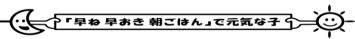
保育園給食予定献立表

柳町保育園

令和2年6月分

		予和2年0月 分	T	材料(昼食と午後おやつ)				
Ħ	曜	昼食献立名	3時おやつ	きいろ(熱と力になるもの)	あかいろ(血や肉や骨になるもの)	みどりいろ(体の調子を整 えるもの)	10時おや~	行事
1		ご飯(以上児押麦入り) ハッシュドボーク コーンサラダ	牛乳 ココアサンド	米、食パン、小麦粉、マヨネー ズタイプ調味料(低カロリータ イプ)、押麦、三温糖、バ ター、コーンスターチ	牛乳、豚肉(もも・脂身付)、 ハム	たまねぎ、コーン缶、にんじん、きゅうり、トマトピューレ、マッシュルーム、にんにく	牛乳	
2	火	ご飯 オレンジ うの花 ツナときゅうりの和え物 味噌汁(じゃがいも・アスパラ)	牛乳 あんぱん	米、じゃがいも、油、三温糖	牛乳、ツナ油漬缶、おから(旧来製法)、米みそ(甘みそ)、 鶏むね肉(皮付き)、油揚げ、 いわし(煮干し)、かつお節	オレンジ・ネーブル、にんじん、ごぼう、グリーンアスパラガス、さやえんどう、干ししいたけ、りしりこんぶ(だし用)、しょうが	牛乳	
3	水	(未満児)おむすび (未満児)おむすび(かつお) 春雨サラダ (未満児)おむすび(しらす) チーズ (以上児)しらすご飯	ヨーグルト みかん缶	米、さつまいも、はるさめ、 油、三温糖、ごま	牛乳、木綿豆腐、米みそ (甘みそ)、油揚げ、ハム、し らす干し、いわし(煮干し)、 かつお節、ヨーグルト	きゅうり、にんじん、コーン 缶、ねぎ、焼きのり、みかん 缶	牛乳	おむすびの日(未満児)
4	木	ちゃんぽんうどん バナナ	牛乳 ポテトチーズ	ゆでうどん、じゃがいも	牛乳、豚肉(ばら・脂身付)、 かまぼこ、かつお節	バナナ、緑豆もやし、キャベツ、たまねぎ、しいたけ、 コーン缶、あおのり	牛乳	麺類の日
5	金	************************************	遠足用おやつ (0歳児のみ離乳食おやつ)	米、小麦粉、玄米、油、三 温糖	牛乳、鶏むね肉(皮付き)、 米みそ(甘みそ)、いわし(煮 干し)、かつお節	緑豆もやし、グレープフ ルーツ、にんじん、ごぼう、 しめじ、こまつな、グリーンア スパラガス、ねぎ、しいたけ	牛乳	春の遠足
6	±	焼うどん コンソメスープ チーズ(プレーン)		干しうどん、油	豚もも肉、ベーコン	にんじん、だいこん、キャベ ツ、しめじ、かいわれだいこ ん、ピーマン	牛乳	
8	月	ご飯(以上児押麦入り) キーマカレー 和風サラダ	牛乳 大根もち	米、白玉粉、油、三温糖、 押麦、バター、米粉、ごま 油、グラニュー糖	牛乳、合挽肉、調製豆乳、 油揚げ、しらす干し	たまねぎ、キャベツ、にんじ ん、だいこん、りんご、にん にく	牛乳	
9	火	ご飯 オレンジ 切干大根の炒め煮 ふきのそぼろ煮 味噌汁(豆腐・ねぎ)	牛乳 黒糖パン	米、三温糖、油	牛乳、絹ごし豆腐、鶏ひき肉、米みそ(甘みそ)、さつま揚げ、油揚げ、いわし(煮干し)、かつお節	みかん缶、ふき(ゆで)、に んじん、切り干しだいこん、 ねぎ、さやえんどう	牛乳	
10	水	(未満児)おむすび (未満児)おむすび(ゆかり) ジャーマンポテト (未満児)おむすび(かつお) チーズ(スモーク) (以上児)わかめご飯	牛乳 オールレーズン	米、じゃがいも、油、オリー ブ油、ごま、三温糖	牛乳、ベーコン、だいず (乾)、かつお節	ホールトマト缶詰、たまねぎ、 にんじん、えのきたけ、干しぶ どう、ビーマン、切り干しだいこ ん、カットわかめ、にんにく、焼 きのり		おむすびの日 (未満児)
11	木	味噌焼きそば わかめスープ バナナ	牛乳 豆腐団子(黒み つきな粉)	焼きそばめん、白玉粉、黒 砂糖、油、三温糖、ごま、ご ま油	牛乳、木綿豆腐、鶏もも肉 (皮付き)、米みそ(甘み そ)、きな粉	バナナ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ピーマン、ねぎ、カットわかめ、にんにく、 しょうが	牛乳	麺類の日
12	金	ご飯(以上児玄米入り) みかん缶 チャンチャン焼き きゅうりともやしの塩昆布和え 味噌汁(油揚げ・わかめ)	牛乳 コーンフレーク	米、コーンフレーク、玄米、 三温糖、バター	牛乳、からふとます、米みそ (甘みそ)、油揚げ、いわし (煮干し)	みかん缶、緑豆もやし、キャベツ、たまねぎ、にら、にんじん、しめじ、しいたけ、ねぎ、わかめ、きゅうり、塩昆	牛乳	
13	±	和風スパゲティ コンソメスーブ(コーン・かいわれ) グレープフルーツ		スパゲティー、バター、三温 糖	豚肉(ばら・脂身付)	グレープフルーツ、たまねぎ、ピーマン、にんじん、しいたけ、かいわれだいこん	牛乳	
15		ご飯(以上児押麦入り) トマトシチュー きゃらぶき オレンジ	牛乳 そうめんいなり	米、じゃがいも、干しそうめ ん、三温糖、押麦、オリーブ 油、ごま		ホールトマト缶詰、ふき(ゆ で)、たまねぎ、オレンジ・ネー ブル、にんじん、きゅうり、にん にく、干ししいたけ	牛乳	
16	火	ご飯 パナナ スパニッシュオムレツ きゅうりと大根の和えもの 味噌汁(麩・わかめ)	牛乳 スティックパン	米、じゃがいも、コッペパ ン、三温糖、焼ふ、油、ごま 油	牛乳、卵、米みそ(甘み そ)、ベーコン、いわし(煮干 し)、かつお節	バナナ、だいこん、きゅうり、 たまねぎ、ピーマン、カット わかめ	牛乳	



