

6月献立表

阿佐谷保育園 1歳

毎食牛乳がつきます。ヨーグルト、牛乳を主とした献立のときは麦茶になります。

2019年度

午前食

午後食

1 15 29 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・クリームポテト (1日) ・アスパラとベーコンのソテー ・果物 ・クリームライス (15日) ・アスパラサラダ ・果物 ・ピラフ ・ナムル (29日) ・スープ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立
3 17 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (人参、キャベツ、油揚げ、煮干し、味噌) ・鶏肉の酢醤油煮 (じゃが芋、鶏もも肉、だし、昆布、砂糖、醤油、米酢) ・隠元の揚げ浸し (隠元、人参、だし、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズおかかおにぎり (米、麦、プロセスチーズ、かつお節、醤油) ・味噌汁 (玉葱、オクラ、煮干し、味噌) ・人参の煮物 (人参、だし、砂糖、醤油) ・果物
4 18 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・野菜スープ (玉葱、人参、しめじ、小葱、なたね油、だし、塩、醤油) ・チリコンカン (大福豆、玉葱、セロリ、トマト缶、にんにく、牛挽肉、ベーコン、なたね油、塩、ケチャップ) ・マセドアンサラダ (じゃが芋、人参、胡瓜、ハム、塩、米酢、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・五目おにぎり (米、麦、人参、筍、干し椎茸、鶏挽肉、昆布、砂糖、醤油、塩、酒) ・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油) ・果物
5 19 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・すまし汁 (わかめ、小葱、絹ごし豆腐、だし、塩、醤油) ・魚の味噌焼き (魚、小葱、砂糖、味噌、みりん、酒) ・炒めビーフン (片栗粉、ビーフン、人参、ニラ、筍、豚挽肉、胡麻油、だし、塩、醤油、酒、オイスターソース) ・南瓜の甘煮 (南瓜、砂糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・野菜スープ (じゃが芋、人参、キャベツ、だし、塩、醤油) ・マカロニグラタン (マカロニ、小麦粉、玉葱、人参、マッシュルーム、鶏もも肉、牛乳、シュレッドチーズ、バター、塩) ・果物
6 20 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) ・松風焼き (パン粉、長葱、鶏挽肉、豚挽肉、白すり胡麻、だし、砂糖、味噌) ・ごぼうこんにやく煮 (糸こんにやく、ごぼう、干し椎茸、だし、砂糖、醤油、みりん) ・青菜のおかか和え (小松菜、人参、かつお節、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮭おにぎり (米、麦、塩鮭、白胡麻) ・蒸し南瓜 ・野菜スティック (人参、大根、だし、砂糖、醤油) ・果物
7 21 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんぽんうどん (乾麺、人参、キャベツ、もやし、にら、小葱、コーン、しめじ、豚挽肉、白すり胡麻、豆乳、だし、塩) ・ほうれん草サラダ (ほうれん草、コーン、ツナ、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかりおにぎり (米、麦、ゆかり、白胡麻) ・じゃが芋の磯揚げ (小麦粉、片栗粉、じゃが芋、青のり、なたね油、塩) ・果物
8 22 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・クリームポテト (8日) ・アスパラとベーコンのソテー ・果物 ・パン ・野菜スープ ・マカロニグラタン (22日) ・ブロッコリーコーンサラダ ・果物 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立
10 24 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・納豆ご飯 (米、麦、人参、青菜、納豆、だし、醤油) ・味噌汁 (しめじ、えのき茸、小葱、煮干し、味噌) ・じゃが芋と鶏肉の揚げ煮 (じゃが芋、隠元、鶏もも肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒) ・わかめ酢 (胡瓜、わかめ、しらす、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼうの炊き込みおにぎり (米、麦、人参、ごぼう、油揚げ、鶏挽肉、砂糖、塩、醤油、酒) ・塩もみ胡瓜 (胡瓜、塩) ・果物
11 25 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・ミニトマト ・コーンクリームスープ (小麦粉、じゃが芋、玉葱、人参、マッシュルーム、コーンクリーム缶、牛乳、バター、なたね油、だし、塩) ・鮭のフライ (小麦粉、パン粉、鮭、塩、酒) ・キャベツサラダ (キャベツ、胡瓜、ハム、なたね油、砂糖、塩、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・グリーンピースおにぎり (米、麦、グリーンピース、昆布、塩) ・野菜の浅漬け (胡瓜、かぶ、炊き込みわかめ、塩) ・果物
12 26 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (茄子、小松菜、油揚げ、煮干し、味噌) ・厚揚げとじゃが芋の挽肉あんかけ (片栗粉、じゃが芋、玉葱、厚揚げ、豚挽肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒、みりん) ・五目お浸し (人参、小松菜、もやし、コーン、白胡麻、だし、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・ミネストローネ (マカロニ、小麦粉、玉葱、人参、かぶ、キャベツ、ブロッコリー、トマト缶、豚挽肉、ベーコン、なたね油、だし、砂糖、塩) ・果物
13 27 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (人参、キャベツ、煮干し、味噌) ・焼き魚 (魚、塩、醤油、酒) ・炒り鶏 (糸こんにやく、人参、大根、ごぼう、グリーンピース、干し椎茸、鶏もも肉、胡麻油、だし、砂糖、塩、醤油、酒) ・ほうれん草の磯和え (ほうれん草、海苔、だし、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンピラフおにぎり (米、麦、玉葱、人参、コーン、グリーンピース、鶏もも肉、なたね油、塩、ケチャップ) ・野菜スティック (人参、大根、昆布、砂糖、醤油) ・果物
14 28 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・スープパゲッティ (スパゲッティ、小麦粉、玉葱、人参、にんにく、ピーマン、セロリ、マッシュルーム、鶏もも肉、バター、なたね油、だし、塩、醤油) ・ポテトのドライカレー焼き ・ミニトマト (じゃが芋、玉葱、豚挽肉、シュレッドチーズ、ケチャップ、ソース、カレー粉) 	<ul style="list-style-type: none"> ・しらすおにぎり (米、麦、しらす、白胡麻、塩) ・花豆の煮物 (花豆、砂糖、醤油) ・かぶのおかか和え (かぶ、かつお節、醤油) ・果物

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承下さい。

※土曜日は幼児給食を展開し、1歳児に合わせた食事を提供します。

今月使用している旬の食材

アスパラガス、隠元、南瓜、キャベツ、胡瓜、グリーンピース、ピーマン