

4がつ りにゅうしょくこんだてひょう

メールほいくえん

	中期食		後期食	
	午前	午後	午前	午後
06月	7倍粥 たまねぎのスーフ キャベツとササミのだし煮 きゅうりりんご		3倍粥 たまねぎのスーフ キャベツとササミのだし煮 りんご	麦茶 マッシュさつまいも
07火	7倍粥 にんじんのだし汁 白身魚のだし煮 キャベツと人参の温サラダ		3倍粥 にんじんのみぞ汁 白身魚のしょうゆ煮 キャベツと人参の温サラダ	麦茶 だし粥
08水	7倍粥 おふのだし汁 ささみと人参の煮物 きゅうりともやしの温サラダ		3倍粥 おふのすまし汁 ささみと人参の煮物 きゅうりともやしの温サラダ	麦茶 塩昆布粥
09木	7倍粥 わかめのだし汁 鶏肉のだし煮 キャベツたまねぎ人参の煮物		3倍粥 わかめのだし汁 鶏肉のだし煮 キャベツたまねぎ人参の煮物	麦茶 マッシュさつまいも
10金	7倍粥 大根のだし汁 カレシのだし煮 ひじき煮		3倍粥 大根のみぞ汁 カレシのだし煮 ひじき煮	麦茶 煮込みマカロニ
11土	煮込みうどん キャベツとササミのだし煮 バナナ		煮込みうどん キャベツとササミのだし煮 バナナ	麦茶 きなこ蒸しパン
13月	7倍粥 わかめのだし汁 鶏とほうろと野菜の煮物 キャベツと人参の温サラダ		3倍粥 わかめのすまし汁 鶏とほうろと野菜の煮物 キャベツと人参の温サラダ	麦茶 さつまいも蒸しパン
14火	7倍粥 さつまいものだし汁 白身魚の煮物 春雨サラダ		3倍粥 さつまいものみぞ汁 白身魚の煮物 春雨サラダ	麦茶 マッシュポテト
15水	7倍粥 キャベツと玉ねぎのスーフ 鶏ささみのだし煮 温野菜		3倍粥 キャベツと玉ねぎのスーフ ポー7チップス 温野菜	麦茶 だし粥
16木	7倍粥 お麩のだし汁 鶏とほうろのだし煮 なすのあんかけ		3倍粥 お麩のすまし汁 ねぎ味噌つくね なすのあんかけ	麦茶 けんちんうどん
17金	煮込みスパゲティ 玉ねぎのスーフ 野菜と鶏とほうろの煮物 バナナ		煮込みミートソーススパゲティ 玉ねぎのスーフ 野菜と鶏とほうろの煮物 バナナ	麦茶 おかか粥
18土	7倍粥 お麩のだし汁 ササミとピーマンのだし煮 なすときゅうりの煮物		3倍粥 お麩のみぞ汁 ササミとピーマンの味噌煮 なすときゅうりのだし煮	麦茶 きなこ蒸しパン
20月	7倍粥 豆苗のスーフ 鶏とほうろと大豆と野菜のだし煮 キャベツときゅうりの温サラダ		3倍粥 豆苗のスーフ 鶏とほうろと大豆と野菜のケチャップ煮 キャベツときゅうりの温サラダ	麦茶 スティックパン
21火	7倍粥 お麩のだし汁 鶏肉のだし煮 高野豆腐と人参の煮物		3倍粥 お麩のみぞ汁 鶏の醤油煮 高野豆腐と人参の煮物	麦茶 煮込みマカロニ
22水	7倍粥 なめこのだし汁 鶏じゃが かぶと大根のだし煮		3倍粥 なめこのみぞ汁 肉じゃが かぶと大根のだし煮	麦茶 煮込みうどん
23木	7倍粥 豆腐のスーフ 鶏ささみと玉ねぎのだし煮 人参とキャベツの温サラダ		3倍粥 豆腐のスーフ 鶏ささみと玉ねぎのだし煮 人参とキャベツの温サラダ	麦茶 おかか粥
24金	7倍粥 お麩のだし汁 鶏の煮物 アロココリーと人参の温サラダ		3倍粥 お麩のだし汁 鶏の煮物 アロココリーと人参の温サラダ	麦茶 だし粥
25土	7倍粥 お麩のだし汁 鶏とほうろと玉ねぎのとうみ煮 キャベツと人参のだし煮		3倍粥 お麩のだし汁 豚と玉ねぎのだし煮 キャベツと人参の味噌煮	麦茶 煮込みマカロニ
27月	7倍粥 大根のだし汁 豚挽き肉と豆腐のとうみ煮 もやしときゅうりと人参の温サラダ		3倍粥 大根のすまし汁 豚挽き肉と豆腐の味噌煮 もやしときゅうりと人参の温サラダ	麦茶 煮込みうどん
28火	7倍粥 わかめのスーフ ササミと玉ねぎのだし煮 もやしと人参の温サラダ		3倍粥 わかめのスーフ ササミと玉ねぎのだし煮 もやしと人参の温サラダ	麦茶 野菜粥
30木	7倍粥 大根のだし汁 白身魚の煮物 煮込みマカロニ		3倍粥 大根のだし汁 白身魚の煮物 煮込みマカロニ	麦茶 煮込みうどん

* 10時に赤ちゃんせんべい等のおやつがあります。

* 調理形態は月齢や体調個人に合わせて変更することがあります。

入園進級おめでとうございます。

新しい環境での生活が始まり子どもたちはわくわくとどきどきでいっぱい毎日だと思います。
特に新しく入園する子にとっては初めての給食も始まります。
保育園の給食を通して子どもたち一人ひとりの「食べる力」を育み
楽しくなるような給食を作っていきたいと思っています。