「早ね 早おき 朝ごはん」を家庭 で習慣づけましょう!



保育園給食予定献立表

柳町保育園

令和2年6月分

		节和2年6月分			材料(昼食と午後おやつ)				T
Ħ	曜	昼食商	昼食献立名		きいろ(熱と力になるもの)	あかいろ(血や肉や骨になるもの)	えるもの)	10時おやつ	行事
17	水	(未満児)おむすび (未満児)おむすび(鮭) (未満児)おむすび(ごま) (以上児)たくあんご飯	トマト酸辣湯(サンラータン) スティック野菜 チーズ(バター醤油)	乳酸菌飲料 さつまいもレモン煮	さつまいも、米、じゃがいも、マ ヨネーズタイプ調味料(低カロ リータイプ)、三温糖、片栗粉、 ごま油、ごま	牛乳、木綿豆腐、卵、ハム、 米みそ(甘みそ)	にんじん、トマト、だいこん、 きゅうり、しいたけ、レモン果 汁、みついしこんぶ(だし用)、 焼きのり、たくあん	牛乳	おむすびの日(未満児)
18	木	汁なし担々麺 コンソメスープ(じゃがいも・レタス) バナナ		牛乳 クリームチーズ ジャムサンド	生中華めん、食パン、じゃ がいも、ねりごま、すりごま、 ごま油、三温糖、片栗粉	牛乳、鶏ひき肉、クリーム チーズ、米みそ(赤色辛み そ)、凍り豆腐	バナナ、にんじん、レタス、 ブルーベリージャム、にら、 干ししいたけ、にんにく、 しょうが	牛乳	麺類の日
19	金	ご飯(以上児玄米入り) 大豆ボール ナムル 味噌汁(舞茸・ねぎ)	グレーブフルーツ	牛乳 みそパン	米、油、玄米、三温糖、パン 粉、小麦粉、オリーブ油、ご ま油	牛乳、だいず(乾)、米みそ (甘みそ)、ハム、卵、いわし (煮干し)	グレープフルーツ、緑豆も やし、ほうれんそう、たまね ぎ、まいたけ、ねぎ、パセ リ、にんにく	牛乳	
20	土	そうめんチャンブルー コンソメスープ チーズ			干しそうめん、じゃがいも、 ごま油	ベーコン、豚ばら肉、チー ズ	にんじん、にら、たまねぎ、 しめじ、かいわれだいこん、	牛乳	
22	月	ご飯(以上児押麦入り)ポークカレーフルーツヨーグルト(パイン)		牛乳 豆腐ブラウニー	米、じゃがいも、米粉、三温糖、油、押麦、片栗粉、グラニュー糖		たまねぎ、みかん缶、バナ ナ、パイン缶、にんじん、り んご、干しぶどう、にんにく	牛乳	
23	火	ご飯 しらす納豆 人参しりしり 味噌汁(すり身・ねぎ)	オレンジ	牛乳 デニッシュパン	米、油	牛乳、白身魚すり身、納豆、 卵、米みそ(甘みそ)、ツナ油 漬缶、しらす干し、いわし(煮 干し)、かつお節	オレンジ・ネーブル、にんじん、たまねぎ、ねぎ、にら	牛乳	
24	水	(未満児)おむすび (未満児)おむすび(青のり) (未満児)おむすび(ふりかけ) (以上児)ふきご飯		牛乳 ビスコ	米、じゃがいも、マカロニ、マヨネーズタイプ調味料(低カロリータイプ)、バター、三温糖	牛乳、米みそ(甘みそ)、 ベーコン、ツナ油漬缶、油 揚げ、かつお節	ブロッコリー、にんじん、ふき (ゆで)、たまねぎ、コーン 缶、きゅうり、あおのり	牛乳	おむすびの日(未満児)
25	木	スパゲティトマトソース コンソメスープ(じゃがいも・かいわれ) バナナ		牛乳 水ようかん	スパゲティー、じゃがいも、 砂糖、油、バター	牛乳、こしあん(生)、ツナ油 漬缶	バナナ、たまねぎ、ホールトマト缶詰、しめじ、にんじん、かいわれだいこん、かんてん、にんにく	牛乳	麺類の日
