

平成29年度 7月予定献立 かえて保育園

承認印

日・曜日	献立名	材料	おやつ	日・曜日	献立名	材料	おやつ
1日 (土)	チャーハン もやしの和え物 中華スープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、紫ねぎ、ごま油、しょうゆ、塩、卵 もやし、紫ねぎ、しょうゆ、ごま油 わかめ、鶏ひき肉、絹ごし豆腐、かつおこんぶだし、しょうゆ、塩	牛乳 バナナ ビスケット チーズ	18日 (火)	ターメリックライス ダンドリーチキン マカロニサラダ コンソメスープ スイカ	米、ターメリック、コンソメ 鶏もも肉、塩、ブレンヨーグルト、ケチャップ、カレー粉、しょうゆ、三温糖 マカロニ、きゅうり、にんじん、キャベツ、コーン、塩、マヨネーズ 玉ねぎ、塩、コンソメ、牛乳、パセリ スイカ	牛乳 誕生日ケーキ(生クリーム(2歳児から)、卵、クッキー、薄力粉、塩、卵、デラウェア、いちじく)
	梅しそじゃこごはん 鶏肉の塩麹焼き ごぼうとひじきのサラダ すまし汁 旬のかんきつ類	米、しらす干し、梅干し、大葉、ごま 鶏もも肉、塩麹 ごぼう、ひじき、にんじん、いんげん、コーン缶、油、しょうゆ、三温糖、マヨネーズ えのきたけ、わかめ、かつおこんぶだし、うすくちしょうゆ、みりん、塩 旬のかんきつ類	牛乳 わりもち (わり餅粉・砂糖・きなこ・砂糖・塩)		19日 (水)	鶏しそめん ちくわ煮揚げ どうもろこし スイカ	鶏しそめん、しょうゆ、みりん、三温糖、油揚げ、きゅうり、干しいだけ、かつおこんぶだし ちくわ、油 どうもろこし スイカ
3日 (月)	ごはん チンジャオロース 海藻サラダ 中華スープ スイカ	米 豚もも肉、酒、しょうゆ、三温糖、ピーマン、たまねぎ、たけのこ(ゆで)、片栗粉 わかめ、きゅうり、トマト、ごま油、米酢、三温糖、しょうゆ もやし、しらたき、わかめ、鶏ひき肉、しょうゆ、塩、かつおこんぶだし スイカ	牛乳 菓子パン	20日 (木)		ミートスパゲッティ 野菜たっぷりサラダ バナナ	スパゲッティ、牛ひき肉、玉ねぎ、にんじん、粉チーズ、オリーブオイル、トマト缶、ケチャップ、コンソメ、パセリ、食塩 キャベツ、きゅうり、レタス、サラダ水菜、コーン缶、大根、ペーコン、酢、三温糖、塩、油
	ごはん/オクラ納豆 さわらの天ぷら トマトと豆腐のサラダ みそ汁 メロン	米、オクラ、納豆、モロヘイヤ、しょうゆ、ごま さわら、塩、小麦粉、油、ペーキングパウダー トマト、豆腐、きゅうり、わかめ、しらす干し、しょうゆ、米酢、三温糖、ごま油 かぼちゃ、たまねぎ、えのきたけ、かつおこんぶだし、米みそ メロン	牛乳 ゆでとうもろこし (とうもろこし)		21日 (金)	ごはん/オクラ納豆 さわらの天ぷら トマトと豆腐のサラダ みそ汁 メロン	米、オクラ、納豆、モロヘイヤ、しょうゆ、ごま さわら、塩、小麦粉、油、ペーキングパウダー トマト、豆腐、きゅうり、わかめ、しらす干し、しょうゆ、米酢、三温糖、ごま油 かぼちゃ、たまねぎ、えのきたけ、かつおこんぶだし、米みそ メロン
5日 (水)	冷やしつねうどん 鶏ささみと野菜のゴマ和え オープン焼き スイカ	ゆでうどん、油揚げ、しょうゆ、三温糖、わかめ、かまぼこ、かつおこんぶだし、しょうゆ、みりん、三温糖 鶏ささみ、きゅうり、にんじん、ごま、しょうゆ、三温糖 かぼちゃ、ピーマン、万願寺唐辛子、甘長、ししとう、塩 スイカ	牛乳 こまじゃこにぎり (米・こま・じゃこ)	22日 (土)		チャーハン もやしの和え物 中華スープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、紫ねぎ、ごま油、しょうゆ、塩、卵 もやし、紫ねぎ、しょうゆ、ごま油 わかめ、鶏ひき肉、絹ごし豆腐、かつおこんぶだし、しょうゆ、塩
	七たらし 鶏肉の照り焼き 七塔そうめん(冷やしぶっかけ風) スイカ	米、三温糖、米酢、塩、にんじん、干しいだけ、かつお昆布だし、三温糖、しょうゆ、みりん 焼き梅干、卵、きゅうり、かにかまぼこ 鶏もも肉、しょうゆ、みりん、三温糖 そうめん、プチトマト(黄、赤)、オクラ、かつおこんぶだし、うすくちしょうゆ、みりん、塩 スイカ	牛乳 七塔きららゼリー (ブルーハワイシロップ・砂糖・オカラ(糖天)・糖缶・カルピス・砂糖) せんべい		24日 (月)	チャーハン もやしの和え物 中華スープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、紫ねぎ、ごま油、しょうゆ、塩、卵 もやし、紫ねぎ、しょうゆ、ごま油 わかめ、鶏ひき肉、絹ごし豆腐、かつおこんぶだし、しょうゆ、塩
