

	(月)2・30	(火)3・17・31	(水)4・18	(木)5・19	(金)6・20	(土)21
献立と食材	・豚肉うどん ゆでうどん 豚肉 玉葱 人参 ジャが芋 みりん 混合だし しょうゆ だし昆布 ・鯖のカレーソース煮 ・れんこん金平 レンコン 人参 牛ミンチ いりごま さとう 油 しょうゆ ・チンゲン菜かつお和え チンゲン菜 人参 えのき しょうゆ 花かつお	・ごはん ・夏野菜スープ トマト しめじ ツナ ジャが芋 コンソメ ・鶏もも照り焼き ・五目豆 大豆水煮 ごぼう 人参 突きこんにやく むき枝豆 かつおだし さとう しょうゆ ・アスパラサラダ アスパラガス お魚ソーセージ ドレッシング	・ごはん ・中華丼 豚肉 キャベツ 玉葱 たけにこ 人参 中華スープの素 ガラスープ しょうゆ 片栗粉 ・ウィナー ・チーズ ・春雨サラダ 春雨 胡瓜 むき海老 ドレッシング	・鶏肉うどん ゆでうどん 鶏肉 玉葱 人参 ジャが芋 みりん 混合だし しょうゆ だし昆布 ・さんま蒲焼き ・ひじき炒り煮 ひじき 人参 三度豆 さとう しょうゆ かつおだし ・小松菜ごま和え 小松菜 人参 ポークハム さとう しょうゆ すりごま	・パン ・パンブキンスープ スープの素 牛乳 ・ポークビーンズ 豚肉 ジャが芋 人参 大豆水煮 ケチャップ コンソメ ・エビフライ ・ブロッコリーサラダ ブロッコリー コーン ささみフレーク ドレッシング	・鶏肉うどん 冷凍うどん 鶏肉 赤かまぼこ 人参 青ネギ かつおだし さとう しょうゆ ★7日乳児運動発表会
	おやつ ・牛乳 ・コンソメラスク (食パン コンソメ サラダ油)	・牛乳 ・パインケーキ (パイン缶 ホットケーキミックス 砂糖 卵 マーガリン)	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・野菜ジュース蒸しパン (ホットケーキミックス 野菜ジュース 砂糖 サラダ油)	・牛乳 ・梅しらすおにぎり (ごはん 梅干し しらす いりごま)	・お菓子
延長保育	お菓子	バナナ	パン	バームクーヘン	ドーナツ	
	(月)23	(火)10・24	(水)11・25	(木)12・26	(金)27	(土)28
献立と食材	・牛肉うどん ゆでうどん 牛肉 玉葱 人参 ジャが芋 みりん 混合だし しょうゆ だし昆布 ・鶏天甘酢あん 鶏天 三食ピーマン 玉葱 酢 さとう しょうゆ 片栗粉 ・コーン焼売 ・キャベツの塩昆布和え キャベツ 人参 塩昆布	・ごはん ・中華スープ まいたけ わかめ かにかま ガラスープ しょうゆ ・あじみりん焼き ・なす味噌炒め 豚肉 揚げ茄子 赤味噌 さとう 絹さや ・三度豆のナムル 三度豆 人参 しょうゆ ごま油 さとう すりごま	・ごはん ・カレーシチュー 牛肉 ジャが芋 人参 玉葱 グリーンピース カレールウ ・ちくわ煮 煮込みちくわ さとう しょうゆ かつおだし 昆布だし ・チーズ ・カリフラワーサラダ カリフラワー 豆苗 ささみフレーク ドレッシング	・パン ・コーンスープ スープの素 牛乳 ・豆腐ハンバーグ ・ナポリタン スパゲティ 玉葱 ベーコン ピーマン マッシュルーム グリーンピース トマトケチャップ ・ほうれん草ソテー ほうれん草 もやし 油 コンソメ 塩	・ごはん ・味噌汁 油揚げ しめじ わかめ 青葱 味噌 だし昆布 だしかつお ・ますの塩焼き ・ゴーヤチャンプル 焼き豆腐 豚肉 玉葱 人参 しょうゆ 塩 油 ・南瓜ごま和え 南瓜 さとう しょうゆ ごま和え	・冷麺 冷凍ラーメン ポークハム きゅうり 錦糸卵 キャベツ 中華スープの素 ガラスープ しょうゆ 酢
	おやつ ・牛乳 ・じゃこチーズトースト (食パン チーズ ちりめんじゃこ マヨネーズ)	・牛乳 ・ゼリー	・牛乳 ・お麩きなこ (おつゆ麩 きな粉 グラニュー糖 マーガリン)	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・うどんギョーザ (うどん 豚ミンチ たら キャベツ 生姜 卵 片栗粉 しょうゆ)	・お菓子
延長保育	お菓子	カステラ	ドーナツ	バナナ	パン	

〈ゴーヤについて〉

ゴーヤはビタミンCがたくさん含まれています。疲労回復や肌荒れ防止効果があり、加熱しても壊れにくい特徴があります。夏バテ対策に摂りたいビタミンB₁を含む豚肉は、ゴーヤとの相性も抜群です！今月の給食では、ゴーヤチャンプルーで提供します♪



※保育園行事・材料の都合などにより、献立を変更する場合があります。ご了承ください。