

2020年 6月 給食だよ!

光輪はさみこども園 5月29日配布

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
つくし主食	雑穀米	ゆかりご飯	ロールパン	麦ごはん	発芽玄米	雑穀米
副菜	豚肉と大根の煮物 きのこスープ ブロッコリーのドレッシング和え もも	ひじきの卵焼き 厚揚げの味噌汁 ほうれん草の磯和え バナナ	 ベーコングラタン オニオンスープ 枝豆 ゼリー	 ポークビーンズ けんちん汁 マカロニサラダ パイン	白身魚のマヨ焼き もやしのすまし汁 きゅうりの酢の物 オレンジ	じゃがいものそぼろ煮 しめじの味噌汁 ゆで卵 もも
離乳食	おかゆ・大根のすまし汁	おかゆ・ひじきスープ	おかゆ・人参のすまし汁	パンがゆ・玉ねぎの味噌汁	おかゆ・大根スープ	おかゆ・じゃがいものすまし汁
つくしおやつ	野菜ステック・えびせんべい	カップケーキ・いりこ	ヨーグルト・ごぼうスナック	黒糖パン	★リングケーキ	紫いもチップ・うの花クッキー
たんぽぽおやつ	えいごビスケット					おにぎりせんべい・丸ボウロ
	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
つくし主食	ロールパン	発芽玄米(納豆)	麦ごはん	雑穀米(ふりかけ)	発芽玄米	麦ごはん
副菜	ほうれん草としめじのパスタ コーンスープ ウインナー バナナ	 春雨と豆苗の卵とじ ワカメの味噌汁 ポテトサラダ パイン	白身魚の照り焼き チキンスープ もやしと人参のナムル ゼリー	筑前煮 えのきの味噌汁 青のりポテト オレンジ	 酢豚 中華スープ 切干大根のゴマ和え もも	豆腐ナゲット じゃがいもの味噌汁 ブロッコリーのおかか和え バナナ
離乳食	パンがゆ・コーンスープ	おかゆ・もやしのすまし汁	おかゆ・じゃがいもの味噌汁	おかゆ・玉ねぎスープ	おかゆ・人参のすまし汁	磯がゆ・豆腐の味噌汁
つくしおやつ	★高野豆腐のラスク	ビスケット・カリポテ	バナナ・小魚スナック	レーズンパン	野菜ステック・野菜スナック	海草スナック・クラッカー
たんぽぽおやつ		おにぎりせんべい・ポン菓子	バナナ・シガーフライ		ビスケット	ごまスティック・あまからせん
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)
つくし主食	発芽玄米	ゆかりご飯	雑穀米	麦ごはん	ロールパン	発芽玄米
副菜	麻婆豆腐 ワントンスープ チキンナゲット パイン	豚肉の生姜焼き お麴の味噌汁 竹輪の胡麻ドレッシング和え ゼリー	 肉じゃが 豆腐のすまし汁 ごぼうサラダ オレンジ	 もやしと鶏肉のカレー炒め 大根の味噌汁 春雨の酢の物 もも	白身魚のビザソース焼き レタススープ 彩りサラダ バナナ	ワカメうどん ひじきの炒め煮 枝豆 パイン
離乳食	おかゆ・大根のすまし汁	磯がゆ・キャベツスープ	おかゆ・豆腐のすまし汁	おかゆ・もやしの味噌汁	パンおかゆ・人参スープ	おかゆ・玉ねぎのすまし汁
つくしおやつ	ひじきスティック・ビスケット	★マカロニきな粉	紫いもチップ・クラッカー	人参パン	ヨーグルト・ごぼうスナック	うの花クッキー・小魚スナック
たんぽぽおやつ	クラッカー・カリポテ		ビスコ			あまからせん・カップケーキ
	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
つくし主食	雑穀米	麦ごはん	発芽玄米(ふりかけ)	雑穀米	麦ごはん	雑穀米
副菜	しめじと鶏肉のバター炒め キャベツのすまし汁 ゆで卵 ゼリー	白身魚のタルタルソースかけ ミネストローネ 小松菜のゴマ和え オレンジ	厚揚げの中華風あんかけ じゃがいもの味噌汁 とうもろこし もも	つくね焼き オクラスープ きんぴらごぼう バナナ	 チキンカレー れんこんサラダ パイン	白身魚のピカタ 薄揚げの味噌汁 キャベツの甘酢和え ゼリー
離乳食	おかゆ・キャベツの味噌汁	おかゆ・小松菜のすまし汁	磯がゆ・コーンスープ	おかゆ・ひじきの味噌汁	おかゆ・人参のすまし汁	おかゆ・玉ねぎのスープ
つくしおやつ	いりこ・ドーナツ	★バナナ蒸しパン	野菜ステック・カリポテ	南瓜パン	うの花クッキー・紫いもチップ	えびせんべい・ごぼうスナック
たんぽぽおやつ			えいごビスケット		おにぎりせんべい・丸ボウロ	紫いもチップ・野菜ステック
	29日(月)	30日(火)	<食中毒に注意しよう！> これからのじめじめした季節や暑くなる夏の時期には、細菌性の食中毒が多く発生します。特に乳児、幼児期の子どもたちは抵抗力が弱いので、食中毒を起こさないように気をつけなければなりません。食中毒を防ぐためには、「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが大切です。 石鹸を使ってきれいに手を洗い、食品を保存するときは低温保存、そして十分な加熱を心がけましょう。 			
つくし主食	発芽玄米	麦ごはん				
副菜	すき焼き風煮 ひじきの味噌汁 ツナサラダ オレンジ	白身魚のゴマ味噌焼き 五目汁 ワカメの酢の物 もも				
離乳食	おかゆ・じゃがいもの味噌汁	おかゆ・春雨スープ				
つくしおやつ	ビスケット・小魚スナック	バナナ・野菜スナック				
たんぽぽおやつ	ビスコ	バナナ・シガーフライ				

※幼児部たんぽぽは白ごはん(梅干し可)を持ってきたください。

★は手作りおやつです。
※献立は都合により、変更する場合があります。

※26日(金)はカレーの日です。
幼児部たんぽぽはスプーンの準備をお願いします。
白ごはんはいつもより多目に持ってきたください。