7日 (金)	梅しそじゃこごはん 鶏肉の塩麹焼き ごぼうとひじきのサラダ すまし汁 旬のかんきつ類	米、しらす干し、梅干し、大葉、ごま 鶏もも肉、塩麹 ごぼう、ひじき、にんじん、いんげん、コーン缶、油、しょうゆ、三温糖、マヨネーズ えのきたけ、わかめ、かつおこんぶだし、うすくちしょうゆ、みりん、塩 旬のかんきつ類	牛乳 わりもち (わり餅粉・砂糖・きなこ・砂糖・塩)	25日 (火)		ごはん チンジャオロース 海藻サラダ 中華スープ スイカ	米 豚もも肉、酒、しょうゆ、三温糖、ピーマン、たまねぎ、たけのこ(ゆで)、片栗粉 わかめ、きゅうり、トマト、ごま油、米酢、三温糖、しょうゆ とうがん、しいたけ、はるさめ、鶏ひき肉、しょうゆ、塩、かつおこんぶだし スイカ
	ごはん さわらの塩焼き 切り干し大根の炒り煮 みそ汁 メロン	米 さわら、塩 切り干し大根、にんじん、油揚げ、三温糖、みりん、しょうゆ とうがん、鶏もも肉、豆腐、かつおこんぶだし、米みそ バナナ	牛乳 夏野菜のピザ (小麦粉、イースト、塩、トマト、とうもろこし、ズッキーニ、なす、ペーコン、ケチャップ)		26日 (水)	夏野菜カレー きゅうりとコーンのサラダ チーズ メロン	米、鶏もも肉、かぼちゃ、玉ねぎ、ピーマン、なす、ズッキーニ、エリンギ、トマト缶、油、カレールー きゅうり、コーン缶、ツナ缶、トマト、塩、米酢、三温糖、サラダ油 チーズ メロン
8日 (土)	夏祭りの為、簡単なメニューになります。			27日 (木)		冷やしつねうどん 鶏ささみと野菜のゴマ和え オープン焼き スイカ	ゆでうどん、油揚げ、しょうゆ、三温糖、わかめ、かまぼこ、かつおこんぶだし、しょうゆ、みりん、三温糖 鶏ささみ、きゅうり、にんじん、ごま、しょうゆ、三温糖 かぼちゃ、ピーマン、万願寺唐辛子、甘長、ししとう、塩 スイカ
	ごはん カレーパスタ きゅうりの梅おかつ和え みそ汁 旬のかんきつ類	米 豚もも肉、水餃子、ごぼう、もやし、たまねぎ、にんじん、しめじ、ごま油、塩、三温糖、しょうゆ きゅうり、梅干し、しょうゆ、みりん、かつおぶし かぼちゃ、焼き豆、カットわかめ、えのきたけ、かつおこんぶだし、米みそ 旬のかんきつ類	お茶 牛乳 鮎茹天 (牛乳・水・鮎茹・みかん缶)		28日 (金)	ごはん 鮎茹の揚げねぎソース (小麦粉、イースト、塩、トマト、とうもろこし、ズッキーニ、なす、ペーコン、ケチャップ) みそ汁 メロン	米 鮎茹、片栗粉、油、紫ねぎ、しょうゆ、米酢、すりごま キャベツ、にんじん、しょうゆ、みりん、かつおぶし なす、オクラ、豆腐、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン
10日 (月)	雑穀米/じゃこごまのふりかけ カレイの照り焼き 小松菜の煮だし みそ汁 メロン	米、雑穀米、じゃこ、ごま カレイ、しょうゆ、みりん 小松菜、にんじん、えのき、みりん、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし つるむらさき、厚揚げ、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン	牛乳 枝豆/チーズ	29日 (土)		チキンライス きゅうりのサラダ 和風スープ	米、鶏もも肉、にんじん、たまねぎ、コーン缶、塩、コンソメ、ケチャップ キャベツ、きゅうり、卵、三温糖、塩、油 玉ねぎ、にんじん、かつおこんぶだし、しょうゆ
	冷やし中華 豚肉とチンゲンサイの炒め物 ゆでとうもろこし 旬のかんきつ類	中華めい、ささみ、卵、きゅうり、もやし、プチトマト、かつおこんぶだし、しょうゆ、米酢、三温糖、みりん、ごま油 豚もも肉、チンゲンサイ、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖、片栗粉 とうもろこし 旬のかんきつ類	牛乳 ヨーグルト煮しパン (ホットケーキミックス・牛乳・デラウェア)		31日 (月)	雑穀米/じゃこごまのふりかけ カレイの照り焼き 小松菜の煮だし みそ汁 メロン	米、雑穀米、じゃこ、ごま カレイ、しょうゆ、みりん 小松菜、にんじん、えのき、みりん、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし つるむらさき、厚揚げ、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン
