

2019年7月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		体の調子を整える(緑)
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	
1	月	ご飯	豚肉の生姜焼き スパゲティサラダ フルーツ ☆牛乳・青のりポテト	豚肉 シーチキン 牛乳・青のり	油 スパゲティ・マヨネーズ フレンチポテト・油	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・生姜 人参・きゅうり・キャベツ・コーン 果物
2	火	ご飯	あじのマリネ 夏野菜スープ フルーツ ☆牛乳・スイートパンプキン	あじ ベーコン 牛乳	小麦粉・油・砂糖 ショートパスタ 砂糖・マーガリン・コーンフレーク	玉葱・トマト・きゅうり 玉葱・なす・ズッキーニ・ミニトマト 果物 かぼちゃ・レーズン
3	水	ご飯	肉豆腐 パンサンスー フルーツ ☆牛乳・焼きとうもろこし・昆布	牛肉・焼き豆腐 卵・蒲鉾 牛乳・昆布	油・砂糖 春雨・油・砂糖・ごま・ごま油	人参・玉葱・葱・えのき 人参・玉葱・きゅうり 果物 とうもろこし
4	木	ご飯	チキンチャップ 青梗菜のおひたし フルーツ ☆牛乳・揚げパン(きな粉)	鶏肉 ちりめん・鰹節 牛乳・きな粉	油・砂糖 ロールパン・油・砂糖	人参・玉葱・ピーマン 人参・青梗菜・キャベツ 果物
5	金	ご飯	お星様コロケ 短冊サラダ そうめん汁 ☆牛乳・七夕デザート	合いびき肉 ちくわ・みそ 牛乳・豆腐	油・小麦粉・パン粉 ごま油・砂糖 そうめん・里芋 白玉粉・砂糖	人参・玉葱 人参・大根・きゅうり 人参・ごぼう・おくら フルーツ缶
6	土	中華麺	焼きそば わかめスープ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・青のり わかめ 牛乳	中華麺・油・お好みソース ごま お菓子	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ 人参・玉葱・葱 果物
8	月	ご飯	さけのマヨ焼き いんげんのごま和え かき玉汁 ☆牛乳・フルーツの盛り合わせ	さけ 卵 牛乳	マヨネーズ 砂糖・ごま 片栗粉	パセリ 人参・いんげん 人参・玉葱・葱 果物
9	火	ご飯	ハッシュドビーフ トマトサラダ フルーツ ☆牛乳・じゃがバター	牛肉 ちりめん 牛乳	油・砂糖・ハヤシルウ 油・砂糖 じゃが芋・マーガリン	人参・玉葱・しめじ・グリーンピース・トマト缶 トマト・きゅうり 果物
10	水	ご飯	冷やししゃぶしゃぶ マカロニスープ フルーツ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	豚肉・卵 牛乳・チーズ	砂糖 マカロニ コーンフレーク	玉葱・きゅうり・トマト 人参・玉葱・小松菜・セロリー 果物
11	木	ご飯	げんこつ揚げ きゅうりのゆかり和え みそ汁 ☆牛乳・ツナサンド	えび・ひじき 豆腐・わかめ・みそ・煮干し 牛乳・シーチキン	油・小麦粉 食パン・マヨネーズ	かぼちゃ・なす・いんげん きゅうり・ゆかり 人参・玉葱・葱 コーン・パセリ
12	金	ご飯	カレー豆腐 切干大根とひじきのサラダ フルーツ ☆牛乳・ココアプリン・いりこ	豚肉・豆腐 ベーコン・ひじき 牛乳・いりこ	油・片栗粉・カレールウ マヨネーズ ココアプリンの素	人参・玉葱・生椎茸・グリーンピース 切干大根・コーン 果物
13	土	パスタ	トマトスパゲティ 粉ふき芋 ☆牛乳・フルーツ・お菓子	ベーコン・ウインナー・粉チーズ 青のり 牛乳	スパゲティ・油 じゃが芋 お菓子	人参・玉葱・しめじ・ピーマン・トマト缶 果物
16	火	ご飯	干草焼き ひじきの炒め煮 ふのすまし汁 ☆フルーツヨーグルト	牛ひき肉・卵 ひじき・豆腐・蒲鉾・油揚げ 昆布 ヨーグルト・スキムミルク	油・砂糖 油・砂糖 おつゆふ	人参・玉葱・ピーマン 人参・ピーマン 人参・えのき・みつば フルーツ缶



27日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい



6日、13日、17日、20日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。