



7月 こんだてひょう



日光認定こども園

2024・7

月	火	水	木	金	土
1 豚肉の生姜炒め わかめのごま酢和え かぼちゃのみそ汁 くだもの・牛乳 ミルク・大納言ケーキ	2 鯖の味噌煮 栄養きんぴら はんぺんのすまし汁 くだもの・牛乳 ミルク・デニッシュパン	3 チーズとかぼちゃのココット トマトと大豆のサラダ もずくスープ くだもの・牛乳 ミルク・豆腐きな粉ドーナツ	4 野菜たっぷりつくね きゅうりのごま和え 豆乳みそ汁 くだもの・牛乳 おにぎり(昆布・ごま)	5 きすの天ぷら ポテトサラダ 七夕おすまし くだもの・牛乳 カルピス・せんべい	6 焼きビーフン バイクドポテト 中華スープ くだもの・牛乳 ビスケット
8 巣ごもり玉子 夏野菜のごまみそ和え かぼちゃのシチュー くだもの・牛乳 ミルク・にんじんもち	9 さわらの塩焼き 湯葉サラダ 豚じゃが くだもの・牛乳 ミルク・レーズンパン	10 豆しゅうまい 春雨の酢の物 ニラ玉スープ くだもの・牛乳 ミルク・豆腐スコーン	11 豆腐ボール 納豆和え カレー汁 くだもの・牛乳 ミルク・ビスケット	12 赤魚の照り焼き えのきとこんにゃくごま風味 高野の玉子とじ煮 くだもの・牛乳 豆乳プリン	13 ナポリタンスパゲッティ 炒り玉子(わかめ) コンソメスープ くだもの・牛乳 せんべい
15 海の日	16 ジャーマンオムレツ キャベツの梅かつおドレッシング 大豆入りスープ くだもの・牛乳 フルーチェ	17 ローストチキン 野菜のゆかり和え 湯葉のすまし汁 くだもの・牛乳 ミルク・みかんケーキ	18 鰯のかば焼き わかめのナムル風和え 豚汁 くだもの・牛乳 ミルク・きな粉クッキー	19 ビビンバ 春雨サラダ コーンのかきたま汁 くだもの・牛乳 おにぎり(人参・わかめ)	20 ハヤシライス ツナサラダ チーズ くだもの・牛乳 ビスケット
22 ポークチャップ ひじきマリネ 野菜のミルクスープ くだもの・牛乳 ミルク・きな粉サンド	23 手作り弁当日  ぶどうゼリー	24 ベジタブルエッグ のり塩粉ふき芋 なすのスープ くだもの・牛乳 ミルク・ヨーグルト蒸しパン	25 鶏のから揚げ フライドポテト・ブロッコリー ポークカレー くだもの・牛乳 すいか	26 白身魚のコーンマヨ焼き ピーマンのおかか和え 厚揚げのみそ汁 くだもの・牛乳 ミルク・マフィン	27 他人丼 キャベツの海苔和え フライビーンズ くだもの・牛乳 せんべい
29 厚揚げの肉みそ炒め 切干大根のごま和え わかめのすまし汁 くだもの・牛乳 ミルク・豆腐の信玄餅風	30 干草焼き 野菜の昆布和え じゃが芋のみそ汁 くだもの・牛乳 ミルク・ビスケット	31 タラケチャ シーザーサラダ トマトと玉子のスープ くだもの・牛乳 ミルク・ごまバタークッキー	 <p>旬の夏野菜には夏に必要な水分とビタミン類がたっぷり含まれていて暑さで弱る衣の消化を助けたり体にこもった熱をとってくれる働きがあります。そんな夏野菜を今月はたくさん給食に取り入れました。こまめな水分補給と夏野菜パワーで暑い夏を乗り切っていきましょう。</p> <p>※食材の都合により献立を変更することがあります※8月の手作り弁当日は20日(火)です。</p>		

