





幼児食献立表



日	月	火	水	木	金	土 1日
						米飯 おさかなふりかけ 肉じゃが ブロッコリーサラダ 果物缶(フルーツミックス) みそ汁(豆腐・ほうれん草) ドーナツ
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
米飯 赤魚の野菜あん 春雨の中華和え フルーチェ メロン味 もやしとコーンのスープ	米飯 鶏肉のトマト煮 じゃが芋のコンソメ煮 レアチーズイチゴ みそ汁(キャベツ・ふのり)	米飯 豚肉の甘味噌炒め ほうれん草しらす和え いちごババロア みそ汁(じゃが芋・大根葉)	米飯 鶏つくね焼き マカロニサラダ 果物缶(白桃・みかん) みそ汁(かぶ・わかめ)	米飯 鱈のオーロラソースかけ アスパラベーコン炒め カルシウムヨーグルト みそ汁(はくさい・白玉麩)	七夕そうめん 星のコロッケ もやしの胡麻しょうゆ和え 七夕お星さま三色ゼリー	米飯 鶏肉の甘辛煮 かぼちゃの含め煮 オレンジゼリー みそ汁(油揚げ・いんげん)
ソフトサラダ	牛乳ケーキ	マンナウエファー/ヤクルト	イチゴスティック	たい焼き(カスタード)	りんごタルト	白い風船/ハッピーターン
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
米飯 すき煮 ブロッコリーエビサラダ 果物缶(フルーツミックス) みそ汁(もやし・わかめ)	米飯 サーモンのマリネ さつま芋のバター煮 プリン コンソメスープ(エリンギ・ほうれん草)	米飯 鶏の唐揚げ すき昆布 野菜&果実 グレープ みそ汁(豆腐・庄内麩)	米飯 きのこハンバーグ 人参じゃこ炒め フルーチェ ピーチ味 みそ汁(だいこん・あおさ)	ボークハヤシ スティック野菜 青りんごゼリー コンソメスープ(こまつな・かぶ)	米飯 赤魚みぞれ煮 洋風きんぴら カルシウムヨーグルト みそ汁(なめこ・大根葉)	焼きそば 切干大根和風ごまサラダ バナナ 中華スープ(はくさい・豆腐)
ととやき(いちご)	アンパンマンせんべい/ビスコ	バナナスティック	カステラ風蒸しケーキ	ぼたぼた焼き	いちごクレープ	かぼちゃのマフィン
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
米飯 鶏肉とさつまいもの甘辛煮 かぶのえびあんかけ 牛乳プリン みそ汁(えのき・ふのり)	米飯 鯖の味噌煮 かぼちゃのそぼろあんかけ プロセスチーズ(ディズニー) すまし汁(稲庭うどん・みずな)	冷やしたぬきうどん 豆腐焼売 野菜の胡麻ネーズ和え ショア	米飯 麻婆豆腐 ナムル パインゼリー 中華スープ(えのき・いんげん)	米飯 焼き鳥卵焼き添え キャベツの煮浸し ふじりんごゼリー みそ汁(豆腐・あおさ)	米飯 えびカツ 高野豆腐炒り煮 野菜&果実 ピーチ みそ汁(じゃが芋・わかめ)	米飯 豚肉のケチャップ炒め ほうれん草しらす和え 果物缶(りんご) みそ汁(キャベツ・白玉麩)
バウムクーヘン	雪の宿	豆乳プリンタルト	冷凍洋なし	星たべよ/ヤクルト	今川焼(カスタード)	みかんクレープ
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
米飯 鱈のみそバター焼き ひじき炒り煮 レアチーズイチゴ みそ汁(さつまいも・大根葉)	米飯 おさかなふりかけ チキンオーブン焼き 稲庭うどんサラダ フルーチェ イチゴ味 すまし汁(花麩・みずな)	米飯 豚肉のスタミナ炒め かぼちゃサラダ ももゼリー みそ汁(はくさい・ふのり)	パン(ロールパン) ミートボールのブラウンシチュー 塩トロミ炒め みかんヨーグルト	米飯 中華煮 豆腐焼売 牛乳プリン 中華スープ(エリンギ・わかめ)	米飯 鮭チーズフライ がんもの含め煮 いちごゼリー みそ汁(キャベツ・白玉麩)	米飯 鶏肉のマヨコーン焼き 白菜の煮浸し 果物缶(黄桃・白桃) みそ汁(じゃが芋・あおさ)
ドームケーキ(カスタード)	コーンポタージュせん/ビスコ	スイートポテト	さけおにぎり	バニラアイス	蒸しケーキ	ブルーベリータルト
30日	31日	 七夕				
米飯 かれいの煮付け アスパラベーコン炒め ショア みそ汁(しいたけ・油揚げ)	夏野菜野菜カレー スマイルポテト ブロッコリーサラダ 夕張メロンゼリー コンソメスープ(キャベツ・えのき)	7月7日は七夕です。七夕は織姫と彦星が1年に一度だけ会える日とされています。平安時代、「七夕にそうめんを食べると大病にかからない」として7月7日にそうめんを食べる風習が広まったそうです。保育園でもいろいろな具と星形の人参をトッピングした七夕そうめんや、お星さまの形をしたコロッケやゼリーで七夕気分を味わいたいと思います。				
ソフトサラダ	りんごと桃のケーキ					

