

7月 給食だより

今月の目標 たくさん食べて暑さに負けない体をつくろう！！

令和6年 7月
幼保連携型認定こども園一川目保育園

日曜	献立名	離乳食	主な材料	おやつ	エネルギー(Kcal)
1 月	ご飯 チキンカレー 福神漬け 白菜のコールスロー	お粥 鶏じやが煮 ゆで野菜 すまし汁	鶏肉 卵 じゃが芋 玉ねぎ 人参 トマト缶 白菜 胡瓜 コーン 缶 ミニトマト	牛乳 お菓子	566
2 火	ご飯 さばの塩焼き 人参しりしり 南瓜のみぞ汁	お粥 煮魚 煮野菜 みぞ汁	鯖 ちくわ トマト 人参 しめじ ピーマン 玉ねぎ 南瓜	牛乳 バナナ センベイ	584
3 水	ご飯 高野豆腐のひき肉詰め さつま芋の甘煮 大根のみぞ汁	お粥 豆腐のあんかけ さつま芋の煮物 みぞ汁	高野豆腐 ひき肉 さつま芋 人参 椿芽 ほうれん草 大根 しめじ	牛乳 ウィンナーとトマトのピザ	576
4 木	ご飯 レバニラ炒め 大豆和え 千切り野菜汁	お粥 レバニラ風 ゆで野菜 千切り野菜汁	豚レバー 大豆 にら もやし ミニトマト 人参 ブロッコリー えのき	牛乳 コーンクリームトースト	558
5 金	さんまのかば焼き丼 おろし和え 豚汁	お粥 煮魚 煮野菜 豚汁	さんま かにかま 卵 豚肉 豆腐 大根 胡瓜 ごぼう 人参 キャベツ しめじ ねぎ	牛乳 お好み焼き	560
6 土	うんどう会				
8 月	七夕そうめん 唐揚げ ほうれん草フレーク	お粥 七夕そうめん 鶏のうま煮 お浸し	ハム 鶏肉 卵 そうめん さつま芋 ミニトマト おくら ほうれん草	牛乳 クッキー	589
9 火	ご飯 タラのコーンマヨ焼き おかか和え みぞれ汁	お粥 煮魚 ゆで野菜 みぞれ汁	たら チーズ 厚揚げ コーン缶 人参 ブロッコリー トマト えのき 大根 ねぎ	牛乳 ジャムサンド	578
10 水	ご飯 にら入り卵焼き ほうれん草の白和え 長いもすいとん	お粥 豆腐のうま煮 白和え 鶏汁	卵 豆腐 鶏肉 長いも にら トマト ほうれん草 人参 ごぼう しいたけ ねぎ	牛乳 とうもろこし	564
11 木	麻婆丼 彩ナマル 中華コーンスープ	お粥 麻婆豆腐風 ナマル風 スープ	豚ひき肉 豆腐 ハム ねぎ しいたけ 人参 ほうれん草 もやし コーン缶 ねぎ	牛乳 ホットケーキ	586
12 金	カレーうどん コロッケ 浅漬け	お粥 煮込みうどん じゃが芋のそぼろ煮 ゆで野菜	鶏肉 油揚げ 豚ひき肉 うどん じゃが芋 玉ねぎ 人参 しめじ ねぎ かぶ 胡瓜 塩昆布	牛乳 ほうれん草蒸しパン	589
13 土	ご飯 鮭の塩焼き 切干大根の煮物 じゃが芋のみぞ汁	お粥 煮魚 煮野菜 みぞ汁	鮭 さつま揚げ じゃが芋 トマト 切干大根 人参 しいたけ いんげん 玉ねぎ わかめ	牛乳 お菓子	573
16 火	ご飯 カレイの煮付け れんこん金平 野菜いっぱいみぞ汁	お粥 煮魚 煮野菜 みぞ汁	かれい ベーコン 油揚げ 小松菜 れんこん 人参 大根 南瓜 キャベツ 玉ねぎ	牛乳 お菓子	577
17 水	手作りパン グラタン 大根サラダ コンソメスープ	お粥 鶏肉のうま煮 大根サラダ風 スープ	鶏肉 えび ツナ ウィンナー マカロニ 玉ねぎ ブッコリー わかめ 胡瓜 大根 パプリカ トマト キャベツ	フルーツヨーグルト	563
18 木	ご飯 肉じゃが おくら納豆 キャベツのみぞ汁	お粥 肉じゃが煮 納豆 みぞ汁	豚肉 チーズ 納豆 じゃが芋 人参 玉ねぎ おくら わかめ キャベツ しめじ	ジョア ゆで卵	563
19 金	冷やし中華 にら饅頭 小松菜のしらす和え	お粥 野菜のそぼろ煮 しらす和え スープ	ハム ひき肉 しらす 中華麺 餃子の皮 トマト 胡瓜 もやし 小松菜 人参	牛乳 カルシウムおにぎり	569
20 土	ご飯 たら煮付け ポテトサラダ 玉ねぎのみぞ汁	お粥 煮魚 ポテトサラダ風 みぞ汁	たら 高野豆腐 じゃが芋 小松菜 人参 胡瓜 トマト 玉ねぎ わかめ	牛乳 お菓子	575
22 月	ビビンバ 胡瓜の塩昆布和え モロヘイヤスープ	お粥 肉そぼろ 煮野菜 スープ	ひき肉 しらす 卵 ほうれん草 人参 もやし のり わかめ 胡瓜 トマト モロヘイヤ えのき	牛乳 マカロニきな粉	581
23 火	ご飯 さばの竜田揚げ 小松菜の煮浸し なめこ汁	お粥 煮魚 煮浸し なめこ汁	鯖 油揚げ 豆腐 ミニトマト 小松菜 人参 大根 なめこ ねぎ 玉ねぎ	牛乳 キャロットゼリー	576
24 水	ご飯 肉豆腐 南瓜の甘煮 かきたま汁	お粥 肉豆腐 南瓜煮 かきたま汁	豚肉 豆腐 玉ねぎ えのき 春菊 南瓜 にら	牛乳 フライドポテト	583
25 木	親子丼 キャベツの甘酢和え 小松菜のみぞ汁	お粥 鶏肉のうま煮 ゆで野菜 みぞ汁	鶏肉 卵 厚揚げ しいたけ 玉ねぎ 人参 みつば のり キャベツ 胡瓜 しそ 小松菜 しめじ わかめ ねぎ	牛乳 お菓子	553
26 金	焼きそば ゆで卵 野菜スティック もずくスープ	お粥 豚肉のあんかけ ゆで野菜 スープ	豚肉 卵 人参 玉ねぎ キャベツ もやし ピーマン 胡瓜 セロリ えのき ねぎ	牛乳 おかげチーズおにぎり	570
27 土	ご飯 ほっけの塩焼き 南瓜のそぼろ煮 ほうれん草のみぞ汁	お粥 煮魚 南瓜のそぼろ煮 みぞ汁	ほっけ ひき肉 油揚げ 南瓜 玉ねぎ グリンピース しめじ ほうれん草 わかめ ねぎ	牛乳 お菓子	559
29 月	ご飯 夏野菜カレー 福神漬け 海苔和え	お粥 豚肉と野菜煮 海苔和え すまし汁	豚肉 卵 しらす 玉ねぎ 南瓜 トマト 人参 ナス 枝豆 ほうれん草	牛乳 ふかし芋	573
30 火	ご飯 焼きししゃも 野菜炒め けの汁	お粥 煮魚 煮野菜 みぞ汁	ししゃも 豚肉 さつまあげ さつま芋 トマト 玉ねぎ キャベツ 人参 ピーマン もやし ごぼう 大根 ふき わらび	牛乳 カリカリ野菜バー	566
31 水	ご飯 ぎせい豆腐 金平ごぼう たら汁	お粥 豆腐のみぞれ煮 煮野菜 すまし汁	豆腐 ひき肉 たら さつまあげ 椿芽 人参 みつば ごぼう トマト 大根 ねぎ	牛乳 人参蒸しパン	580