11日 (火)	ごはん コーンソープ きゅうりの梅おかつ和え みそ汁 旬のかんきつ類	米 豚もも肉、水餃子、ごぼう、もやし、たまねぎ、にんじん、しめじ、ごま油、塩、三温糖、しょうゆ きゅうり、梅干し、しょうゆ、みりん、かつおぶし かぼちゃ、焼き豆、カットわかめ、えのきたけ、かつおこんぶだし、米みそ 旬のかんきつ類	お茶 牛乳 鮎茹天 (牛乳・水・鮎茹・みかん缶)	12日 (水)		ごはん 鮎茹の揚げねぎソース (小麦粉、イースト、塩、トマト、とうもろこし、ズッキーニ、なす、ペーコン、ケチャップ) みそ汁 メロン	米 鮎茹、片栗粉、油、紫ねぎ、しょうゆ、米酢、すりごま キャベツ、にんじん、しょうゆ、みりん、かつおぶし なす、オクラ、豆腐、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン
	冷やし中華 豚肉とチンゲンサイの炒め物 ゆでとうもろこし 旬のかんきつ類	中華めい、ささみ、卵、きゅうり、もやし、プチトマト、かつおこんぶだし、しょうゆ、米酢、三温糖、みりん、ごま油 豚もも肉、チンゲンサイ、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖、片栗粉 とうもろこし 旬のかんきつ類	牛乳 ヨーグルト煮しパン (ホットケーキミックス・牛乳・デラウェア)		13日 (木)	雑穀米/じゃこごまのふりかけ カレイの照り焼き 小松菜の煮だし みそ汁 メロン	米、雑穀米、じゃこ、ごま カレイ、しょうゆ、みりん 小松菜、にんじん、えのき、みりん、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし つるむらさき、厚揚げ、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン
12日 (水)	ごはん さわらの塩焼き 切り干し大根の炒り煮 みそ汁 メロン	米 さわら、塩 切り干し大根、にんじん、油揚げ、三温糖、みりん、しょうゆ とうがん、鶏もも肉、豆腐、かつおこんぶだし、米みそ バナナ	牛乳 夏野菜のピザ (小麦粉、イースト、塩、トマト、とうもろこし、ズッキーニ、なす、ペーコン、ケチャップ)	14日 (金)		雑穀米/じゃこごまのふりかけ カレイの照り焼き 小松菜の煮だし みそ汁 メロン	米、雑穀米、じゃこ、ごま カレイ、しょうゆ、みりん 小松菜、にんじん、えのき、みりん、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし つるむらさき、厚揚げ、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン
	冷やし中華 豚肉とチンゲンサイの炒め物 ゆでとうもろこし 旬のかんきつ類	中華めい、ささみ、卵、きゅうり、もやし、プチトマト、かつおこんぶだし、しょうゆ、米酢、三温糖、みりん、ごま油 豚もも肉、チンゲンサイ、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖、片栗粉 とうもろこし 旬のかんきつ類	牛乳 ヨーグルト煮しパン (ホットケーキミックス・牛乳・デラウェア)		15日 (土)	雑穀米/じゃこごまのふりかけ カレイの照り焼き 小松菜の煮だし みそ汁 メロン	米、雑穀米、じゃこ、ごま カレイ、しょうゆ、みりん 小松菜、にんじん、えのき、みりん、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし つるむらさき、厚揚げ、わかめ、かつおこんぶだし、米みそ メロン

※延長のおやつはビスケット・せんべい・芋けんぴを日替わりで提供しています。
 ※納品の都合上、内容を変更する場合があります。

※乳児クラスは毎朝牛乳が付きまます。
 ※市販菓子はクッキー・せんべい・カステラ・ビスケット・ちりめんじゃこなどを提供しています。

おりよりの部屋：河田・中西より