

# 給食献立表

さくら・もも組の午前のおやつは牛乳・フルーツかお菓子です。

6月

## 給食だより

豊里幼稚園

令和6年6月1日

梅雨の訪れを感じる時期になりました。雨が降ったり、晴れたりと天気が変わりやすい梅雨。この時期は気温の変化も著しく、いつも元気な子供たちも体がだるく感じたり食欲がなくなったりと体調を崩しやすい季節です。毎日を元気に過ごすために、日々の手洗い、うがいをこころがけていきましょう。

また、この時期、気をつけたいのは食中毒です。菌が増えても、食品の味や風味の変化に気づかずに入っていることがあります。①しっかり加熱 ②できたらすぐに食べる

③冷蔵庫で保存するなど食品管理に気をつけてください。3・4・5歳児のお弁当のご飯もしっかり冷ましてから、ふたをしていただくようお願いします。

今、園ではミニトマトを育てています。毎日、成長を楽しみにしている子供達。

おひさまの光を浴びて、赤く色づいてくるのが待ち遠しいですね。

### 今月のねらい

\*十分に水分補給をする

\*食中毒に気をつける。

\*しっかりでかんで食べる。



### 今月の行事

21日(金)誕生日会

全員ご飯はいりません。

コップ・お箸を忘れずに。



**レシピ**

**水無月**

<材料 5人分>

薄力粉	100g
砂糖	100g
水	300cc
甘納豆または小豆	80g

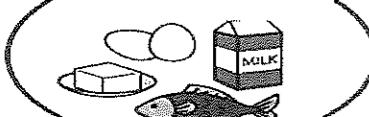
① ボールに小麦粉、砂糖、水150ccを混ぜる。  
 ② 残りの水150ccを加え混ぜる。  
 ③ 茶こしやざるなどで混ぜた材料をこします。  
 ④ 甘納豆か小豆を③に混ぜる。  
 ⑤ 耐熱性の角容器に流しいれる。  
 ⑥ レンジにいれて600Wで5分くらい加熱する。  
 (竹串を指し、生地がつかなければOK)  
 ⑦ ⑥を容器ごと冷やす。冷めて容器からはがれるようになら、三角形に切り分ける。

### 6月4日は虫歯予防デー

丈夫な歯で生涯を過ごすためには、歯磨きはもちろんのこと、毎日の食生活が大切です。ばい菌に負けない強い歯をつくるためにも好き嫌いをせず、なんでも食べることも重要です。小魚・牛乳・緑黄色野菜など積極的に食べるようしましょう。

