

令和元年 6月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	<p>新緑の中を爽やかな風が吹き抜けた5月も終わり、これからは雨の多い季節となりますね。梅雨時は湿度が高くなり、食中毒が発生しやすい時期でもあります。調理室では、まな板や包丁は、生魚・生肉用、生で食べる野菜や果物用、加熱して出来上がったものを切るものと区別して使用しています。調理室内の湿度や温度の記録、肉や魚の加熱時の中心温度をチェックして、記録を取りながら衛生管理をしています。ご家庭でも冷蔵庫を過信せず、作り置きは控え、料理を作る時にも菌がつかないように生肉、生魚を切るまな板、包丁と生で食べる野菜を切るものとを区別するようにするといいですね。乳児、幼児は抵抗力が弱いので、予防には、手洗い・うがいを徹底することが大切です。食事の前やトイレの後は、まず大人が手本となりお子さんと一緒に手を洗いましょう。石鹸を泡立てて手のひらだけでなく、手の甲や指と指の間もしっかりと洗います。本格的な夏に向けて食事や睡眠をきちんと取り、体調管理をしっかり行っていきましょう。</p>					1日(パン)
朝の間食						ラスク・牛乳
昼食						焼きビーフン めひかりの唐揚げ きゅうりと カニかまのサラダ チンゲン菜のスープ 黄桃
園での1日摂取加リ-						全粒粉クラッカー まるごと小魚・牛乳 3歳未満児：456kcal 3歳以上児：357 kcal
日	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(ごはん)	6日(ごはん)	7日(ごはん)	8日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	せんべい・牛乳	バナナ・豆乳	かりんとう・牛乳	クッキー・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	あじのトマト煮 炒り豆腐 キャベツとささ身のサラダ 白菜とベーコンのスープ バナナ	豚肉とピーマンの味噌炒め きんぴらごぼう アスパラと きゅうりの酢の物 じゃが芋の味噌汁 ブルーン	鮭の塩焼き 鶏レバーのマリアナソース 納豆サラダ 干切大根の味噌汁 りんご	チキン南蛮 大豆とひじきの煮物 いかときゅうりの酢味噌和え かぼちゃと玉ねぎの味噌汁 日向夏	あじの煮物 ひじき入りかき揚げ 春雨とハムの酢の物 白菜としめじの味噌汁 黄桃	あんかけ焼きそば きびなごの磯辺揚げ 白菜のおかか和え 中華コーンスープ オレンジ
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：541 kcal 3歳以上児：430 kcal	3歳未満児：492kcal 3歳以上児：369kcal	3歳未満児：487kcal 3歳以上児：399kcal	3歳未満児：563kcal 3歳以上児：446kcal	3歳未満児：472kcal 3歳以上児：378kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：359 kcal
日	10日(ごはん)	11日	12日(ごはん)	13日(ごはん)	14日(ごはん)	15日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	ビスケット・豆乳	せんべい・牛乳	ウエハース・牛乳	クラッカー・牛乳	クッキー・牛乳
昼食	豚肉の生姜焼き 高野豆腐の卵とじ マカロニサラダ わかめともやしの味噌汁 りんご	 誕生日会	メンチカツ 鶏肉とじゃが芋のカレー煮 たこときゅうりの酢の物 豆腐としめじの味噌汁 オレンジ	さばの生姜煮 カミカミかき揚げ 三色なます 里芋の味噌汁 ぶどう	鶏肉の竜田揚げ たけのこと根菜の煮物 大根の梅マヨサラダ 豆腐としいたけの味噌汁 ブルーン *小魚のごまがらめ	ナポリタンスパゲッティ ハムかつ キャベツとツナのサラダ じゃが芋のスープ 黄桃
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：519kcal 3歳以上児：404kcal		3歳未満児：483kcal 3歳以上児：383 kcal	3歳未満児：526kcal 3歳以上児：415kcal	3歳未満児：496kcal 3歳以上児：385kcal	3歳未満児：518kcal 3歳以上児：387kcal
日	17日(ごはん)	18日(ごはん)	19日(ごはん)	20日	21日(ごはん)	22日(ごはん)
朝の間食	ビスケット・牛乳	ウエハース・牛乳	クッキー・豆乳	せんべい・牛乳	ボーロ・牛乳	バナナ・牛乳
昼食	白身魚の味噌マヨ焼き ごぼうとしらたきの炒め煮 きゅうりとハムのサラダ 里芋としめじの味噌汁 オレンジ	牛肉の柳川風煮 野菜入りさつま揚げ キャベツとちくわのごま酢和え じゃが芋の味噌汁 バナナ	あじのムニエル 鶏レバーの甘辛煮 ツナときゅうりの酢の物 もやしのスープ パイン	 愛情弁当の日	牛肉の デミグラスソース炒め えび入り炒り卵 スパゲッティサラダ ほうれん草のスープ 黄桃	 保育参観・給食試食会
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：498kcal 3歳以上児：366kcal	3歳未満児：553kcal 3歳以上児：447kcal	3歳未満児：483kcal 3歳以上児：375kcal	3歳未満児：202kcal 3歳以上児：185kcal	3歳未満児：497kcal 3歳以上児：370kcal	
日	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(ごはん)	28日(ごはん)	29日(パン)
朝の間食	ボーロ・牛乳	ウエハース・牛乳	ビスケット・豆乳	せんべい・牛乳	バナナ・牛乳	クラッカー・牛乳
昼食	揚げ鶏の香味ソースかけ じゃが芋のケチャップ煮 きゅうりとわかめの酢の物 白菜と厚揚げの味噌汁 パイン *小魚のごまがらめ	あじの南蛮漬け 干切り大根とひじきの煮物 ほうれん草のごま和え 豚汁 ぶどう	ヒレかつ がんもどきと野菜の煮物 ポテトサラダ 油揚げと大根の味噌汁 バナナ	さばの味噌煮 しめじと ベーコンの炒り卵 えびときゅうりの酢の物 そうめんの味噌汁 ブルーン	豚肉のごま味噌焼き 根野菜の炒め物 海藻サラダ 高野豆腐となすの味噌汁 黄桃	カレーうどん ししゃもの唐揚げ ジャーマンポテト きゅうりとひじきの酢の物 オレンジ
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：547kcal 3歳以上児：459kcal	3歳未満児：511kcal 3歳以上児：392kcal	3歳未満児：540kcal 3歳以上児：440kcal	3歳未満児：516kcal 3歳以上児：424kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：367kcal	3歳未満児：567kcal 3歳以上児：464kcal

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、*印は3歳以上児のみです。
 ※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、キャベツ・ポテト・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
 ※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
 ※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各クラスに準備してあります。麦茶用カップは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。