平成28年7月献立表(後期・完了期)

二川保育園 南作成

_		1 170	20 T / // M 3	公(区2)101			
日	曜	献立名			赤色	黄 色	緑 色
ı	唯	午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品		
11		おせんべい	にゅう麺	♪カルシウムおにぎり	鶏肉	そうめん	おくら 胡瓜 もやし
•	月	麦茶	鶏のだし煮	麦茶	のり	ごま	しそ ミニトマト
25			おくらの磯和え	ミニトマト	しらす	ごはん	
12		ミニアイア	ごはん カラフル焼鮭	枝豆	鮭	ごはん	玉ねぎ ピーマン かぼちゃ
•	火	麦茶	かぼちゃの煮物	麦茶	わかめ		人参 いんげん 玉ねぎ バナナ
26			わかめのすまし汁	バナナ			しめじ ねぎ 枝豆 ミニトマト
13		バナナ	ごはん マーボー豆腐	♪黒ゴマパウンド	豆腐	ごはん	玉ねぎ ニラコーン もやし
•	水	麦茶	コーンナムル	麦茶	豚肉	ごま	胡瓜 冬瓜 椎茸 チンゲン菜
27			冬瓜の中華風スープ	オレンジ			オレンジ バナナ
14		オレンジ	ごはん いわしの甘辛煮	♪桃ゼリー	いわし	ごはん	玉ねぎ 人参 胡瓜
•		麦茶	もろきゅう	麦茶			なす しめじ ねぎ 桃
28			なすのみそ汁	おせんべい			オレンジ
		ビスケット	ごはん やさいバーグ	♪トマトパスタ	豚肉	ごはん	玉ねぎ 人参 コーン
1	金	麦茶	わかめの酢の物	牛乳	わかめ	麩	トマト かぼちゃ もやし
			麩のすまし汁	すもも		マカロニ	椎茸 ねぎ すもも
2		スパゲティナ		おかし	鶏肉	スパゲティ	玉ねぎ ピーマン コーン
16	土	コーンサラダ	゛キャベツのスープ	麦茶			胡瓜 キャベツ エリンギ
30		ミートイト					ミニトマト
		おせんべい	にゅう麺	♪ピザトースト	のり	そうめん	かぼちゃ 玉ねぎ 人参
4	月	麦茶	かぼちゃとやさいの炒め煮	麦茶	ツナ	食パン	キャベツ もやし しそ
			もやしの和え物	バナナ			おくら ピーマン トマト バナナ
5			ごはん かつおのべジ焼き	ゆでもろこし	かつお	ごはん	玉ねぎ キャベツ もやし 胡瓜
•	火	麦茶	納豆サラダ	麦茶	納豆		人参 ズッキーニ コーン
19			ズッキーニのスープ	オレンジ			しめじ とうもろこし オレンジ
6		バナナ	ごはん 鶏胸肉のガーリック焼き	♪フルーツゼリー	鶏肉	ごはん	にんにく 胡瓜 もやし バナナ
•	水	麦茶	胡瓜の塩昆布和え	麦茶	塩昆布		人参 玉ねぎ キャベツ
20			しらすのすまし汁	ビスケット	しらす		ねぎ みかん缶 パイン缶
		すいか	ごはん カレイの塩焼き	♪粉ふきいも	カレイ	ごはん	トマト なす キャベツ 胡瓜
21	木	麦茶	トマトとなすのさっぱり和え	麦茶	豆腐	じゃがいも	玉ねぎ ほうれん草 ねぎ
			豆腐のみそ汁	オレンジ			パイナップル すいか
8			ごはん 夏やさいの煮物	♪きなこクッキー	豚肉 きなこ	ごはん	かぼちゃなす 玉ねぎ 人参
•		麦茶	海藻サラダ	ミニゼリー	海藻	じゃがいも	ズッキーニ 胡瓜 レタス
22			玉ねぎのみそ汁	☆ヨーグルト			バナナ
9		食パン 魚肉		おかし	魚肉ソーセージ	食パン	バナナ
23	4	バナナ 野芽	ミジュース	麦茶			
15	金	★誕生会 お楽しみ給食★					
H		おせんべい	☆七夕給食☆	♪スターゼリー	豚肉	ごはん	かぼちゃ コーン 玉ねぎ トマト
7		麦茶	七夕ごはんミートボール	プスター e りー 麦茶	134 141	じゃがいも	ブロッコリー 人参 胡瓜 おくら
	\r\ 	久 不	スターサラダ やさいスープ	支尔 スターパイン		C-57,0.D	もやし パプリカ パイン缶
\vdash		スティック胡瓜	うなぎごはん	♪揚げパスタ	うなぎ	ごはん	わけぎ 胡瓜 もやし
20			ちくわと胡瓜の酢の物	麦茶	ちくわ	マカロニ	玉ねぎ えのき ねぎ
29	जर	友尔	ついりと明本の質が初	久ボ	つくひ	\ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	エ445 んいら ねさ

<u>※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。</u>※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

豆腐 わかめ

※6·20日の鶏胸肉のガーリック焼きはふじ組の保護者からの紹介メニューです。

♪ 『うなぎごはん』 ♪

夏にうなぎを食べる日といえば「土用の丑の日」ですね。今年は7月30日です。「土用」とは季節の変わり目である四立(立春、立夏、立秋、立冬)の18日前のことです。その日に「う」のつく食べ物を食べると縁起が良いと言われているためうなぎを食べるようになりました。まだまだ暑い夏が続きますが、土用の丑の日を過ぎると暦の上では秋を迎えます。うなぎは夏バテに効くと言われているだけあり、たんぱく質はもちろん、疲労回復効果や粘膜保護、骨の成形を助けるビタミン類、カルシウムが豊富に含まれています。そして実をいうと、うなぎの旬は産卵に向けて肥えていく冬なのです。今年は冬にもうなぎを食べて夏との味の違いを比べてみて下さいね。

●噛む力をつけよう●

少しずつ大人と似たものが食べれるようになってきました。奥歯も生えてくると噛み砕く力がついてきます。 しかし成長とともに勝手につくものではありません。経験によってついていくものなので食べ物の固さを調節 し噛む力をつけていきましょう♪



ミニトマト オレンジ