油、そうめん | 鶏ひき肉 豆腐、高野豆腐 みそ 牛乳 | ごぼう、にんじん、こまつな えのき、梨 みかん缶、きゅうり、わかめ | 塩、しょう油 出汁、みりん |
| 30 | 金 | ジャムパン ハンバーグ 切り干し大根のマヨ和え コンソメスープ(冬瓜・もやし) 甘夏みかん缶 | ふりかけおにぎり 牛乳 | 食パン、イチゴジャム パン粉、さとう エッグケアマヨネーズ ごま、米 ごま油 | 豚ひき肉 鶏ひき肉 高野豆腐、豆乳 ツナフレーク、ちりめん 牛乳 | たまねぎ、切干大根 きゅうり、にんじん、冬瓜 もやし、のり 甘夏みかん缶 | ケチャップ ウスターソース しょう油、塩 コンソメ |
| 31 | 土 | ごはん 鶏肉と大豆の旨煮 じゃが芋の磯和え 味噌汁(キャベツ・高野豆腐) みかん缶 | ミルクくず餅 牛乳 | 米、さとう じゃがいも、片栗粉 黒蜜 | 鶏もも肉 水煮大豆 高野豆腐、みそ きな粉 牛乳 | にんじん、のり キャベツ、みかん缶 | 料理酒 みりん、しょう油 塩、出汁 |