野菜を食べよう

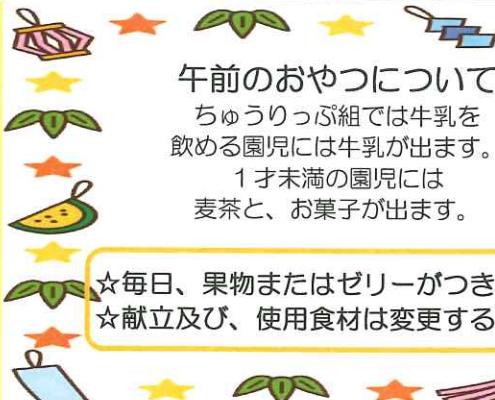


★野菜スティックのみぞマヨ

(材料)
みぞ 30g
(だし入りではないもの)
砂糖 30g
マヨネーズ 60g
お好みの野菜

(作り方)
①調味料を混ぜる。
②野菜を、スティックにさす。
※給食では、年齢や発達の状況に応じて細く切ったり、細かく刻んでみぞマヨと一緒に食べています。

このみぞマヨがあれば子どもたちは、野菜をパクパク食べられます！！ぜひ、作ってみてくださいね！！



午前のおやつについて
ちゅうりっぷ組では牛乳を飲める園児には牛乳が出ます。
1才未満の園児には麦茶と、お菓子が出ます。

☆毎日、果物またはゼリーがつきます。
☆献立及び、使用食材は変更することもありますのでご了承ください。

エネルギーは3歳以上児の目安で

離乳食について
月齢に合わせて、食材の形状や種類を変えています。

