



給食だより

2021年度
桂ぶどうの木こども園



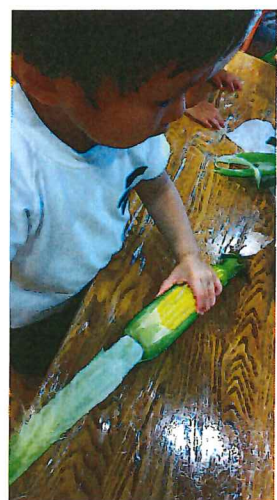
毎日暑いが続いています。暑い中でも子どもたちは元気いっぱいですが夏には熱中症、食中毒、夏風邪と注意しなければいけないことがたくさんあります。子どもたちだけでなく大人も体力を維持するため十分な睡眠と栄養をとって夏を元気に乗り切りましょう。

梅干し・梅シロップができあがりしました♪

6月末に子どもたちがクッキングで漬けてくれた梅干しと梅シロップができあがりしました！！ばら組さんが漬けてくれた梅シロップはすでに美味しく出来上がっていて、おやつ時間に水で割ってジュースにして提供しています。
ゆり組さんが漬けてくれた梅干しも、出来上がり次第今月の給食にちょっとずつ出していきます。どんな味になってるのかな？たのしみです♪

★すみれ組クッキング★

とうもろこしの皮をすみれ組さんにむいてもらいました！！
とうもろこし丸ごと1本むくのは、なかなか力のいる作業で「どうやるの～？」「かたい～！」と試行錯誤しながら頑張ってくれていましたが、長いひげと黄色い実が見えてくると「見えてきた～！」「毛がある～！」と、いろいろな発見をしつつ楽しそうに皮むきしてくれていました。



★ゆり・ばら組クッキング★

フルーツポンチ用の白玉だんごを作ってもらいました！！
「赤ちゃん用の作ってあげる～」と、とても小さい白玉だんごを作っている子や、「こんな大きくなっちゃった～」と、ピンポン玉サイズの白玉だんごを作ってお隣の友達と大笑いしている子など、見ているこちらも笑ってしまうほど楽しそうに作ってくれました。



