R7年　7月　　給食献立予定表

大町保育園

☆今月の取り組み・・・旬の野菜を味わおう。衛生管理に気を付けよう。

日	曜	献立名	三色食品群 あか 血や肉をつくる	きいろ 働く力や体温になる	みどり 体をばい菌から守ったり元気にしたりする	未満児 おやつ(午前)	未満児 おやつ(午後)	3・4・5歳児 おやつ
1	火	鮭の照り焼き コールスローサラダ チーズ、バナナ	鮭 ハム チーズ	マヨネーズ	キャベツ、コーン缶 バナナ	おかし	(手作り) 黒糖蒸しパン	(手作り) 黒糖蒸しパン 牛乳
2	水	さばの青のりチーズがけ もやしの炒り煮 トマト、オレンジ	さば、チーズ、青のり 油揚げ、かつお節	小麦粉、バター	小松菜、もやし、赤ピーマン トマト、オレンジ	おかし	ヤングドーナツ スタミン	ヤングドーナツ 牛乳
3	木	大豆ナゲット ちりめんピーマン ミルクスープ、生パイン	大豆、豆腐、鶏ひき肉、牛乳 ちりめん 豚ひき肉、スキムミルク、牛乳	パン粉、コンソメ、油 コンソメ	ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン 玉ねぎ、キャベツ、しめじ、生パイン	すいか	(手作り) 七夕ポンチ	(手作り) 七夕ポンチ
4	金	キッズヤンニョムチキン 人参とほうれん草のナムル わかめスープ、オレンジ	鶏肉 わかめ	ごま、シャンタン、ごま油	ニンニク、ケチャップ ほうれん草、小松菜、人参、もやし 玉ねぎ、えのき、オレンジ	おかし	プリン	プリン
5	土	マーボー豆腐 豚肉とかぼちゃの煮物 果物	豚ひき肉、豆腐、赤みそ 豚肉	ごま油	なす、人参、ニラ、干ししいたけ、生姜、ニンニク 玉ねぎ、かぼちゃ、いんげん 果物	おかし	おかし	おかし
7	月	七夕そうめん オクラと豆腐のツナマヨサラダ バナナ	ハム、卵 豆腐、ツナ缶、かつお節	冷麦、めんつゆ マヨネーズ、ごま	きゅうり、トマト、人参、コーン缶 オクラ バナナ	おかし	カットバウム スタミン	カットバウム 牛乳
8	火	ミラノ風チキン ポテトサラダ ミネストローネ、オレンジ	鶏肉、粉チーズ ハム、卵 ベーコン、大豆	油、パン粉 じゃが芋、マヨネーズ コンソメ	パセリ きゅうり、人参 玉ねぎ、キャベツ、にんにく、トマト、ケチャップ、オレンジ	バナナ	(手作り) マカロニきなこ	(手作り) マカロニきなこ 牛乳
9	水	さわらの梅みそ焼き ひじきの炒り煮 チーズ、バナナ	さわら、みそ ひじき、油揚げ、鶏肉、大豆 チーズ		梅肉 人参 バナナ	おかし	じゃがりこ	じゃがりこ いりこ
10	木	ミートローフ ブロッコリーの中華和え 炒り卵、オレンジ	牛・豚ひき肉、チーズ、卵、牛乳、スキムミルク 卵	パン粉、コンソメ、油 ごま、ごま油 油	玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ、グリンピース ブロッコリー、人参 オレンジ	おかし	(手作り) ショートブレット	(手作り) ショートブレット 牛乳
11	金	メルルーサのタルタル焼き 青菜のきのこ和え ミルクスープ、バナナ	メルルーサ、卵 なると ウインナー、スキムミルク、牛乳	マヨネーズ じゃが芋、コンソメ	玉ねぎ、パセリ ほうれん草、小松菜、人参、えのき、しめじ キャベツ、バナナ	オレンジ	コアコアプラス	コアコアいちご
12	土	ガパオ風そぼろ炒め ゆで卵 ジャーマンポテト、果物	豚・鶏ひき肉 卵 ウインナー	じゃが芋、コンソメ	ピーマン、赤ピーマン、しめじ、にんにく 玉ねぎ、果物	おかし	おかし	おかし
14	月	鶏肉のクリーム煮 大根のきんぴら バナナ	鶏肉、牛乳	バター、小麦粉 ごま	玉ねぎ、人参、しめじ、パセリ 大根、ピーマン バナナ	おかし	ソフトサラダ スタミン	ソフトサラダ 牛乳
15	火	鮭のゆかり揚げ ブロッコリーサラダ みそ汁、すいか	鮭、牛乳 ツナ缶 みそ	てんぷら粉、油 ゴマドレ	ゆかり ブロッコリー、人参、コーン缶 玉ねぎ、大根、えのき、すいか	おかし	(手作り) チュロス	(手作り) チュロス 牛乳
16	水	冷やし中華(ひよこ組うどん) 豚レバーのケチャップ和え バナナ	焼豚、卵 豚レバー、みそ	中華麺(うどん)、冷やし中華のタレ 片栗粉、油	きゅうり、トマト、コーン缶 ケチャップ バナナ	おかし	マスカットゼリー ウエハース	マスカットゼリー ウエハース