26	金	ご飯(以上児玄米入り) さんまのさっぱり煮 さつまいもサラダ 味噌汁(人参・油揚げ)	メロン	牛乳 黒糖麩菓子	米、さつまいも、マヨネーズ タイプ調味料(低カロリータ イプ)、三温糖、玄米	牛乳、さんま、米みそ(甘み そ)、油揚げ、ハム、いわし (煮干し)、チーズ	マスクメロン、にんじん、きゅうり、しょうが、干しぶどう	牛乳	
27	土	とりみそうどん グレープフルーツ			干しうどん、油、ごま油	鶏むね肉(皮付き)、米みそ (赤色辛みそ)、米みそ(甘 みそ)、かつお節	グレープフルーツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しいたけ、しょうが	牛乳	
29	月	中華丼 きゅうりの中華漬け 味噌汁(豆腐・わかめ) オレンジ		牛乳 トマトジェル	来、三温糖、押麦、油、ごま 油、ごま	牛乳、絹ごし豆腐、豚もも 肉、米みそ(甘みそ)、いわ し(煮干し)、なると、ゼラチン	ミニトマト、きゅうり、オレンジ・ ネーブル、みかん缶、にんじ ん、もやし、干ししいたけ、カッ トわかめ、焼きのり	牛乳	
30	火	ご飯 高野豆腐のそぼろあん 小松菜としらすの炒め物 のりの佃煮	味噌汁(さつまいも・ねぎ) バナナ	牛乳 クロワッサン	ま、ごま油	牛乳、鶏ひき肉、米みそ(甘みそ)、凍り豆腐、いわし(煮干し)、しらす干し(半乾燥)、かつお節		牛乳	カミカミの日 "デュー
		1) F = F W Y F	エネルギー		kcal	鉄		mg	
		1か月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)	<u>たんぱく質</u> 脂 質	17.8 13.6		カルシウム ビタミン C		mg mg	-
		(%)/1. 40 () [10]	塩 分	2.2		食物繊維	4.4		1
			- TIII. /J	4.4	` `	127 798 小生	7.7	<u> </u>	4

- <u>塩分</u> 2.2 g 材料等の都合により献立を変更する場合があります。 毎月19日は食育の日です。卵、乳製品を使わない献立や、地場野菜等の地産地消の献立を出しています。 毎月30日はカミカミの日。一口30回噛むことを目標とするチャレンジデーにしています。

ふきとぼろ煮

ふきは数少ない日本原産の山菜です。 独特の香り、苦みがありますが整腸、便秘予防になります。

材 料(4人分)

ふき(水煮) 鶏ひき肉 120g 180g 90cc 小さじ2 小袋1パック 大さじ2 大さじ1 水 ごま かつお節 砂糖 醤油



さつまいもしモン煮 レモンを入れることでさっぱりした味になります。 レモンの酸味が防腐効果でおやつやお弁当のおかずに丁度良いですよ!

材 料(4人分)

1本 大さじ2・1/3 小さじ1/2 小さじ1/2 さつまいも 三温糖塩レモン果汁 水 120cc



作り方

①さつまいもは一口大に切り、水に10分ほどつけアクぬきする。②鍋にさつまいもと水、調味料をすべて加え、柔らかくなるまで煮る。

作り方

- ① ふき (水煮) は1cm小口切り。 ② 鍋に水を入れて中火にかけ沸騰したらかつお節を加え15~20分煮、アクを取り火を止めかつお節が沈んでからザルで漉す。 ③ かつおだしを調味し、ふきを加えて一煮し鶏挽肉を加えそぼろ状に汁気がなくなるまで煮る。 ④ ①が軟らかくなったら、三温糖、みりん、醤油で調味し、最後にいりごまを加える。

