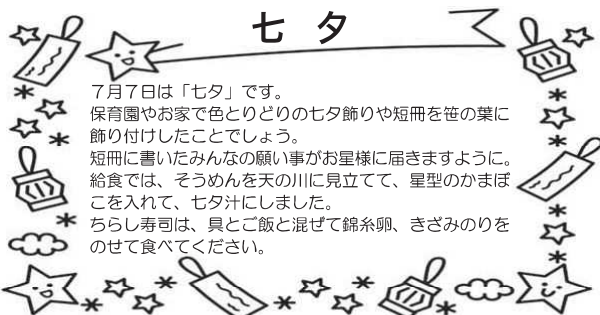


平成28年
7月

保育園給食献立表

長久手市立長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名 など	主 食	おやつ
1 金	ふいだまのこま和え煮	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのきたけ・玉ふ・干しいたけ／ いんげん・もやし・にんじん・ごま／豚ひき肉・生揚げ・にんじん・ たまねぎ・干しいたけ・グリーンピース・しょうが	ごはん	オレンジゼリー
2 土	型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
4 月	わかめスープ ビビンバ（肉、野菜、みそだれ）	よいこ牛乳 ミニゼリー（ぶどう）	鶏むね肉・わかめ・ねぎ・豆腐・にんじん・えのきたけ／ 豚もも肉・しょうが・ごま・ごま油・ほうれん草・にんじん・もやし	麦ごはん	カルテツおきかなサブレ 野菜&果物ジュース
5 火	魚介のミルクスー ーと枝豆のソッ キンナゲ	よいこ牛乳 いちごジャム	えび・あさり・ほたて・にんじん・たまねぎ・スキムミルク／ ハム・枝豆・とうもろこし・にんじん	スライスパン	お米のタルト
6 水	高野豆腐の煮付け 塩昆布あんか	よいこ牛乳	高野豆腐・鶏もも肉・にんじん・干しいたけ・ちくわ・いんげん／ キャベツ・きゅうり・塩ふき昆布／ さば・にんじん・もやし・いんげん	ごはん	かみかみおやつ① 3歳以上児：お豆腐屋さんかんと 3歳未満児：かぼちゃポーロ
7 木	七ちたし ミラマ	よいこ牛乳 錦糸卵 きざみのり	そうめん・にんじん・かまぼこ・干しいたけ・鶏むね肉／ 干しいたけ・かんぴょう・にんじん・れんこん・えび	ごはん	七夕ゼリー
8 金	あさり・ねぎ・大根・じゃがいも 枝豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・にんじん／ けんちんしのだ・ごま	よいこ牛乳		ごはん	小魚ぼんせん
9 土	一口チー ズミニゼリー（りんご）	土曜日牛乳		おにぎり	
11 月	ワタナッシュ 中ぎ	よいこ牛乳	豚もも肉・チンゲン菜・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ねぎ／ 鶏もも肉・たけのこ・にんじん・ねぎ・にら	ごはん	ブルーベリーヨーグルト
12 火	ハッシュド サッ	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・粉チーズ・ バター・生クリーム／キャベツ・きゅうり・レモン果汁／ 鶏ささみ・ねぎ・にんじん・干しいたけ・レモン果汁	ごはん（各園炊飯）	野菜ぼうろ 発酵乳
13 水	豆腐のすまし汁 なすとピーマンのみそ炒め	よいこ牛乳	豆腐・にんじん・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／ ピーマン・なす・豚もも肉	ごはん	えんどう豆スナック
14 木	コーンクリ ー	よいこ牛乳 りんごジャム	ベーコン・たまねぎ・とうもろこし・にんじん・パセリ・バター・ スキムミルク・粉チーズ／ キャベツ・きゅうり・鶏ささみ	スライスパン	ブルーベリーゼリー
15 金	ジャージャー （肉みそ、野菜、いり卵） さけの南蛮だれ	よいこ牛乳 ミニゼリー（りんご）	たまご・もやし・きゅうり・ハム・にんじん・ねぎ・豚ひき肉・ごま／ さけ・にんじん・たまねぎ	冷やし中華麺	黒糖ロールパン 野菜&果物ジュース
16 土	ソーセー ー	白桃豆乳		エッグパン	
19 火	キャベツのク ー	よいこ牛乳 ブルーベリージャム マヨネーズ	キャベツ・ウィンナー・とうもろこし・にんじん・マッシュルーム・ スキムミルク／じゃがいも・ハム・きゅうり／ 鶏もも肉・たまねぎ	スライスパン	バナナ
20 水	豚 汁	よいこ牛乳	大根・ごぼう・こんにゃく・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／ 豚もも肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ・かまぼこ	ごはん（センター炊飯）	カルテツウエハース 発酵乳
21 木	チキン コ	よいこ牛乳	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん	ロールパン	くまさんサブレ
22 金	中華 お	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆／ にんじん・あさり・マロニー・干しいたけ・ハム・チンゲン菜・ねぎ	中華おこわ	ピーチゼリー
23 土	型抜きチ ー	土曜日牛乳		おにぎり	
25 月	コト マ	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・とうもろこし・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・ グリーンピース／じゃがいも・たまねぎ・トマト・にんじん・ベーコン・ パセリ／さけ・たまねぎ・チーズ・パセリ・マヨネーズ（卵なし）	コーンピラフ	カルテツスティック菓子
26 火	夏野菜 ナ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・かぼちゃ・豚もも肉・ピーマン・グリーンピース・ スキムミルク・バナナ・りんご・バター・粉チーズ／ ほうれん草・チンゲン菜・きゅうり・まぐろ油漬	ごはん（各園炊飯）	ヨーグルト
27 水	枝豆 瓜	よいこ牛乳	米・枝豆／ とうがん・こんにゃく・にんじん・油揚げ・ねぎ／ ハンバーグ・大根	枝豆ごはん	手作りキャロットゼリー
28 木	コンソメ す	よいこ牛乳	ベーコン・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ／ スパゲッティ・なす・たまねぎ・トマト・グリーンピース・ウィンナー	ロールパン	カステラドッグ
29 金	すまし あ	よいこ牛乳 ミニゼリー（ぶどう） 錦糸卵	豆腐・にんじん・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／ あなご	ごはん（センター炊飯）	ホットケーキ
30 土	一口チ ー	土曜日牛乳		おにぎり	



七夕

7月7日は「七夕」です。
保育園やお家で色とりどりの七夕飾りや短冊を笹の葉に飾り付けしたことでしよう。
短冊に書いたみんなの願い事がお星様に届きますように。
給食では、そうめんを天の川に見立てて、星型のかまぼこを入れて、七夕汁にしました。
ちらし寿司は、貝とご飯と混ぜて錦糸卵、きざみのりをのせて食べてください。

食べた後の食器はどうするの？

ご飯粒がついたままだったり、
おかすがお皿に残ったままだと、
汚れがこびりついて後片付けのときに困ってしまいます。
洗ってもなかなか汚れが取れなくて、きれいなお皿にするのに時間がかかってしまいます。
ひとり一人が自分のお皿をきれいにしておくと、
給食センターの人たちはとても助かります。

*都合により食材の変更をさせていただく場合があります。

アレルギー用献立表はホームページに掲載されています。
参考にして下さい。

材料名は献立別に記入してあります。

血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など
働く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など
体の調子をととのえる食品……野菜・果物など

食事は楽しく バランスよく

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。