

令和5年6月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	【ひとくちメモ】 今年も梅雨の時期がやってきました。この時期は気温の変化も著しく、いつも元気な子ども達も体がだるく感じたり食欲がなくなったりと体調を崩しやすい季節です。 毎日を元気に過ごすためにも、日々の手洗い・うがいの徹底を心がけていきましょう！ (食中毒に注意) 食中毒は6月～10月にかけて多く発生します。細菌の活動しやすい気温と湿度が揃っているためです。園でも細心の注意をはらって給食を提供しています。 ご家庭でも食べる前には手を洗い、しっかりと食品を加熱し、すみやかに食べることを心がけましょう！ 「菌をつけない！増やさない！やっつける！」 予防の3原則を意識しましょう。			1日(ごはん)	2日(ごはん)	3日(パン)
朝の間食				かりんとう・牛乳	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳
昼食				さばの生姜焼き 筑前煮 大根サラダ 白菜と厚揚げの味噌汁 りんご	豚肉の竜田揚げ 大豆としらすの炒り煮 海藻サラダ じゃが芋の味噌汁 キウイフルーツ	あんかけ焼きそば コーンしゅうまい ツナときゅうりの サラダ わかめスープ ブルーン
				ツナコーントースト(手作り) スキムミルク	チーズカップケーキ(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	サクッとコーンクッキー ミニゼリー・牛乳
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：488kcal 3歳以上児：385kcal	3歳未満児：506kcal 3歳以上児：415kcal	3歳未満児：465kcal 3歳以上児：393kcal			
日	5日(パン)	6日(ごはん)	7日(ごはん)	8日(ごはん)	9日(ごはん)	10日(パン)
朝の間食	クラッカー・牛乳	ウエハース・牛乳	ボーロ・豆乳	せんべい・牛乳	クッキー・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	あじフライ ツナとチーズのオムレツ ハムとブロッコリーの サラダ きのこスープ バナナ	鶏肉の照り焼き じゃが芋のケチャップ煮 キャベツとツナのサラダ 小松菜のすまし汁 オレンジ	白身魚のおろしかけ 春雨と野菜の炒め物 しらすときゅうりの 酢の物 切り干し大根の味噌汁 りんご	揚げ鶏の香味ソース がんと野菜の煮物 納豆サラダ 里芋とわかめの味噌汁 キウイフルーツ	あじの生姜煮 野菜のかき揚げ キャベツとカニかまの サラダ もやしの味噌汁 ブルーン	わかめうどん 鶏のからあげ 金時豆の煮物 グリーンサラダ パイナップル
	さつま芋のみたらしあん(手作り) スキムミルク	セサミクッキー(手作り) ヨーグルト	マドレーヌ(手作り) スキムミルク	二色ういろう(手作り) スキムミルク	黒糖蒸しパン(手作り) スキムミルク	薄焼きせんべい・黄桃 牛乳
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：505kcal 3歳以上児：409kcal	3歳未満児：470kcal 3歳以上児：394kcal	3歳未満児：469kcal 3歳以上児：392kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：407kcal	3歳未満児：471kcal 3歳以上児：397kcal	3歳未満児：489kcal 3歳以上児：396kcal
日	12日(ごはん)	13日(ごはん)	14日(ごはん)	15日	16日(ごはん)	17日(パン)
朝の間食	クッキー・牛乳	ふかし芋・牛乳	ボーロ・豆乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳	かりんとう・牛乳
昼食	鶏肉の トマトソースからめ 炒り豆腐 カッテージチーズサラダ 大根とえのきの味噌汁 キウイフルーツ	白身魚のねぎソースがけ 豚肉と野菜の中華炒め もやしときゅうりの 酢の物 ほうれん草と油揚げの味噌汁 黄桃	豚肉の味噌漬け焼き 高野豆腐と野菜の煮物 マカロニサラダ きのこのすまし汁 バナナ	 愛情弁当の日	牛肉のごま醤油炒め 千草焼き ハムとアスパラのサラダ 白菜と豆腐の味噌汁 オレンジ	ミートソース スパゲッティ はんぺんフライ 大根とカニかまのサラダ チンゲン菜のスープ パイナップル