17	木	鶏ささみのカレー揚げ 青菜の納豆和え チーズ、オレンジ	鶏ささみ ちりめん、納豆、かつお節 チーズ	カレー粉、小麦粉、油	ほうれん草、小松菜、人参、えのき オレンジ	バナナ	(手作り) ツナコーンおにぎり	(手作り) ツナコーンおにぎり 緑茶
18	金	さばのゴマみそ焼き 和風マカロニサラダ 中華スープ、バナナ	さば、みそ ツナ缶 鶏肉	ごま マカロニ シャンタン、ごま油	生姜 きゅうり、人参、キャベツ 玉ねぎ、白菜、バナナ	オレンジ	あみじゃが	あみじゃが いりこ 牛乳
19	土	五目ビーフン きゅうりのゆかり和え 炒り卵、果物	豚肉 卵	ビーフン、コンソメ 油	キャベツ、人参、ピーマン、干ししいたけ きゅうり、ゆかり 果物	おかし	おかし	おかし
21	月							
22	火	鮭の変わり西京焼き 青菜の土佐和え すまし汁、オレンジ	鮭、みそ 赤板、かつお節 わかめ、豆腐	バター、マヨネーズ	ほうれん草、小松菜、人参、もやし 大根、しめじ、オレンジ	バナナ	(手作り) メロンパン風トースト	(手作り) メロンパン風トースト 牛乳
23	水	豆腐のキッシュ れんこんサラダ バナナ	豆腐、卵、豚ひき肉、粉チーズ、スキムミルク、牛乳 ツナ缶	コンソメ マヨネーズ、ごま	小松菜、玉ねぎ、 ブロッコリー、人参、れんこん バナナ	おかし	ヨーグルト コーンフレーク	ヨーグルト コーンフレーク
24	木	メルルーサのレモン風味 ひじきとゴマネーズ ミルクスープ、オレンジ	メルルーサ ひじき、ハム 豚ひき肉、スキムミルク、牛乳	片栗粉、油 ごま、ゴマドレ コンソメ	ポッカレモン きゅうり、人参 かぼちゃ、玉ねぎ、しめじ、オレンジ	バナナ	(手作り) きなこマフィン	(手作り) きなこマフィン 牛乳
25	**金**	**夏野菜カレー** **福神漬け** **バナナ**	牛肉、チーズ、牛乳、スキムミルク	米、強化米、じゃが芋、カレールウ、バター 焼肉のタレ	かぼちゃ、玉ねぎ、なす、人参 グリンピース、りんご、ケチャップ 福神漬け、バナナ	おかし	まがりせんべい スタミン	まがりせんべい 牛乳
26	土	焼きうどん 白菜のおかか和え 中華スープ、果物	豚肉、かつお節 かつお節 鶏肉	うどん、お好みソース シャンタン、ごま油	玉ねぎ、人参、キャベツ、しめじ 白菜 もやし、えのき、果物	おかし	おかし	おかし
28	月	ホイコーロー おからサラダ バナナ	豚肉、みそ おから、魚肉ソーセージ、卵	テンメンジャン ゴマドレ	キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、生姜、にんにく きゅうり、人参 バナナ	おかし	フレンチパピロ スタミン	フレンチパピロ 牛乳
29	火	唐揚げ 焼きそば きゅうりの一夜漬け、生パイン	鶏肉 豚肉、かつお節、青のり	片栗粉、油 焼きそば麺、焼きそばソース	生姜、にんにく キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、もやし きゅうり、生パイン	おかし	(手作り) フライドポテト りんごジュース	(手作り) フライドポテト りんごジュース
30	水	さばの焼き魚 青菜の梅和え チーズ、オレンジ	さば チーズ		ほうれん草、小松菜、人参、切干大根、えのき、梅肉 オレンジ	おかし	プリン	プリン
31	木	メルルーサのパン粉焼き 大豆の五目煮 ミルクスープ、バナナ	メルルーサ 大豆、平天、油揚げ、昆布 ウインナー、スキムミルク、牛乳	マヨネーズ、パン粉 こんにゃく さつま芋、コンソメ	にんにく 人参、ごぼう 玉ねぎ、しめじ、バナナ	オレンジ	(手作り) うどんかりんとう	(手作り) うどんかりんとう 牛乳

＊献立の中の主な食材をグループ分けしています。
＊未満児の朝のおやつには、牛乳がでます。
＊未満児の主食は、白ご飯です。
＊以上児のご飯量は目安としています。
＊主菜が麺類の日は、ご飯の量を少し減らしてもってきてください。

＊材料・行事等の都合により、献立を変更することがあります。
＊午後のおやつには毎日お茶が出ます。

＊カレーの日は25日(金)です。
お箸と白ご飯はいりません。(以上児)