

6月22日(月)	6月23日(火)	6月24日(水)	6月25日(木)	6月26日(金)	6月27日(土)
ごはん 南瓜コロッケ ひじきと竹輪の煮物 味噌汁 フルーツ	ごはん チキン南蛮 さつまいものサラダ 味噌汁 フルーツ	ビビンバ風丼 かぼちゃサラダ オムレツ 中華スープ 角チーズ	ごはん カレイのムニエル ナポリタン 味噌汁 フルーツ	肉うどん 小松菜のお浸し ちくわの磯辺揚げ ジョア	きんぴらご飯 キャベツとコーンのサラダ 味噌汁 フルーツ
わらび餅(手作り)・牛乳	おにぎりせんべい・牛乳	米粉ケーキ(手作り)・牛乳	マリー・ほりほり小魚・牛乳	ハバロア(手作り)・牛乳	お菓子・牛乳
米 45 かぼちゃ 55 豚ミンチ 15 たまねぎ 15 スキムミルク 7 パン粉 8 なたね油 3 ソース 3 ケチャップ 2 干しひじき 1.5 ちくわ 10 にんじん 12 インゲン 8 しょうゆ 3 砂糖 1.5 みりん 1 水 15 木綿豆腐 15 キャベツ 10 わかめ 0.3 味噌 6 水 100 フルーツ缶 30 わらび餅粉 5 水 34 砂糖 7.5 きな粉 10	米 45 鶏肉 60 片栗粉 8 なたね油 3 砂糖 2.7 酢 1.88 しょうゆ 1.8 さつまいも 50 きゅうり 8 にんじん 8 コーン 5 スキムミルク 5 マヨネーズ 5 小松菜 20 にんじん 10 味噌 6 水 100 フルーツ缶 30	米 45 コーン 3.5 小松菜 15 もやし 8 にんじん 5 しょうゆ 5 合挽ミンチ 15 オロシ生妻 0.3 砂糖 2 しょうゆ 4 ごま 0.5 ごま油 0.5 かぼちゃ 40 きゅうり 20 たまねぎ 15 マヨネーズ 8 オムレツ 30 ケチャップ 3 たまねぎ 20 わかめ 0.3 ごま 1 鶏ガラスープ 1 水 100 角チーズ 10 米粉ケーキの素 15 たまご 10 水 3	米 45 コレイ 80 小麦粉 1 バター 3 タルタルソース 5 スバグティ 15 ウインナー 10 たまねぎ 8 ピーマン 2 にんじん 25 なたね油 1 ケチャップ 4.7 ウスターソース 1.3 粉チーズ 1 小松菜 10 えのき 10 うす揚げ 1.5 味噌 6 水 100 オレンジ 1/6	うどん 150 牛肉 25 たまねぎ 15 しめじ 5 きぬぎ 3 しょうゆ 2 みりん 4 砂糖 2 酒 2 だし 1 水 100 小松菜 40 もやし 15 うす揚げ 8 かつお節 0.3 しょうゆ 1 みりん 2 ちくわ 3/4 天ぷら粉 5.5 青のり 6 なたね油 1.6 水 8 ジョア 1 ハバロリア 10 牛乳1L 20	米 50 豚肉 15 ごぼう 10 にんじん 5 糸こんにゃく 10 インゲン 5 ごま油 2.7 しょうゆ 1.4 ごま 0.5 キャベツ 40 きゅうり 10 コーン 8 和風ドレッシング 8 砂糖 0.6 じゃがいも 20 たまねぎ 10 コーン 3 味噌 6 水 100 フルーツ缶 30
6月29日(月)	6月30日(火)	7月1日(水)	7月2日(木)	7月3日(金)	7月4日(土)
ごはん ハンバーグ 春雨サラダ コンソメスープ フルーツ	ミートドリア ポイル野菜 コンソメスープ フルーツ				
ツナマフィン(手作り)・牛乳	ぼたぼた焼き・牛乳				
米 45 合挽ミンチ 30 たまねぎ 15 木綿豆腐 10 たまご 6 パン粉 5 牛乳1L 6 塩 0.1 ソース 3 ケチャップ 2 春雨 6 キャベツ 10 にんじん 8 きゅうり 10 ハム 5 マヨネーズ 5 コーンクリーム(粉末) 10 牛乳1L 10 水 90 スキムミルク 3 フルーツ缶 30 ホットケーキミックス 12 牛乳1L 11.4 スキムミルク 2.5 ツナ 3 ピザ用チーズ 1.5	米 50 牛ミンチ 30 たまねぎ 15 にんじん 8 なたね油 1 デミグラスソース 20 ケチャップ 7 ソース 7 粉チーズ 3 キャベツ 30 ブロッコリー 15 コーン 5 ごまドレッシング 7 ほうれん草 10 たまねぎ 5 コンソメ 5 水 100 フルーツ缶 30				

6月4日は、虫菌予防デーです！
じょうぶな歯を作り、いろんな食品を、よく噛んで食べて健康的にすごしましょう！！

じょうぶな歯を作る食べ物って何？



※都合により変更することがあります。お菓子は年齢に応じたものを用意しています。
※献立にご家庭で食べていないものがありましたら、それまでに家庭内で普通量3回以上食べてみてください。
※フルーツは、みかん缶、パイ缶を予定しています。
※3時のおやつは手作りおやつ以外の日は、クッキーやせんべい等になります。年齢に応じたものを用意しています。
(ほりほり小魚・ばかうち・ハッピーターンは、3歳児以上に提供します。)
※3時のおやつに牛乳が付きます。
※お夜食 午後6時00分 パン(黒糖パン等)約80kcalを予定していますが、都合により変更になる場合があります。

☆給食で使用するアレルギー食材について☆

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| マヨネーズ・・・(卵使用) | コールスロートレッシング・・・(卵使用) |
| ごまドレッシング・・・(卵使用) | かにかまぼこ... (卵使用)・甲殻類入り |
| 平天・・・(卵使用) | ハム・ベーコン・・・(卵・乳使用) |
| バター・・・(乳使用) | |
| 鶏ガラ・中華だし・・・(乳使用) | タルタルソース・・・(卵使用) |
| ホワイトソース・・・(乳使用) | オムレツ・・・(卵使用) |
| スキムミルク・・・(乳使用) | ロールパン・食パン・・・(乳使用) |
| コーンクリーム(粉末)・・・(乳使用) | 米粉ケーキの素・・・(乳使用) |
| プリンミックス・・・(乳使用) | ハバロリア... (乳使用) |
| シチュールウ・カレールウ・ハヤシルウ・・・(乳使用) | |