

予 定 献 立 表

★7月の旬★

トマト・なす・きゅうり・とうもろこし・枝豆・オクラ・ピーマン・パプリカ いんげん・かぼちゃ・あゆ・すずき・スイカ・メロン・パイナップル・ぶどう・もも
 エネルギーたんぱく質
 脂質
 食塩

 0~2歳児
 457
 17.6
 14.3
 1.6

 3~5歳児
 486
 18.7
 15.2
 2.0

♡午前おやつ ☆午後おやつ

異なることもありますのでご了承ください。 鈴木

※食材料仕入れ状況等により献立表と

		10.51 037 7 2 11111	1777 15 27 00	<u> </u>	3 ·) · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
					1日(土)	
	\heartsuit	\boxtimes	\heartsuit	\heartsuit	\bigcirc	
					h. b. c 7	
					おたのしみ	
	N-7		R'5	() () () () () () () () () ()	/>	
3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)	
<u> </u>		飲むヨーグルト・ぱりんこ	○にぼし・牛乳	<u> </u>	m	
·	ごはん	ごはん	ごはん	七夕そうめん	 	
こうだ ほうれん草ともやしの海苔和え	豚肉とキャベツの炒め物	魚のごま味噌焼き	鶏肉のバーベキューソース焼き	夏野菜と鶏肉の揚げびたし		
					おたのしみ	
日菜とねぎの味噌汁	オクラときゅうりの和え物	水菜と油揚げのお浸し	キャベツの甘酢サラダ	果物		
L 物	なすと油揚げの味噌汁	じゃがいもとたまねぎのすまし汁	豆腐とねぎの味噌汁			
もゼリー・牛乳	☆すいか	☆にんじんケーキ・牛乳	☆わらびもち・牛乳	☆しらすトースト・牛乳	<u> </u>	
10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)	
ヾナナ・牛乳	♡ビスケット・牛乳	♡ 飲むヨーグルト・ぱりんこ	♡にぼし・牛乳	♡きなこヨーグルト	igorphi	
はん	冷製トマトパスタ	天丼(魚)	ごはん	手作りパン		
取のしょうが焼き	きゅうりとささみのサラダ	オクラのさっぱりおかか和え	高野豆腐のそぼろ煮	ポークビーンズ	+>+- (D) 7:	
バリーンサラダ	じゃがいものポタージュ	かぼちゃの味噌汁	小松菜のごま和え	夏野菜のマリネ	おたのしみ	
く根としめじの味噌汁	果物	果物	きのこの味噌汁	チーズ		
糖蒸しパン・牛乳	☆五平餅・牛乳	☆フルーツヨーグルト	☆塩バターポップコーン・牛乳	☆ツナの炊き込みごはん・牛乳	$\stackrel{\sim}{\sim}$	
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)	
	♡ビスケット・牛乳	♡ 飲むヨーグルト・ぱりんこ	♡ にぼし・牛乳	♡ きなこヨーグルト	\Diamond	
	ごはん	ごはん	ごはん	手作りパン		
¥00	なすのミートグラタン	魚のムニエル	厚揚げとピーマンの炒め煮	ミルクスープ	tht 01 7:	
海の日	千切り野菜のサラダ	ハムとキャベツのカレー炒め	きゅうりともやしの塩昆布和え	ツナサラダ	おたのしみ	
	大根とにんじんのスープ	冬瓜の味噌汁	なめことほうれん草の味噌汁	果物		
	☆焼きそば・牛乳	☆じゃがいもガレット・牛乳	☆米粉と豆腐のブラウニー・牛乳	☆きなこ揚げ大豆・牛乳		
24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)誕生日会	☆ 29日(土)	
ドナ・牛乳	ンビスケット·牛乳		♡にぼし・牛乳	♡きなこヨーグルト	() = - · · - /	
-81± /	X : 35 18 /	7.60 50 60 60 60		<u> </u>	+	

ごはん

鶏肉のさっぱり照り焼き

青菜とえのきの味噌汁

にんじんしりしり

☆水まんじゅう・牛乳

31日(月) / バナナ・牛乳 肉味噌丼

かぼちゃクラッカー・牛乳

ごはん

彩サラダ

スペインオムレツ

トマトのスープ

チンゲン菜とじゃこの和え物 なめことわかめの味噌汁 果物

♡ヨーグルトトースト・牛乳

夏のからだと飲み物

冷しゃぶうどん

チーズ

コロコロかぼちゃサラダ

☆**コーンドーナ**ッツ・牛乳

暑い夏には、よく汗をかくため水分補給が必須となります。 水分を補給する際は、砂糖を摂りすぎないように注意しましょう。 清涼飲料には多量の砂糖が含まれています。糖分の体内での処理には ビタミンB1が大量に消費されます。ビタミンB1が不足すると、 処理できない糖分が疲労物質の乳酸になり疲れやすくなります。 暑い、汗をかく、喉が渇く、疲れた、といって、甘い飲み物を飲みすぎるとかえって、 疲れをひきおこすことになりかねません。水分補給のポイントは、少しずつ、 ゆっくりと、常温の麦茶や番茶を飲むことです。

手作りふりかけごはん

オクラとしめじの味噌汁

豆入りひじきの煮物

魚の塩焼き

☆アイス

ファミリーデー:10日~14日

夏野菜のドライカレーライス

誕生日会:28日

フレンチサラダ

☆ 梅シロップケーキ・牛乳

果物



おたのしみ