#### 良質のたんぱく質

歯の基礎の材料



ビタミンA  
歯の土台を仕上げる材料



#### カルシウム

石灰化のための材料



ビタミンC  
歯の土台を仕上げる材料



#### リン

石灰化のための材料



ビタミンD  
カルシウムの代謝や石灰化の調整役



日	曜日	献立メニュー	主な材料	午後のおやつ
1	土	サンドイッチ 牛乳 果物		牛乳 新じゃがフライ お菓子
3	月	豆腐ハンバーグ 磺辺和え みそ汁 バナナ	鶏ミンチ 豆腐 玉葱 パン粉 牛乳 片栗粉/きざみのり キャベツ ほうれん草 人参/大根 人参 豆腐 葱 みそ/バナナ	牛乳 新じゃがフライ お菓子
4	火	酢鶏 おかか和え みそ汁 オレンジ	鶏肉 玉葱 人参 ピーマン ジャガイモ 椿葉/ケチャップ 片栗粉 /ブロッコリー ちりめん 糸けずり/玉ねぎ 人参 揚げ 小松菜 みそ/オレンジ	牛乳 ココアパン
5	水	イタリアンスープ なめだけ和え 蒸し肉団子 バナナ	ベーコン 玉葱 人参 キャベツ 粉チーズ 卵 パン粉/ほうれん草 もやし 人参 なめだけ茶漬/豚ミンチ 玉葱 葱 生姜 小麦粉 片栗粉 えんどう豆/バナナ	牛乳 米粉の オレンジ蒸しパン
6	木	ポテトとチーズの卵焼き すまし汁 切干大根とツナの煮物 オレンジ	じゃが芋 玉葱 チーズハム 卵 ピーマン ケチャップ/切干大根 人参 ツナ いんげん/豆腐 人参 ほうれん草/オレンジ	牛乳 お菓子
7	金	鰯の南部焼き ジャガイモ煮 五目みそ汁 オレンジ	鰯(白身魚) ごま/ ジャガイモ 玉葱 揚げ いんげん /鶏肉 厚揚げ 人参 大根 ごぼう 葱 みそ/オレンジ	カルシウム おにぎり
8	土	サンドイッチ 牛乳 果物		
10	月	ちゃんぽん風ラーメン 新じゃがのバターしょうゆ 大根サラダ バナナ	中華麺 豚肉 玉葱 人参 キャベツ しいたけ かまぼこ 牛乳 鶏ガラ/ジャガイモ バター きざみのり/大根 さけフレーク 胡瓜/バナナ	牛乳 マッシュマロ サンド
11	火	チキンのトマトソース煮 ちりめん和え みそ汁 オレンジ	鶏肉 小麦粉 トマト缶 ケチャップ/にんにく 玉葱 しめじ /ちりめん キャベツ 人参 胡瓜/南蛮 豆腐 葱 みそ /オレンジ	牛乳 ピザトースト
12	水	みそ肉じゃが オレンジ マカロニサラダ そうめん汁	豚肉 ジャガイモ 人参 玉葱 グリンピース みそ/マカロニ 玉葱 人参 胡瓜 卵 マヨネーズ/そうめん 椿葉 人参 葱/オレンジ	牛乳 高野豆腐 クッキー
13	木	赤魚のソース煮 ひじきのサラダ 豚汁 バナナ	赤魚(白身) 生姜 ウスターソース/ひじき 玉葱 人参 胡瓜 コーン ごま油/大根 豚肉 揚げ 人参 葱 みそ/バナナ	牛乳 お菓子
14	金	ホイコーロー ほりぼり胡瓜 豆腐のスープ オレンジ	豚肉 キャベツ 人参 玉葱 にら 赤みそ みそ オイスター/胡瓜 ごま ごま油/豆腐 玉葱 人参 しいたけ 青梗菜 中華だし/オレンジ	ツナと昆布の おにぎり
15	土	サンドイッチ 牛乳 果物		
17	月	バターチキンカレー ウィンナー <sup>+</sup> コールスローサラダ オレンジ	鶏肉 鶏レバー ジャガイモ 玉葱 人参 しめじ ブロッコリー カレールウ/トマト缶 バター /ウィンナー/キャベツ 人参 胡瓜 ハム フレンチドレッシング/オレンジ	牛乳 お菓子 あじさいゼリー
18	火	鶏肉のみぞ風味照り焼き コロコロボトフ モロッコ豆の風味和え オレンジ	鶏もも肉 玉葱 生姜 にんにく みそ/モロッコ豆 人参 ごま 糸けずり/キャベツ 玉葱 人参 ジャガイモ コンソメ パセリ /オレンジ	牛乳 豆乳もち
19	水	白身のカレー風味揚げ すまし汁 胡瓜の梅ごま和え バナナ	たら(白身) カレー粉 てんぷら粉/胡瓜 えのき わかめ ごま 梅肉/はんぺん 玉葱 人参 ほうれん草/バナナ	牛乳 桜エビの お好み焼き
20	木	チンジャオロースー さつまいもの甘煮 みそ汁 オレンジ	豚肉 玉葱 人参 干しきいだけ ピーマン だけのこ /さつまいも/キャベツ 玉葱 人参 みそ/オレンジ	ヨーグルト バナナ
21	金	♪お誕生日会♪	鮭わかめご飯 白身魚フライオーラソース 和風スパゲティ すまし汁 (豆腐 人参 手まり麩 ほうれん草) ゼリー(オレンジ)	牛乳 ケーク
22	土	サンドイッチ 牛乳 果物		
24	月	鶏肉のコーンフレーク焼き しょうゆフレンチ すまし汁 バナナ	鶏肉 コーンフレーク マヨドレ/キャベツ 小松菜 かにま サラダ油/豆腐 えのき 人参 葱/バナナ	牛乳 水無月
25	火	ボパイグラタン わかめスープ カレー風味サラダ オレンジ	ツナ ほうれん草 マカロニ 玉葱 人参 小麦粉 牛乳 バター チーズ /豆腐 わかめ 白ネギ ごま 鰯がら/もやし 人参 胡瓜 ささみ カレー粉/オレンジ	きんぴらご飯
26	水	鮭のキャロットピカタ みそマヨ和え もやしのスープ バナナ	鮭(白身魚) 卵 人参 小麦粉 ケチャップ/パセリ/キャベツ 魚肉ソーセージ 胡瓜 マヨネーズ みそ/玉葱 もやし 人参 葱 中華だし/バナナ	牛乳 ホットドッグ
27	木	豚しゃぶ 南瓜のそぼろ煮 みそ汁 オレンジ	豚ロース肉 キャベツ トマト 玉葱/南瓜 鶏ミンチ グリンピース/玉ねぎ 麺 人参 葱 みそ/オレンジ	牛乳 お菓子
28	金	スパゲティーナポリタン チーズおかか和え 卵スープ オレンジ	スパゲティー 鶏ミンチ 玉葱 人参 ピーマン ケチャップ /チーズ ブロッコリー 人参 糸けずり/卵 玉葱 にら 鰯ガラスープ/オレンジ	牛乳 お菓子 じゃこ
29	土	サンドイッチ 牛乳 果物		

玄関に、献立の写真を掲示しています。お迎えに来られた時、見てお帰り下さい。

都合により、献立を変更することがあります。