

☆ 7 月 献 立 予 定 表 ☆

令和元年度 八千代保育園

日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	日	曜	昼食	材料	おやつ	材料
1	月	夏野菜カレー わかめスープ ツナ団子 オクラの梅和え	米、豚肉、にんじん、たまねぎ、かぼ ちや、いんげん、なす、ピーマン、赤パ プリカ、黄パプリカ、小麦粉、バター/焼き 豆腐、ツナ缶、万能ねぎ、卵/きゅうり、 オクラ、梅干し/わかめ、えのきたけ、も やし、長ネギ	ぶどうゼリー ビスケット 牛乳	ぶどうジュース、寒天/ ビスケット/牛乳	8	月	御飯 中華風コーンスープ 白身魚の酢豚風 キャベツとわかめのナムル 大根の炒め煮	米/魚、にんじん、じゃがいも、 たまねぎ、ピーマン、椎茸/キャ ベツ、もやし、わかめ/大根、豚 肉、万能ねぎ/卵、たまねぎ、 コーン缶、クリームコーン缶	枝豆のケーキサレ 果物 牛乳	ホットケーキ粉、枝 豆、ベーコン、粉チー ズ、卵、バター/果物 /牛乳
29		29日 中華丼	米、豚肉、白菜、にんじん、キャベツ、 もやし、しいたけ、ピーマン、たまねぎ			22					
2	火	御飯 豚のネギ塩焼き きんぴらごぼう ブロッコリーソテー	米/豚肉、ねぎ/ごぼう、にんじ ん、ごま/ブロッコリー/ミニマト /小松菜、しめじ、たまねぎ、 油揚げ	磯辺焼き風じゃがいももち 果物	じゃがいも、片栗粉、 焼きのり/果物	9	火	御飯 肉じゃが 切昆布とツナのきんぴら風 ゆかり和え	米/豚肉、じゃがいも、にんじん、たまね ぎ、いんげん、白滝/切昆布、にんじ ん、ツナ缶/キャベツ、にんじん、きゅう り、ゆかり/木綿豆腐、にんじん、大根、 ごぼう、板こんにゃく	茹でとうもろこし チーズ	とうもろこし/チー ズ
16		16日 豚のしょうが焼き	豚肩ロース、たまねぎ、生姜			23					
3	水	親子丼 切干大根の洋風煮 きのこの味噌バターソテー	米、鶏肉、たまねぎ、卵、刻みの り/切干大根、にんじん、いんげ ん、ベーコン/マカロニ、しめじ、エリ ンギ、えのきたけ/キャベツ、たまね ぎ、えのきたけ、にんじん、ハム	2色ちんすこう 牛乳	小麦粉、きなこ、すり ごま/牛乳	10	水	御飯 キッシュ風オムレツ 野菜のオープン焼き アスパラソテー	米/卵、ベーコン、じゃがいも、 たまねぎ、ほうれん草/ズッキ ーニ、かぼちゃ、なす/アスパラガ ス、コーン/えのきたけ、たまね ぎ、にんじん、キャベツ	きなこおはぎ 小魚	米、もち米、きなこ/ 小魚
17		17日 ドライカレー		17日 クラッカーサンド 牛乳	クラッカー、いちごジャム、ク リームチーズ/牛乳	24					
4	木	御飯 鶏のしそつくね かぼちゃの天ぷら のり和え	米/鶏ひき肉、たまねぎ、しそ、 卵、パン粉/かぼちゃ、天ぷら 粉/小松菜、にんじん、刻みの り/白菜、ねぎ、大根	マヨコーンロール 果物 牛乳	ロールパン、コーン 缶、マヨネーズ/果物/ 牛乳	11	木	ふりかけ御飯 鶏の唐揚げ さつまいも甘煮 しらす和え	米、のりふりかけ/鶏肉、生姜/ さつまいも/ほうれん草、にんじ ん、しらす干し/大根、白菜、 ねぎ	ジャムサンド 果物 牛乳	食パン、いちごジャム /果物/牛乳
18						25					
5	金	枝豆御飯 煮魚 春雨ソテー 冷やしトマト	米、枝豆/魚、生姜/春雨、豚 肉、にんじん、小松菜/トマト/ ほうれん草、椎茸、ねぎ、木綿 豆腐	七夕フルーツポンチ 塩せんべい	牛乳、寒天、スイカ、 メロン、みかん缶、パ イン缶/塩せんべい	12	金	御飯 肉豆腐 なすの肉味噌炒め ごま和え	米/焼き豆腐、豚肉、たまね ぎ、白菜、椎茸、白滝/なす、 豚ひき肉、万能ねぎ/ほうれん 草、にんじん/焼き麩、ねぎ、 キャベツ、もやし	焼きそば 枝豆	焼きそば麺、豚肉、 にんじん、もやし、 キャベツ、たまねぎ/ 枝豆
19				19日 フルーツヨーグルト	ヨーグルト、みかん 缶、りんご	26					
6	土	冷やしうどん 豚肉のピカタ アスパラソテー かぼちゃの甘煮	うどん、ほうれん草、万能ねぎ/ 豚肉、卵、ケチャップ/アスパラ/ かぼちゃ	ミレービスケット オレンジゼリー	ミレービスケット/オレン ジゼリー	13	土	そうめん 和風チキンハンバーグ なすのトマト煮 粉吹きいも	そうめん、万能ねぎ、刻みのり/ 鶏ひき肉、たまねぎ、卵、パン 粉/なす、たまねぎ、ベーコン/ じゃがいも	おせんべい ヨーグルト	おせんべい/ヨーグル ト
20						27					

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

担当 :