8月の予定献立

2021年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
2 30	月	・中華丼 ・トマトサラダ ・春雨スープ ・炊き込みピラフ	・精白米、胚芽米、豚肉、かまぼこ、キャベツ、人参、もやし（鶏ガラ、にんにく、生姜、醤油、酒、塩、片栗粉、ごま油） ・トマト、ブロッコリー、カリフラワー（胡麻ドレッシング） ・春雨、青梗菜、人参（鶏ガラ、塩胡椒、醤油）	・牛乳 ・人参もち （人参米粉、豆乳、油、きな粉、砂糖）
16	月	・大根とささみのサラダ ・野菜スープ	・精白米、胚芽米、合びきミンチ、玉葱、人参、三度豆、コーン（コンソメ、塩胡椒、醤油、油） ・大根、胡瓜、黄色パプリカ、ささみフレーク（すり胡麻、マヨドレ、ほん酢） ・キャベツ、人参、玉葱（コンソメ、塩胡椒）	・牛乳 ・とうもろこし ・お菓子
3 31	火	・のりごはん ・メルルーサのフライ ・かぼちゃサラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米、もみり ・メルルーサ（小麦粉、酒、ハーブソルト、パン粉、油、ケチャップ、マヨドレ） ・ベーコン、かぼちゃ、胡瓜、人参（マヨドレ、塩、胡椒、酢） ・高野豆腐、わかめ、玉葱（味噌）	・牛乳 ・みたらし団子 （白玉粉、豆腐、砂糖、みりん、醤油、片栗粉）
17	火	・野菜ラーメン ・焼きじゃが ・トマト	・中華麺、焼き豚、キャベツ、玉葱、人参、もやし、コーン（鶏ガラ、醤油、塩胡椒、にんにく、生姜） ・じゃが芋、青のり（塩、油） ・トマト	・牛乳 ・かぼちゃとバナナのスイートボール （ホットケーキミックス、バナナ、かぼちゃ、グラニュー糖）
4 18	水	・夏野菜のカレーライス ・ハワイアンサラダ	精白米、胚芽米、鶏肉、人参、南瓜、玉葱、コーン、枝豆、牛乳（カレールウ、ウスターソース、塩胡椒、にんにく、生姜、油、ローリエ） ・パイン缶、キャベツ、胡瓜、赤パプリカ（酢、オリーブ油、塩、砂糖）	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
5 19	木	・ロールパン ・ポークビーンズ ・ブロッコリー ・チーズ ・コンソメスープ ・スタミナ寿司	・ロールパン ・豚肉、大豆水煮、じゃが芋、玉葱、人参、ホールトマト缶（ケチャップ、コンソメ、砂糖、塩） ・ブロッコリー（塩） ・鉄チーズ ・玉葱、人参、キャベツ（コンソメ、塩胡椒）	・牛乳 5日 わかめおにぎり （精白米、胚芽米、わかめふりかけ） 19日 バターコーンおにぎり （精白米、胚芽米、トウモロコシ、醤油、バター）
6 20	金	・胡瓜の中華漬け ・すまし汁	・精白米、胚芽米、牛肉、牛蒡、人参、大葉、枝豆（醤油、みりん、酒、砂糖、すし酢） ・胡瓜、人参（塩、醤油、みりん、酢、胡麻、胡麻油） ・大根、人参、ちくわ、ねぎ（醤油、塩）	・牛乳 ・6日 豆腐ガトーショコラ（豆腐、米粉、ココア、豆乳、砂糖、オリーブ油、胡桃、BP） ・20日 すいか・お菓子
7 21	土	・麻婆丼 ・果物 ・中華スープ	・精白米、胚芽米、豚ミンチ、木綿豆腐、人参、玉葱、葱（生姜、にんにく、醤油、味噌、みりん、砂糖、甜麺醬、片栗粉、胡麻油） ・果物 ・レタス、玉葱、人参（鶏ガラ、生姜、醤油、塩）	・牛乳 ・お菓子
23	月	・ごはん ・鶏の照り焼き ・うどんサラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉（醤油、みりん、酒、砂糖） ・乾麺、油揚げ、人参、胡瓜、キャベツ、干し椎茸（醤油、みりん、砂糖、酒、酢） ・茄子、玉葱、なめこ（味噌）	・牛乳 ・わらび餅 （わらび餅粉、きな粉、砂糖、塩）
10 24	火	・ごはん ・鯖の塩焼き ・ひじきサラダ ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鯖（塩） ・乾燥ひじき、人参、胡瓜、ハム（マヨドレ、塩胡椒、すり胡椒） ・そうめん節、オクラ、人参（醤油、塩）	・牛乳 ・夏のスイートポテト （さつまいも、パイン缶、砂糖）
11 25 ☆お誕生 参観の日☆	水	・ごはん ・チーズinハンバーグ ・とうもろこし ・ブロッコリーの昆布和え ・トマトスープ 25日・果物	・精白米、胚芽米 ・合挽ミンチ、玉葱、人参、豆腐、チーズ（パン粉、卵、ナツメグ、塩胡椒、ケチャップ） ・とうもろこし ・ブロッコリー（塩昆布、塩） 25日・パイナップル ・玉葱、ベーコン、パプリカ、マカロニ（トマト缶、塩胡椒、コンソメ）	・牛乳 ・レモンケーキ （小麦粉、卵、バター、レモン、グラニュー糖、レモン果汁、ベーキングパウダー、粉糖）
12 26	木	・ごはん ・竹輪のマヨネーズ焼き ・スティックマリネ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・竹輪（マヨドレ、青のり） ・胡瓜、人参（塩、ハーブソルト、すし酢、レモン果汁） ・ほうれん草、人参、豆腐（味噌）	・牛乳 ・ミルク寒天 （牛乳、寒天、砂糖、みかん缶、パイン缶、黄桃缶）
13 27	金	・焼きそば ・焼きかぼちゃ ・レタススープ	・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、ピーマン（青のり、鰹節、お好みソース、ウスターソース、塩胡椒、油） ・かぼちゃ（塩、油） ・レタス、人参、コーン（コンソメ、塩胡椒）	・牛乳 ・13日 バナナ ・27日 オレンジ ・お菓子
14 28	土	・チャーハン ・果物 ・中華スープ	・精白米、胚芽米、焼き豚、玉葱、人参、三度豆（鶏ガラ、醤油、にんにく、生姜、塩胡椒、油） ・果物 ・キャベツ、人参、玉葱（鶏ガラ、塩胡椒）	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育士までお声かけ下さい。