

ひまわりやすにし保育園

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)	
16	火	ごはん	鶏肉の照り焼き ミニトマト 中華スープ ☆牛乳・きな粉ドーナツ	鶏肉 豆腐・ベーコン 牛乳・きな粉	砂糖 片栗粉 ホットケーキミックス・砂糖・油	ミニトマト レタス・葱・きくらげ
17	水	パン	コロケ スティックきゅうり きゃべつのスープ ☆ゆかりむすび	合いびき肉 ベーコン・わかめ	じゃがいも・小麦粉・パン粉・油 精白米	人参・玉葱・グリーンピース きゅうり キャベツ・人参・葱 ゆかり
18	木	ごはん	ポークチャップ 和風サラダ フルーツ ☆牛乳・ツナサンド	豚肉 ハム・わかめ 牛乳・シーチキン	油 油・春雨 食パン・マヨネーズ	ピーマン・玉葱・人参 きゅうり 果物 コーン・パセリ
19	金	ごはん	さけの塩焼き 切干大根の煮物 厚揚げのみそ汁 ☆牛乳・ストロベリーゼリー・いりこ	鮭 油揚げ・蒲鉾 生揚げ・みそ・煮干し 牛乳・いりこ	砂糖 ストロベリーゼリーの素	切干大根・干し椎茸・いんげん・人参 人参・玉葱・葱
20	土		 <b>お弁当の日</b> 			
			☆牛乳・お菓子	牛乳	お菓子	
22	月	ごはん	生揚げのそぼろ煮 ひじきサラダ フルーツ ☆牛乳・おからマフィン	牛ひき肉・生揚げ ひじき・ハム・ちりめん おから・卵・牛乳	じゃがいも・砂糖 油・砂糖 小麦粉・マーガリン・砂糖	人参・玉葱・いんげん・生姜 人参・小松菜 果物
23	火	ごはん	冷やししゃぶしゃぶ マカロニスープ フルーツ ☆ヨーグルト・お菓子	豚肉・卵 ヨーグルト	砂糖 マカロニ お菓子	きゅうり・トマト・玉葱 人参・玉葱・小松菜・セロリ 果物
24	水	ごはん	肉じゃが 小松菜のごま和え フルーツ ☆牛乳・きな粉棒	牛肉 ちりめん 牛乳・きな粉	じゃがいも・糸蒟蒻・油・砂糖 ごま・砂糖 水あめ	人参・玉葱・グリーンピース 人参・小松菜・キャベツ 果物
25	木	ごはん	あじの南蛮漬け かぼちゃのみそ汁 フルーツ ☆牛乳・フレンチトースト	あじ 油揚げ・みそ・煮干し 牛乳・卵	小麦粉・砂糖・油 食パン・砂糖・マーガリン	人参・玉葱・きゅうり 玉葱・かぼちゃ・葱 果物
26	金	ごはん	チキンカレー トマトサラダ フルーツ ☆牛乳・オレンジパパロア	鶏肉・スキムミルク 牛乳・生クリーム	じゃがいも・カレールウ・油 油 砂糖	人参・玉葱・ほうれん草 トマト・きゅうり 果物 オレンジジュース
27	土	ビーフン	炒めビーフン わかめスープ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	豚肉・ちくわ わかめ 牛乳	ビーフン・砂糖・油 ごま お菓子	人参・玉葱・ピーマン・キャベツ・豆苗・干し椎茸 人参・玉葱・葱 果物
29	月	ごはん	カレー豆腐 青梗菜のおひたし フルーツ ☆牛乳・コーンフレーク・チーズ	豚肉・豆腐 ちりめん・鰹節 牛乳・チーズ	油・カレールウ・片栗粉 コーンフレーク	人参・玉葱・生椎茸・グリーンピース 人参・青梗菜・キャベツ 果物
30	火	ごはん	鶏肉の照り煮 マカロニサラダ フルーツ ☆牛乳・豆乳くずもち	鶏肉 牛乳・豆乳・きな粉	砂糖 マカロニ・マヨネーズ 砂糖・片栗粉	玉葱・人参・いんげん・葱 キャベツ・人参・きゅうり・コーン 果物

17日(水)・・・ゆかりむすび作り(幼児組)

18日(木)・・・ツナサンド作り(幼児組・たんぼぼ組)

※ゆり組さんは、お泊り保育に向けてピーラーの練習を 6月1日・9日・16日・25日にします。