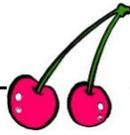


令和4年



6月の給食(離乳食献立)だより

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	水	おかゆ・スープ(大豆・小松菜・ねぎ)・えのき・ハクサイ・挽肉・豆腐・えのき・玉ねぎ・人参・ひじき・きなこ(片栗粉) 温野菜のごま和え(人参・ブロッコリー・ニンジン・アスパラ・オリーブオイル)
2	木	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・野菜のそぼろ煮(挽肉・人参・玉ねぎ・ひじき) 切り干し大根の納豆和え(切り干し大根・白菜・小松菜・挽き割り納豆)
3	金	おかゆ・味噌汁(豆腐・カットわかめ・ねぎ)・肉じゃが(挽肉・じゃがいも・人参) 野菜のごま和え(きゃべつ・人参・小松菜・すりごま)
4	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・きゃべつ・昆布だし) 三色野菜のお浸し(小松菜・もやし・人参)
6	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・しめじ・小松菜・スキムミルク・上新粉) コールスローサラダ(きゃべつ・人参・コーン・スキムミルク)
7	火	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・昆布だし) 野菜のお浸し(きゃべつ・もやし・小松菜・人参)・焼きバナナ(バナナ)
8	水	おかゆ・春雨スープ(春雨・カットわかめ・ねぎ)・鶏団子のうま煮(挽肉・玉ねぎ・片栗粉・ブロッコリー) 切り干し大根のさっぱり和え(切り干し大根・人参・もやし・きゅうり)
9	木	おかゆ・味噌汁(カットわかめ・ねぎ)・豆腐のすきやき風煮(挽肉・焼き豆腐・玉ねぎ) 野菜ののり和え(小松菜・人参・もやし・きざみのり)
10	金	おかゆ・豆乳ごま味噌汁(小松菜・厚揚げ豆腐・ねぎ・すりごま・豆乳) 照り焼きつくね(挽肉・片栗粉)・野菜ののり和え(きゃべつ・人参・もやし・きざみのり)
11	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・きゃべつ・もやし・玉ねぎ・小松菜・昆布だし) ツナサラダ(ツナ油漬け・きゃべつ・人参・スキムミルク・すりごま)
13	月	おかゆ・スープ(きゃべつ・玉ねぎ)・煮込み春雨(挽肉・春雨・玉ねぎ・人参・ねぎ) 中華和え(もやし・小松菜・人参)
14	火	おかゆ・味噌汁(ねぎ・小松菜)・魚のムニエルきざみトマト添え(白身または赤身の魚・片栗粉・トマト) カラフルひじき(ひじき・人参・コーン)・焼きバナナ(バナナ)
15	水	おかゆ・わかめスープ(カットわかめ・切り干し大根・ねぎ)・ミートボールの甘酢あんかけ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・片栗粉・小松菜)・きなこサラダ(ブロッコリー・人参・きなこ・スキムミルク)
16	木	おかゆ・スープ(玉ねぎ・えのき茸)・野菜ソテー(じゃがいも・玉ねぎ・人参・小松菜) きゅうりのごま酢和え(きゅうり・カットわかめ・人参・すりごま)・ひじきとりのり佃煮(ひじき・焼きのり)
17	金	おかゆ・澄まし汁(豆腐・ねぎ)・肉じゃが(挽肉・人参・じゃがいも・玉ねぎ) きゃべつときゅうりのくたくた煮(きゃべつ・きゅうり)
18	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・きゃべつ・人参・昆布だし) 二色きんぴら(人参・じゃがいも)
20	月	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・しめじ・小松菜・上新粉) 和風サラダ(きゃべつ・人参・きゅうり・カットわかめ・すりごま)
21	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・カットわかめ・ねぎ)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) のり和え(もやし・きゃべつ・人参・きざみのり)・焼きバナナ(バナナ)
22	水	おかゆ・春雨スープ(春雨・玉ねぎ)・野菜の味噌炒め(挽肉・きゃべつ・ねぎ・ピーマン) ころころ野菜のごまサラダ(人参・きゅうり・スキムミルク・すりごま)
23	木	おかゆ・味噌汁(厚揚げ豆腐・大根)・ふわふわとりから大豆(大豆・挽肉・豆腐・ひじき・人参・ねぎ・片栗粉) 野菜の鮭フレーク和え(鮭フレーク・もやし・人参・小松菜・きざみのり)
24	金	おかゆ・スープ(青梗菜・豆腐・いりごま)・ポテトバーグ(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) フレンチサラダ(きゃべつ・小松菜・人参)
25	土	煮込みそうめん(そうめん・挽肉・カットわかめ・人参・ねぎ・昆布だし) トマトのレモンマリネ(トマト・レモン汁)
27	月	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・上新粉) コールスローサラダ(きゃべつ・人参・コーン・スキムミルク)
28	火	おかゆ・澄まし汁(小松菜・カットわかめ)・魚の竜田揚げ(白身または赤身の魚・片栗粉・トマト) おかか和え(きゃべつ・人参・もやし)・焼きバナナ(バナナ)
29	水	おかゆ・スープ(豆腐・ねぎ)・挽肉と野菜のソテー(挽肉・ねぎ・ピーマン・人参・きゃべつ) 凉拌三絲(春雨・人参・もやし・きゅうり・すりごま)
30	木	おかゆ・味噌汁(えのき茸・切り干し大根)・厚揚げ豆腐と野菜の旨煮(挽肉・厚揚げ豆腐・玉ねぎ・人参・小松菜・片栗粉)・野菜のごま和え(きゃべつ・人参・もやし・すりごま)

食中毒に気をつけよう！！

6月は梅雨時で食中毒になりやすい時期です。食品管理はもちろん、食事前の手洗いを徹底しましょう。園でも給食の前や散歩から帰ってきたときに必ず手洗いをするようにしています。ご家庭で下痢や発熱など、お子さんの体の調子が悪くなった場合は、お早めにご連絡ください。

