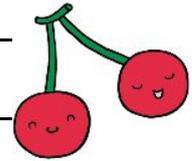


30年

6月予定献立表



| 日付 | 曜日 | 3歳未満児 午前のおやつ | 副食 | 3歳未満児 | 午後のおやつ |
|-------|----|-----------------|--|-------|---------------|
| 1 | 金 | 牛乳、おかき | 肉団子スープ、かぼちゃサラダ、蒸しかまぼこ | ごはん | ミルク、パレンシアオレンジ |
| 2 | 土 | 牛乳、ビスケット | 豆腐とわかめのみそ汁、干物、味付けのり、青菜ともやしのごま和え | ごはん | 牛乳、せんべい |
| 3 | 日 | | | | |
| 4 | 月 | 牛乳、ポーロ | ちくわのもみじ揚げ、 切干大根サラダ 、豚汁 | ごはん | ミルク、クッキー |
| 5 | 火 | 牛乳、せんべい | 鶏肉のコーン焼き、じゃがいもカレーソテー、麩とほうれん草のみそ汁 | ごはん | ミルク、かりんとう |
| 6 | 水 | 牛乳、お子様せんべい | 変わり春巻き、 しらたきサラダ 、中華スープ | ごはん | ミルク、いり煮干し、おこし |
| 7 | 木 | 牛乳、バナナ | 焼きそば、菜の花和え、すまし汁 | ごはん | ミルク、おかき |
| 8 | 金 | 牛乳、カステラ | いわし梅煮、 ひじきのサラダ 、 根菜のごま風味 | ごはん | カルピスフルーツゼリー |
| 9 | 土 | 牛乳、せんべい | 卵うどん、ごま浸し | ごはん | 牛乳、クッキー |
| 10 | 日 | | | | |
| 11 | 月 | 牛乳、おかき | トマトとコーンのオムレツ、ヨーグルトサラダ、マカロニスープ | ごはん | 牛乳、かぼちゃ蒸しパン |
| 12 | 火 | 牛乳、桃缶詰 | てんぷら、納豆の野菜和え、みそ汁、トマト | ごはん | ミルク、せんべい |
| 13 | 水 | 牛乳、クラッカー | ツナとにらの卵とじ、かぼちゃの甘煮、キャベツのミルクスープ | ごはん | ミルク、カルシウムせんべい |
| 14 | 木 | 牛乳、おかき | カレームニエル、ごま酢和え、野菜スープ | ごはん | 鉄強化飲料☆、ビスケット |
| 15 | 金 | 牛乳、コーンフレーク | 大豆と豚肉のトマト煮、のりポテトフライ、フレンチサラダ | 食パン | ミルク、アメリカンチェリー |
| 16 | 土 | 牛乳、チーズ | お好み焼き、中華スープ | ごはん | 牛乳、クッキー |
| 17 | 日 | | ♪毎月19日は食育の日♪ | | |
| 18 | 月 | 牛乳、卵ポーロ | 豚肉チーズ焼き、ごぼうサラダ、オクラスープ | ごはん | ミルク、バナナ |
| 19 | 火 | 牛乳、おかき | 豆腐チャンプルー、きゅうりのこんぶ和え、春雨スープ | ごはん | ごまみそだんご |
| 20 | 水 | 果汁、クッキー | 魚のごま揚げ、甘酢和え、大根のみそ汁 | ごはん | ミルク、おかき |
| 21 | 木 | 牛乳、ビスケット | トマトコロッケ、ブロッコリー・レタス、キャベツのスープ | ごはん | ミルク、せんべい |
| 22 | 金 | 牛乳、オレンジ | 麻婆豆腐、ごま浸し、蒸しかまぼこ | ごはん | ミルク、クッキー |
| 23 | 土 | 飲むヨーグルト、せんべい | すり身と野菜のみそ汁、野菜盛り合わせ、ゆで卵 | ごはん | 牛乳、ビスケット |
| 24 | 日 | | | | |
| 25 | 月 | 牛乳、パイナップル | スパゲティナポリタン、即席漬け、豆腐のスープ | ごはん | ミルク、カステラ |
| 26 | 火 | 牛乳、おかき | あじの竜田揚げ、豚肉と春雨の炒め煮、あさりみそ汁 | ごはん | ゼリー、クッキー |
| 27 | 水 | 牛乳、ポーロ | ごぼう入りハンバーグ、さやいんげんのごま和え、トマト、ポテトスープ | ごはん | ヨーグルト☆せんべい |
| 28 | 木 | プリン | ポークビーンズ、ヨーグルトサラダ、ブロッコリー | ごはん | ミルク、おかき |
| 29 | 金 | 牛乳、ビスケット | 豆腐のカレー煮込み、きゅうりのごま和え、焼きハム、プチトマト | ごはん | 牛乳、クラッカーサンド |
| 30 | 土 | 牛乳、おかき | かまぼこの卵とじ、もやしとわかめのごま和え、ふりかけ | ごはん | 牛乳、クッキー |
| ごはん献立 | | 牛乳、ビスケット | ピラフ、ミニローストチキン、野菜スープ | ピラフ | 牛乳、ケーキ |

※都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください

※食品が傷みやすい時期です。お子さんにご飯を持たせる場合は20～30分間ふたをあけて荒熱をとってから、ふたをして持たせましょう。