

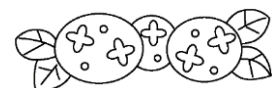
日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	29 土	焼き鶏丼 大根の味噌かけ スープ 果物	米、油、鶏肉、たまねぎ、しょうが、みりん しょうゆ だいこん、三温糖、みそ、かつお・昆布だし汁 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん さつまいも	牛乳 せんべい クッキー
3	17 月	ごはん 豆腐の中華煮 スティックきゅうり スープ 果物	米 にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ、たけのこ 鶏ひき肉、木綿豆腐、かつおだし汁、ごま油 三温糖、食塩、しょうゆ、片栗粉、チンゲンサイ きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ じゃがいも	牛乳 スコーン 小麦粉、ベーキングパウダー バター、グラニュー糖、牛乳 粉チーズ
4	18 火	和風スパゲティ かぼちゃとズッキーニ のソテー ミニトマト スープ 果物	スパゲティ、油、豚肉、にんじん、キャベツ、 ねぎ、かつおだし汁、みりん、しょうゆ、焼きのり かぼちゃ、ズッキーニ、食塩、油 ミニトマト かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、だいこん、 わかめ	麦茶 チャーハンおにぎり 米、油、鶏ひき肉、にんじん ねぎ、酒、食塩、しょうゆ ごま油
5	19 水	ごはん かじきのフライ 大根しょうゆ ドレッシング 味噌汁 果物	米 かじき、しょうゆ、みりん、水、小麦粉、パン粉、油 だいこん、にんじん、ほうれんそう、しょうゆ、油、 三温糖、酢 煮干だし汁、淡色みそ、キャベツ、たまねぎ	牛乳 ブルーベリーサンド コッペパン ブルーベリージャム
6	20 木	バターロールパン ローストチキン さつまいも甘煮 スープ 果物	ロールパン 鶏肉、にんにく、しょうが、しょうゆ、 みりん、たまねぎ さつまいも、三温糖、しょうゆ、いんげん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん、 もやし、ほうれんそう	調整豆乳 ビーフン ビーフン、豚肉、チンゲンサイ しょうゆ、食塩、片栗粉 かつおだし汁、 たまねぎ、にんじん、
7	金	カレーライス 大豆とひじきのサラダ スープ 果物	豚肉、米、じゃがいも、にんじん、たまねぎ 、油、しょうが、にんにく、水、ケチャップ、ソース、 食塩、しょうゆ、油、米粉、カレー粉、りんご ゆで大豆、ひじき、にんじん、もやし、しょうゆ、酢、 三温糖、オリーブ油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、こまつな	牛乳 お麩ラスク 麩、バター、砂糖、 牛乳
8	22 土	ちゃんぽんごはん ゆでかぼちゃ スープ 果物	米、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、三温糖、油、 豚肉、たまねぎ、にんじん、もやし、片栗粉 かぼちゃ、オリーブ油、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、チンゲンサイ わかめ	牛乳 せんべい クッキー

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
10	24	月 ごはん ミートローフ ゆでアスパラ スープ 果物	米 豚ひき肉、たまねぎ、コーン缶、にんじん、片栗粉、 油、食塩、ケチャップ グリーンアスパラガス、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、こまつな、たまねぎ	調整豆乳 焼きうどん ゆでうどん、油、鶏肉、はくさい もやし、チンゲンサイ ソース、食塩
11	25	火 ラーメン もやしとピーマンの ソテー トマト 果物	ゆで中華めん、かつおだし汁、食塩、しょうゆ、焼き豚、 わかめ、にんじん、ほうれんそう、ごま油 油、もやし、たまねぎ、ピーマン、三温糖、しょうゆ トマト	牛乳 スイートポテト さつまいも、砂糖、バター、牛乳
12	26	水 麻婆なす丼 はりはり漬け スープ 果物	米、油、にんにく、しょうが、豚肉、ねぎ、三温糖、なす 食塩、しょうゆ、みそ、豆腐、片栗粉、ごま油、いんげん 切り干しだいこん、にんじん、三温糖、しょうゆ、塩、酢 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、わかめ	牛乳 揚げパン ロールパン、油、グラニュー糖
13	27	木 コッペパン チキンマリネ ジャーマンポテト スープ 果物	コッペパン 鶏肉、酒、片栗粉、油、三温糖、食塩、酢、オリーブ油 、たまねぎ、にんじん じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、ツナ油漬缶、食塩、油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、ほうれんそう	調整豆乳 五平餅 米、もち米、みそ ごま、三温糖
14	28	金 ごはん さわら西京焼き キャベツの昆布あえ さつまい 果物	米 さわら、白みそ、みりん、油 キャベツ、塩こんぶ 煮干しだし汁、淡色みそ、鶏肉、だいこん、さつまいも にんじん、ごぼう、ねぎ	牛乳 利久まんじゅう あんこ、黒砂糖、 小麦粉、ベーキングパウダー
15		土 ごはん 葱塩炒め ゆでokra 豆乳味噌スープ 果物	米 鶏肉、油、ごま油、酒、食塩、ねぎ オクラ、かつお節、しょうゆ かつお・昆布だし汁、味噌、しょうゆ、にら、もやし 豚肉、片栗粉、豆乳	牛乳 せんべい クッキー
21	誕生会	金 ハンバーグカレー フレンチサラダ スープ 果物	米、油、しょうが、にんにく、たまねぎ、じゃがいも、 ケチャップ、中濃ソース、食塩、しょうゆ、米粉、カレー粉 りんご、にんじん、いんげん、豚ひき肉、たまねぎ、片栗粉、油 キャベツ、きゅうり、ツナ油漬缶、コーン缶、トマト、酢、食塩 三温糖 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はるさめ、にんじん、ねぎ	ぶどうジュース 豆乳ゼリー 豆乳、三温糖、ゼラチン 砂糖、メロン

食中毒に気を付けましょう！

～菌をつけない、増やさない、殺菌する～

梅雨時は湿度が高くなり、細菌の繁殖が心配されます。
乳児、幼児は抵抗力が弱いので気を付けなければなりません。
冷蔵庫を過信せず、作り置きは控えましょう。
調理時に菌がつかないように生肉・生魚を切るまな板、包丁と、
生で食べる野菜を切るものと区別しましょう



※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳又は牛乳を飲みます。