

7月予定および献立表

2024年6月20日
けいあいルンビニ天王

●は乳、★は卵を使用している献立です。

日曜日	行事	献立	材料	おやつ
1 月	水あそび始まり	鶏肉のノルウェー風 大豆サラダ 味噌汁 フルーツ	鶏肉 大豆、ちりめんじゃこ、キャベツ、人参、きゅうり 豆腐、えのき茸、ほうれん草 パイン缶	●マシュマロおこし ●牛乳
2 火	シーツ交換	豚肉とごぼうの甘辛丼 ポン酢和え 味噌汁	豚肉、ごぼう、玉ねぎ、切り干し大根、しらたき、ねぎ 小松菜、白菜、人参、竹輪 わかめ、豆腐	●ジャムパン ●牛乳
3 水		鯛のから揚げレモンソース ●★ハムサラダ 具だくさん味噌汁	鯛 ハム、キャベツ、人参、コーン、きゅうり 玉ねぎ、小松菜、油揚げ、麩	フルーツゼリー せんべい ●牛乳
4 木		豚肉のプルコギ炒め 中華風酢の物 わかめスープ	豚肉、玉ねぎ、人参、青梗菜、春雨 かにかまぼこ、もやし、人参、きゅうり わかめ、えのき茸	●ココア蒸しパン ●牛乳
5 金	七夕のつどい	●★七夕そうめん(乳児うどん) 鶏肉と野菜の煮物 フルーツ	焼き豚、オクラ、トマト、錦糸卵、そうめん(うどん) 鶏肉、じゃがいも、人参、大根、蒟蒻、いんげん オレンジ	星おにぎり ●牛乳
6 土		炒飯 コールスローサラダ 中華スープ	豚肉、玉ねぎ、人参、小松菜、コーン キャベツ、きゅうり、人参、レーズン わかめ、もやし	●★どらやき ●牛乳
7 日				
8 月		中華風ローストチキン さきいかサラダ 坦々スープ	鶏肉 さきいか、キャベツ、きゅうり、パプリカ、コーン 豚ミンチ、人参、もやし、えのき茸、豆腐、ねぎ	●★スティックパン ●牛乳
9 火		鮭の西京焼き ごま和え けんちん汁	鮭 ほうれん草、白菜、人参、かまぼこ 鶏肉、大根、人参、里芋、ごぼう、蒟蒻、ねぎ	フライドポテト ●牛乳
10 水		ゆかりご飯 味噌汁 豚肉のしぐれ煮 じゃこサラダ	ゆかり わかめ、豆腐 豚肉、ごぼう、人参、しらたき、いんげん ちりめんじゃこ、キャベツ、人参、きゅうり、コーン	黒糖蒸しパン ●牛乳
11 木		豚肉の生姜焼き マカロニサラダ 味噌汁	豚肉、玉ねぎ、人参 ツナ、マカロニ、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ なす、油揚げ、小松菜	マカロニきなこ ●牛乳
12 金		●ハヤシライス キャベツとりんごのサラダ ●チーズ	牛肉、玉ねぎ、人参、トマト缶、ルウ キャベツ、りんご、きゅうり、レーズン チーズ	●フルーツヨーグルト ●★パームクーヘン
13 土	夏まつり	★冷やし中華 ●★しゅうまい フルーツ	豚肉、きゅうり、トマト、錦糸卵、中華麺 海老しゅうまい オレンジ	●★ミルクパン ●牛乳
14 日				
15 月	海の日			

乳児クラスは朝おやつとしてせんべい、クッキーなどを提供しています。
アレルギー対応されているお子さんで、変更があった場合は、必ず園へ連絡を入れてください。
マヨドレは特定原材料7品目不使用のものを使用しています。
献立内容は、仕入れ状況等により、変更する場合があります。

6. 7. 8月の第2、第4土曜日は、衛生上、幼児クラスも給食です。

日曜日	行事	献立	材料	おやつ
16 火	シーツ交換	鶏肉のマーレード焼き ひじき煮 味噌汁	鶏肉 キャベツ、ゆかり ひじき、大豆、人参、竹輪、しらたき、いんげん 豆腐、しめじ、油揚げ	●★カレーマヨトースト ●牛乳
17 水		炊き込み酢飯 おかか和え 味噌汁	鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、いんげん ほうれん草、白菜、人参、竹輪 玉ねぎ、しめじ、小松菜	おからナゲット ●牛乳
18 木		鱈のから揚げ ●★春雨サラダ モロヘイヤスープ	あじ ハム、もやし、人参、きゅうり、春雨 モロヘイヤ、豆腐、三つ葉	フルーツ寒天 クラッカー ●牛乳
19 金		●★パン すいか ミネストローネ ツナサラダ	パン すいか 豚肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、大豆、トマト缶、セロリ ツナ、キャベツ、人参、きゅうり、コーン	おにぎり ●牛乳
20 土		●チキンピラフ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、バター ブロッコリー、人参、キャベツ じゃがいも、しめじ	●ミートサンド ●牛乳
21 日				
22 月	避難訓練	●肉団子の甘酢がけ 中華サラダ ワンタンスープ	肉団子 ブロッコリー、きゅうり、コーン 豚ミンチ、玉ねぎ、人参、白菜、干椎茸、にら、餃子の皮	おひさまゼリー ●ココナッツサブレ ●牛乳
23 火		バーベキューチキン カニカマサラダ コンソメスープ	鶏肉 かにかまぼこ、キャベツ、大根、人参、きゅうり、コーン 玉ねぎ、しめじ、えのき茸、パセリ	●きなこ揚げパン ●牛乳
24 水	誕生会	夏野菜カレー キャベツとパインのサラダ ●チーズ	合挽きミンチ、玉ねぎ、人参、じゃがいも、なす、かぼちゃ、トマト缶、ルウ キャベツ、パイン缶、きゅうり、レーズン チーズ	●★パースディケーキ ●牛乳
25 木		わかめご飯 鯖の塩焼き ●★切り干し大根の酢の物 味噌汁	わかめ 鯖 ハム、きゅうり、人参、切り干し大根 玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草	●ヨーグルト蒸しパン ●牛乳
26 金		豚肉のオイスターソース ★ばんさんすう 味噌汁	豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン かにかまぼこ、もやし、きゅうり、人参、錦糸卵 キャベツ、油揚げ	中華おこわ ●牛乳
27 土		焼きそば風スパゲティ ナムル 中華スープ	豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、スパゲティ ほうれん草、もやし、人参 わかめ、大根	五平餅 ●牛乳
28 日				
29 月		●タンドリーチキン ●★切り干し大根サラダ 味噌汁	鶏肉、ヨーグルト ブロッコリー ハム、切り干し大根、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ わかめ、豆腐、ほうれん草	●シナモン揚げパン ●牛乳
30 火	シーツ交換	菜飯 肉じゃが キャベツとみかんのサラダ 味噌汁	菜飯の素 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、しらたき、いんげん キャベツ、みかん缶、きゅうり、レーズン かぼちゃ、しめじ、小松菜	●シリアルクッキー ●牛乳
31 水		白身魚の野菜あんかけ じゃことしじきのサラダ 味噌汁	鯛 玉ねぎ、人参、もやし、ピーマン ちりめんじゃこ、ひじき、キャベツ、きゅうり、パプリカ、コーン 大根、油揚げ、ほうれん草	●プリン せんべい ●牛乳

今月の一人当たりの栄養素(乳児平均)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
基準	483	18.1	13.4	200	2	0.2	0.25	20	3.6	1.5未満
平均	552	18.5	14.9	205	2.2	0.39	0.35	22	4.2	1.5

