



# 6月 給食献立予定表



平成30年度

天附保育園

日	曜	未満児朝のおやつ	献立名	食品名	3時のおやつ
1	金	スポロン	オランダ揚げ・干キャベツ 豆腐とワカメの味噌汁	すり身蒲鉾・キャベツ・豆腐 ワカメ・味噌・煮干・小ネギ	抹茶蒸しパン・牛乳
2	土	プリン	スパゲティーナポリタン コンソメスープ	ウインナー・人参・玉葱・マッシュルーム・コーン・グリーンピース スパゲティ・ケチャップ・コンソメ・小ネギ	ドーナツ・牛乳
4	月	ブドウジュース	炒り豆腐 小松菜と生椎茸の味噌汁	鶏肉・人参・玉葱・竹輪・板付・絞豆腐・醤油・ 三温糖・小松菜・生椎茸・煮干・味噌・小ネギ	ごまちゃんすこう・牛乳
5	火	ゼリー	ミネストローネ ブロッコリーのゴマ和え	豚肉・人参・玉葱・南瓜・トマト・マカロニ ケチャップ・ブロッコリー・ごま・醤油・マヨ	豆腐白玉団子・牛乳
6	水	ヤクルト	高野豆腐のフワフワ煮 ナスと玉葱の味噌汁	鶏肉・人参・玉葱・ほうれん草・高野豆腐・竹輪・ 板付・醤油・ナス・味噌・煮干・小ネギ	スイートポテト・牛乳
7	木	ヨーグルト	鮭のマヨネーズ焼 キャベツと玉子の味噌汁	鮭・マヨネーズ・キャベツ 玉子・煮干・味噌・小ネギ	ホットドッグ・牛乳
8	金	スポロン	<b>お母さん弁当</b>		お菓子・牛乳
9	土	プリン	ソース焼きそば ワカメスープ	豚肉・人参・玉葱・キャベツ・もやし・麵 ソース・ワカメ・玉子・ごま・小ネギ	バナナクリームパン 牛乳
11	月	野菜ジュース	元気キンピラ 麩とワカメの味噌汁	鶏肉・人参・大豆・ゴボウ・干椎茸・コンニャク・ 醤油・三温糖・麩・ワカメ・煮干・味噌・小ネギ	ピーナツバターマフィン・牛乳
12	火	ゼリー	親子煮 胡瓜の昆布和え	鶏肉・人参・玉葱・竹輪・板付・玉子・醤油 グリーンピース・干椎茸・胡瓜・佃煮昆布	クッキー・牛乳
13	水	ヤクルト	カレー汁 フルーツサラダ・福神漬け	鶏肉・人参・玉葱・ジャガ芋・グリーンピース・カレー粉 胡瓜・リンゴ・バナナ・ミカン缶・パイン缶・マヨ	お菓子・牛乳
14	木	ヨーグルト	マカロニのあけぼの和え 玉子スープ	ソーセージ・人参・玉葱・ピーマン・マカロニ コーン缶・ケチャップ・玉子・小ネギ・片栗粉	黒金あられ・牛乳
15	金	スポロン	鶏唐揚げ・干キャベツ 豆腐とワカメの味噌汁	鶏肉・醤油・生姜・ニンニク・片栗粉・キャベツ・ 豆腐・ワカメ・煮干・味噌・小ネギ	蜂蜜パン・牛乳
16	土	プリン	にゅう麵 納豆昆布	鶏肉・人参・玉葱・板付・素麵・ 小ネギ・醤油・納豆・佃煮昆布	バームクーヘン・牛乳
18	月	リンゴジュース	スパゲティサラダ キャベツと玉子の味噌汁	ハム・人参・胡瓜・玉子・サラスパ マヨネーズ・キャベツ・煮干・味噌・小ネギ	ウインナー巻きパン 牛乳
19	火	ゼリー	ワンタンスープ 中華胡瓜	ワンタン・人参・玉葱・もやし・チンゲン菜 胡瓜・醤油・ごま油・ごま	ホットケーキ・牛乳
20	水	ヤクルト	カミカミサラダ 大根と揚げの味噌汁	ハム・さきいか・カシューナッツ・レタス・胡瓜・人参・いりこ マヨネーズ・大根・薄揚げ・煮干・味噌・小ネギ	煮豆・牛乳
21	木	ヨーグルト	麻婆豆腐 キャベツのおかか和え	豚肉・玉葱・干椎茸・甜麵醬・豆腐 片栗粉・キャベツ・鰹節・醤油	ハムサンド・牛乳
22	金	スポロン	タイピーエン 胡瓜の浅漬け	シーフード・人参・玉葱・春雨・板付・インゲン・うずらの卵 白菜・鶏スープ・ごま油・醤油・胡瓜・昆布だし	ラスク・牛乳
23	土	プリン	肉うどん ふりかけ・漬け物	牛肉・板付・煮干・うどん麵 小ネギ・醤油・野菜ふりかけ	クリームパン・牛乳
25	月	オレンジジュース	切り干大根のベーコン煮 ジャガ芋と玉ねぎの味噌汁	ベーコン・人参・切り干大根・厚揚げ・グリーンピース 醤油・コンソメ・ジャガ芋・玉葱・味噌・小ネギ	チーズ蒸しパン・牛乳
26	火	ゼリー	ワカメご飯・吸い物 ささみのフライ・干キャベツ	ささみ・小麦粉・パン粉・玉子・粉チーズ・パセリ ワカメのふりかけ・麩・醤油・小ネギ・キャベツ	フルーツ牛乳ゼリー
27	水	ヤクルト	肉団子スープ ピーマンのおかか和え	鶏肉・人参・玉葱・白ネギ・白菜・醤油 鶏ガラスープ・ピーマン・おかか・ごま	ウエハースパン・牛乳
28	木	ヨーグルト	南瓜のそぼろ煮 豆腐と揚げの味噌汁	鶏肉・南瓜・厚揚げ・醤油・三温糖・豆腐・ 薄揚げ・煮干・味噌・小ネギ	もちもちチーズ焼き 牛乳
29	金	スポロン	お好み揚げ・干キャベツ ワカメのスープ	豚肉・干エビ・キャベツ・玉葱・人参・ソース お好み焼き粉・青のり・ワカメ・ごま・醤油	蒸し芋・牛乳
30	土	プリン	クリームシチュー フレンチサラダ・漬け物	牛肉・人参・玉葱・ジャガ芋・マカロニ・コーン缶・グリーンピース シチューの素・胡瓜・レタス・トマト・酢・三温糖・サラダ油	お菓子・牛乳

\* \* \* \* \*  
給食室からこんにちは

『いっしょにつくるお手伝いは、子どもにとって必要なこと』

調理技術の獲得は、自立へのステップです。食卓の準備や調理の手伝いは、幼児でも出来ることがたくさんあります。子どもが出来ることをいっしょにしましょう

**お手伝いをするとういことがある!!!**

食べる事への関心が高まります。→ 自分がつくったような気持ちになって、  
家族に勧めます。→ 家族が喜んで、ほめてくれる。心地良い  
経験で、子どもはぐっと成長します。

