



令和6年度7月献立表



月		火		水		木		金		土	
1	新じゃがのそぼろ煮 トマトのごま酢和え うどん汁	2	魚のチーズ焼き きんぴらごぼう 枝豆ポタージュ	3	豆腐のキッシュ れんこんのカレー炒め ポテトスープ	4	冷やし中華 揚げ野菜のみそかけ くだもの	5	～桜組デイキャンプ～ ピーマンの細切り炒め 胡瓜の中華風サラダ かにたまスープ	6	ごぼうとベーコンの 炊きこみごはん ビシソワーズ くだもの
8	スペインオムレツ 大豆とひじきの炒り煮 みそ汁	9	魚の香草焼き 納豆和え すまし汁	10	凍豆腐のから揚げ じゃがいもきんぴら きのこのみそ汁	11	バイキング 	12	なすのグラタン ツナサラダ タンホアタン	13	五目焼きそば わかめスープ くだもの 牛乳
15	海の日 	16	ししゃもの チーズフライ 胡瓜の梅和え オクラそうめん汁 	17	麻婆豆腐 ナムル 卵スープ	18	キンパ風まぜご飯 具たくさんもずくスープ くだもの	19	タンドリーチキン 夏野菜のなべしぎ すまし汁	20	なすミートスパゲティ 中華きゅうり くだもの 牛乳
22	五目煮豆 かに入り酢の物 なすのみそ汁	23	ツナじゃが 春雨の酢の物 そうめん汁	24	凍豆腐のはさみ煮 トマトの甘酢和え おくらスープ	25	弁当の日	26	鶏ささみのレモン風味 即席漬け 切干大根のみそ汁	27	ぶっかけうどん くだもの 牛乳
29	かぼちゃのそぼろ煮 きゅうりの和え物 豆腐のみそ汁	30	魚の竜田揚げ じゃが芋の にんにく炒め 凍豆腐のみそ汁	31	夏野菜グラタン コールスロー 大豆とトマトのスープ						



ちょっと小話 『保育園のおかず』



保育園で出している給食のおかずは、食材によっては少し大きく切って調理しています。メインのお肉や魚を前歯でしっかり『かじり取る』事で自分の一口量を調整しながら食べる事が出来るようにするためです。食材を小さくし過ぎると、一口で食べるので口の中が一杯になって、よく噛めずに『丸飲み』になってしまうので、誤嚥に注意しながら食べています。

6月のバイキングメニュー

あじさいサンド(ツナときゅうり・ジャム) スパゲティナポリタン ヘルシーミートローフ

青菜のじゃこあえ ジャーマンポテト ミニトマト オレンジ

*くるくる巻いたパンを並べて、あじさいに見立ててみました。

みんなたくさんおかわりしていました。



キリトリ

月 日の保育士を希望します
組 保護者名