※仕入の都合により、材料が変わる場合があります ※完了食は小さく刻み薄めています。 6月 給食だより

≪**三色栄養≫**働きにより食品を三色に分けることができます

■ 黄色の食品一熱や力のもとになる

赤色の食品一血や肉や骨をつくるもとになる ▲ 緑色の食品一からだの調子を整える

日付 6日(火) 1日(木) 2日(金) 3日(土) 5日(月) 7日(水) 8日(木) 9日(金) 10日(土) 12日(月) 13日(火) 14日(水) 15日(木) 鶏うどん ご飯 ご飯 ご飯 ドライカレー そぼろ丼 パン きつねうどん ご飯 チャンポン麺 ご飯 ご飯 ご飯 ■うどん ■米 ■米 ■米 ■米 ■米 ■焼そば麺 ■米 ■米 ■米 ■米 ■ロールパン ■うどん ▲ほうれん草 ▲玉ねぎ ●豚ミンチ ●薄揚げ ▲人参 生姜焼き ●鶏肉 カレイのムニエル ポークチャップ ▲キャベツ 鮭のクリームがけ 鶏のピカタ グラタン ●かまぼこ 筑前煮 ▲人参 オイスターソース炒め ▲いんげん ●豚肉 ▲ピーマン ●かまぼこ ●カレイ ▲玉ねぎ ▲人参 ▲人参 ▲ピーマン ●鮭 ▲人参 €さち● ■マカロニ ●わかめ うす口しょうゆ 無塩バター ●豚肉 ▲玉ねぎ ●厚揚げ ●豚ミンチ ■じゃが芋 ▲ねぎ ●鶏がら (0歳カレイ) タケヤ味噌 ●卵 ▲人参 こい口しょうゆ ▲人参 ▲ピーマン ▲生姜 ▲ねぎ ▲玉ねぎ ●牛肉 砂糖 小麦粉 ▲玉ねぎ さば節 小麦粉 ■こんにゃく さば節 塩 ▲ピーマン ●豚肉 ▲蓮根 ▲にんにく 玉ねぎ ▲しめじ オイスターソース 鶏がらスープ 塩こしょう ▲キャベツ うす口しょうゆ 砂糖 油 タケヤ味噌 ▲牛蒡 中華味 洒 油 ●鶏肉 砂糖 ケチャップ カレー粉 小麦粉 塩こしょう 生姜 ▲椎茸 ●牛乳 みりん みりん チキンコンソメ 小麦粉 鶏がらスープ 牛乳 油 生姜 酒 蓮根サラダ こい口しょうゆ とんかつソース ●鶏肉 ケチャップ シャンタン チキンコンソメ にんにく ひじきサラダ ●無塩バター こい口しょうゆ 塩 ▲蓮根 砂糖 塩こしょう さば節 ウスターソース 豚骨スープ 塩 キャベツサラダ 油 ●ひじき ■小麦粉 塩 ▲人参 みりん 油 砂糖 塩こしょう ▲人参 ▲人参 ▲パセリ 昆布 昆布 うす口しょうゆ ▲貝割れ 酒 こい口しょうゆ 塩 生姜 ▲キャベツ 無限ピーマン ▲キャベツ ■パン粉 尽 煮浸し 油 粉ふき芋 砂糖 ブロッコリーソテー ▲コーン ▲ピーマン チキンコンソメ 野菜炒め ▲コーン にんにく ▲きゅうり ●ツナ ▲白菜 ドレッシング ■じゃが芋 みりん マカロニサラダ ▲ブロッコリー ドレッシング ▲キャベツ ドレッシング ごま和え 青のり ▲人参 (マヨネーズ風) 酒 ▲人参 ▲人参 (マヨネーズ風) 鶏がらスープ (マヨネーズ風) 油 ●豚肉 ●薄揚げ ごま 塩 油 ■マカロニ おくらの和え物 うす口しょうゆ 砂糖 ▲ピーマン ▲人参 塩こしょう 砂糖 さば節 ▲きゅうり ▲おくら うすロしょうゆ 塩 ごま油 もやしのソテー 砂糖 ▲小松菜 うす口しょうゆ ▲人参 味噌汁 うす口しょうゆ うす口しょうゆ ごま 手作りふりかけ ▲コーン ▲えのき 油 こい口しょうゆ ▲もやし うす口しょうゆ さば節 ▲ねぎ ●しらす ドレッシング ●花かつお 味噌汁 ▲ニラ 中華味 こい口しょうゆ 味噌汁 みりん ▲ねぎ 砂糖 酢 うす口しょうゆ ▲えのき ●花かつお (マヨネーズ風) さば節 スープ ▲ねぎ さば節 中華味 塩こしょう 食 みりん 砂糖 ▲白菜 ●青のり 砂糖 うす口しょうゆ ▲ニラ ▲玉ねぎ ●ソフト豆腐 酒 うす口しょうゆ 油 塩 スープ 酒 ●味噌 ごま 塩 砂糖 ■じゃが芋 ●薄揚げ ●わかめ 油 油 酒 ▲チンゲン菜 さば節 塩 ▲コーン ●味噌 ●味噌 こい口しょうゆ 味噌汁 うす口しょうゆ 昆布 中華味 さば節 ▲もやし さば節 オニオンスープ |スープ ▲エリンギ ▲ねぎ 砂糖 ▲チンゲン菜 酒 鶏がらスープ ▲玉ねぎ 中華味 ▲しめじ みりん ▲パセリ ■じゃが芋 鶏がらスープ ▲大根 酒 チキンコンソメ ▲コーン 中華味 ●味噌 さば節 さば節 味噌汁 鶏がらスープ ▲ほうれん草 ▲玉ねぎ ▲南瓜 2-5歳児 Sp. ●味噌 お弁当日 さば節 みかんゼリー 枝豆 バナナ チーズ りんごのコンポート オレンジ O歳 野菜入りせんべい あられ ベビーせんべい カルピス バナナ ハイハイン かぼちゃボーロ 紫芋せんべい スイート 芋ようかん 黒糖ドーナツ りんごケーキ 焼きビーフン みかんゼリー チーズ ゼリー 枝豆 パンプキン バナナ マフィン りんごのコンポート オレンジ 1歳 ベジたべる ぽたぽた焼き カリポテ 野菜スティック 紫芋チップ ふがし さつま芋 (小麦粉 黒砂糖 みかんゼリー バナナ チーズ (カルピス 寒天 (小麦粉 バナナ 枝豆 りんごのコンポート オレンジ (小麦粉 砂糖 (ビーフン ニラ 南瓜 砂糖 2歳 ベジたべる もも缶 砂糖) ぽたぽた焼き 寒天 砂糖) 無調整豆乳 カリポテ ふがし ベーキングパウダー 野菜スティック 紫芋チップ レモン 卵 人参 油 豚肉 無塩バター ベーキングパウダー みかんゼリー バナナ チーズ 全園児:あられ 無調整豆乳 枝豆 りんごのコンポート オレンジ 無塩バター 塩こしょう 中華味 牛乳) 3—5歳 絹ごし豆腐油) カリポテ ベジたべる 砂糖油) ベーキングパウダー ふがし アスパラガス 牛蒡せんべい ぽたぽた焼き うす口しょうゆ) りんご) 牛乳 牛乳 牛乳 0-5歳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 野菜&フルーツジュース 牛乳 牛乳 お茶 エネルギー 544Kcal 578Kcal 555Kcal 559Kcal 587Kcal 538Kcal 569Kcal 540Kcal 566Kcal 529Kcal 591Kcal 530Kcal 544Kcal たんぱく質 24.9g 20. 3g 25. 6g 22. 0g 28. 7g 17. 5g 16.8g 25. 8g 23. 0g 24. 5g 21. 5g 21. 9g 18. 7g 脂質 12. 1g 9.8g 14. 1g 12.9g 18.7g 15. 2g 21.5g 13. 1g 14.9g 15. 7g 20.3g 16. 6g 13. 5g 炭水化物 81.6g 64.9g 99.5g 71. 7g 78. 0g 74. 2g 75. 5g 64.7g 71. 6g 60.5g 85. 3g 67. 0g 75. 4g 食塩相当量 3. 0g 1. 1g 1.7g 1. 6g 2. 7g 1. 7g 1. 2g 1. 0g 1. 7g 1. 9g 2. 2g 2. 0g 2.8g

≪今月の旬の食材≫きゅうり ピーマン おくら いんげん 枝豆 オレンジ