	ジャムサンド(手作り) スキムミルク	マーブルケーキ(手作り) スキムミルク	ロッククッキー(手作り) ヨーグルト	アップルパイ(手作り) スキムミルク	チョコチップマフィン(手作り) スキムミルク	玄米ブランサンド ブルーン・牛乳
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：490kcal 3歳以上児：417kcal	3歳未満児：492kcal 3歳以上児：394kcal	3歳未満児：487kcal 3歳以上児：420kcal	3歳未満児：179kcal 3歳以上児：158kcal	3歳未満児：491kcal 3歳以上児：395kcal	3歳未満児：487kcal 3歳以上児：432kcal
日	19日(ごはん)	20日	21日(ごはん)	22日(パン)	23日(ごはん)	24日(パン)
朝の間食	ビスケット・牛乳	ウエハース・豆乳	クッキー・牛乳	クラッカー・牛乳	せんべい・牛乳	ふかし芋・牛乳
昼食	白身魚の西京焼き 牛肉と野菜の大和煮 切り干し大根の酢の物 小松菜と油揚げの味噌汁 ブルーン	 誕生会	あじの天ぷら 根菜と鶏肉の煮物 ハムと玉ねぎのサラダ 豆腐としめじの味噌汁 バナナ	牛肉の デミグラスソース炒め ジャーマンポテト スパゲッティサラダ コーンスープ オレンジ	鮭の味噌マヨ焼き かぼちゃのそぼろあんかけ きゅうりと カニかまの酢の物 人参と厚揚げの味噌汁 黄桃	白身魚のフライ ポークビーンズ オクラと ささ身のごま和え スープスパゲッティ キウイフルーツ
	スイートポテト(手作り) スキムミルク	カップケーキ・レーズン 100%りんごジュース	焼きそば(手作り) スキムミルク	チーズケーキ(手作り) スキムミルク	甘納豆蒸しパン(手作り) 飲むヨーグルト	ミレービスケット チーズ・牛乳
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：493kcal 3歳以上児：407kcal		3歳未満児：473kcal 3歳以上児：390kcal	3歳未満児：504kcal 3歳以上児：428kcal	3歳未満児：499kcal 3歳以上児：410kcal	3歳未満児:506kcal 3歳以上児:457kcal
日	26日(ごはん)	27日(ごはん)	28日(ごはん)	29日(ごはん)	30日(ごはん)	
朝の間食	ボーロ・牛乳	かりんとう・牛乳	ビスケット・豆乳	せんべい・牛乳	ウエハース・牛乳	
昼食	レンコン入りハンバーグ 油揚げと青菜の卵とし カラーピーマンと ハムのサラダ ポテトスープ パイナップル	鮭の野菜あんかけ キャベツの肉味噌炒め 春雨のサラダ 大根と椎茸の味噌汁 ブルーン	豚肉の生姜焼き ひじきの五目煮 かぼちゃサラダ えのきと油揚げの 味噌汁 オレンジ	さばの塩焼き 鶏レバーの酢豚風 ほうれん草と もやしのごま和え 豆腐とわかめのすまし汁 バナナ	チンジャオロースー 三色かき揚げ レタスとチーズの サラダ なめこと玉ねぎの味噌汁 りんご	
	揚げパン(手作り) スキムミルク	鬼まんじゅう(手作り) スキムミルク	ミルククッキー(手作り) ヨーグルト(手作り)	レモンケーキ(手作り) スキムミルク	甘食(手作り) スキムミルク	
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：498kcal 3歳以上児：419kcal	3歳未満児：442kcal 3歳以上児：387kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：443kcal	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：413kcal	3歳未満児：483kcal 3歳以上児：394kcal	

※ 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・ブロッコリー・トマト・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。麦茶用コップは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。