



給食だより



【今月の目標】
夏野菜で元気に
過ごそう

令和元年 7 月 31 日
足羽東こども園

日	曜	献立名	9時30分 (未満児)	3時(全員)	延長保育 (飲み物、お茶)
1	木	鮭のムニエルレモン添え 人参入りキャベツの胡麻和え あっさりスープ	牛乳 お子様せんべい	幼児牛乳 Ca せんべい	ぼたぼた焼き
2	金	豚じゃが おくらのお浸し 薄揚げと茄子の味噌汁	牛乳 ウエハース	お茶 茹でとうもろこし	ビスケット
3	土	ウインナードック 枝豆 ミニトマト 牛乳	お茶 せんべい	野菜ジュース ビスケット	
5	月	夏野菜のミネストローネ エビフライ 枝豆	牛乳 卵ボーロ	ミルク 塩せんべい	クッキー
6	火	野菜たっぷり焼肉風炒め アスパラガスのドレッシングかけ 麩とわかめの味噌汁	牛乳 ベビーせんべい	お茶 フルーツ杏仁	黄粉せんべい
7	水	ジャーマンポテト 人参とブロッコリーの胡麻ドレッシングかけ もずくスープ	牛乳 ピーチゼリー	ミルク 南瓜せんべい	塩せんべい
8	木	手作り白身魚のフライ もやしと胡瓜のナムル ジュリアンスープ	牛乳 カルマクふわせん	ミルク パインゼリー	卵サブレ
9	金	おにぎり 出し巻卵 小松菜と人参の胡麻和え ミニトマト 枝豆 ひとくちゼリー (空のお弁当箱を持参) 0、1、2歳児は不要です	牛乳 動物ビスケット	野菜ジュース 黄粉せんべい	小魚せんべい
10	土	バターロール ジャムとマーガリン 肉団子 スティック胡瓜 ミニトマト 牛乳	お茶 ビスケット	りんごジュース せんべい	卵せんべい
12	月	振替休日 			
13	火	ツナ入りカレーシチュー 福神漬け ゼリー	お茶 ソフトせんべい	幼児牛乳 ビスケット	白い風船
14	水	希望保育 (お弁当持参をお願いします。)	お茶 ウエハース	りんごジュース まがりせんべい	クッキー
15	木		お茶 卵ボーロ	幼児牛乳 お子様えびせん	白い風船
16	金		お茶 お子様せんべい	オレンジジュース Ca せんべい	ビスケット
17	土	個人懇談 (土曜保育は行いません)			
19	月	麻婆豆腐 茹でとうもろこし みかん入り胡瓜とわかめの酢の物	お茶 野菜せんべい	お茶 揚げせんべい	まがりせんべい
20	火	鮭の塩焼き 刻み納豆 いんげん胡麻和え ミニトマト えのきと玉葱の味噌汁	お茶 りんごゼリー	幼児牛乳 ぼたぼた焼き	動物ビスケット
21	水	誕生会 オムライス ボイルウインナー ブロッコリーの中華和え ミニトマト 野菜スープ 梨	牛乳 お子様せんべい	カルピス クレープ	雑穀クッキー
22	木	かれのい照焼き じゃが芋と人参の胡麻煮 豆腐とほうれん草の味噌汁	牛乳 バナナ	お茶 どらやき作り	揚げせんべい
23	金	手作り煮込みハンバーグ コーン入りキャベツのサラダ 春雨スープ	牛乳 Ca ウエハース	ミルク たまごせんべい	ぱりんこ
24	土	個人懇談 (土曜保育は行いません)			
26	月	鯖の味噌煮 春雨の酢の物 さつま芋の味噌汁	牛乳 黄粉せんべい	幼児牛乳 醤油せんべい	お子様えびせん
27	火	パンの日 えびカツバーガー 野菜入りスパゲティ炒め わかめと薄揚げのスープ	牛乳 卵ボーロ	ミルク 塩せんべい	Ca せんべい
28	水	夏野菜カレー 福神漬け ミニトマト スティック胡瓜 オレンジ	牛乳 ベビーせんべい	ミルク 小魚せんべい	ビスコ
29	木	玉葱入り鶏肉のさっぱり煮 越のルビー 枝豆 かき卵汁	牛乳 お子様えびせん	お茶 黄粉くずもち	バニラロアヌ
30	金	赤魚の煮付け 元気ピーマン炒め えのきとわかめの味噌汁 * 5歳児はお泊り会の為、「あすわの木」での昼食になります。	牛乳 白い風船	りんごジュース ビスケット	せんべい
31	土	ハヤシライス スライス胡瓜 ミニトマト	お茶 塩せんべい	お茶 クッキー	

【食育活動】

- 9日 お弁当詰め (さくら・うめ・ひまわり組) 空のお弁当箱を持参下さい
- 20日 食育集会 箸のマナーについての話をします (さくら・うめ、ひまわり組)
- 22日 どらやき作り (さくら・うめ・ひまわり組)
- 27日 パンにえびカツをはさんでサンドにします (さくら・うめ・ひまわり組)



手作りおやつ

【今月使用する食材の産地】

北海道・青森・山梨・千葉・静岡・愛知・長野・
富山・石川・岐阜・福井・高知・宮崎・長崎・
アメリカ・フィリピン・オーストラリア

7月の食育活動アラカルト

7月は夏野菜の収穫や夏野菜に触れる体験をたくさん行いました。



野菜の収穫(3歳児ミニトマト 4歳児枝豆)

毎日の水やり・草むしり、野菜の収穫をしています!



枝豆畑の草むしり

水やり

収穫

とうもろこしの皮むき(4・5歳児)

ひげすこいな～ とうもろこしが見えてきた!



カレーの食材切り

ピーマンの種取り(2歳児) 上手に種捕れたよ

人参・玉ねぎ切り(4歳児)

皆、手もとに注意しています



人参皮むき(3歳児) されいにおけました

野菜に触れる(0・1歳児)

色んな形の野菜があるね。



カレー作り(5歳児)

人参・玉葱皮むき

ピーマン種取り



野菜切り 皆、猫の手です

しゃもじを使って炒めます



水・ルウを入れて仕上げます

美味しそうに出来上がりました



流しそうめん(3・4・5歳児)

つめたくておいしい～!! もっと流して～



職員も子供達も衛生面に配慮して楽しく行いました