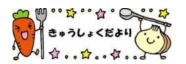
C /j;		エ九/3麻木派	ы <u>р</u> о	1 79000 1	971170	*		図コクモク
	曜				3色分類			エネルキ´ー(kcal) タンパク(g)
日	旧	午前	昼食	午後	あか	黄	みどり	脂質(g)
	"					力や体温のもとになる		
\vdash		ビスケット	ご飯	お好み焼	みそ、とうふ、たま		たまねぎ、だいこん、	550 (528)
		牛乳	味噌汁	 牛乳		ら、パンこ、こむぎこ、		22. 7 (21. 2)
1	水	1 70	さけのフライ	' ''	あげ、ぎゅうにゅう	さとう、ビスケット	しいたけ、オレンジ	13. 4 (15. 6)
			キャベツの煮びたし					, , , , , , , ,
			オレンジ					2.5(1.9)
		ビスケット	バターロールパン	ホットケーキ	たまご、とりもも、	ロールパン、ごまあぶら、ご	レタス、わかめ、か	672 (667)
		牛乳	レタスのスープ	牛乳	ベーコン、ぎゅうにゅ	ま、ママレードジャム、なたねあぶら、さとう、いちごジャ	ぼちゃ、きゅうり、た	24. 3 (23. 3)
2	木	the state of the s	チキンのママレード煮		う	ム、ホットケーキミックス、ビ	まねぎ、バナナ	25. 3 (25. 5)
		5	かぼちゃサラダ			スケット		
Ш			バナナ					1.7(1.4)
		ビスケット	夏野菜カレーライス	ソースせんべい	R	夏祭り特別メ		
3	金	牛乳	お楽しみデザート	牛乳	夏野菜を盛り	りつけたカレーライスや		ます
						ついてはお気軽に調理		
$\vdash\vdash$		ばった l	チキンライス (1° ±07	ししひキーノ ナナデ	-*:+/ .8\ 1°	ニノドノ ナナムゼ	811 (799)
		ビスケット	玉子スープ	ドーナツ 牛乳	とりひきにく、たまご、ぶたひきにく、ぎゅう		にんじん、たまねぎ、 さやいんげん、ブ	28. 8 (26. 7)
4	±	牛乳	ひじきハンバーグ	十孔 	にゅう	ייייייייייייייייייייייייייייייייייייייי	ロッコリー、ひじき、	23. 8 (25)
			バナナ				バナナ	1.7(1.4)
\vdash	\neg	ビスケット	強化米	きなこクッキー	みそ、ぶたひきにく、	強化米、ふ、さとう、こ		570 (541)
		牛乳	味噌汁	 牛乳	とうふ、たまご、きな	んにゃく、さといも、さ		17. 9 (17)
6	月		炒り豆腐		こ、ぎゅうにゅう	つまいも、ゼリー、バ		15 (16. 6)
			さつま芋と切り昆布の煮物			ター、こむぎこ、ビス	う、きざみこんぶ	
Ш			ミニゼリー			ケット		1.4(1.2)
		ビスケット	和風スパゲッティ	おからの	, _ , . , , , ,	マカロニ・スパゲッ	やきのり、ほうれん	756 (715)
₇	火	牛乳	豆乳スープ	ソフトクッキー	ぎゅうにゅう、ぶたひ		そう、しめじ、キャベ	30. 6 (27. 5)
			スペイン風オムレツ	牛乳		こむぎこ、ビスケット	ツ、たまねぎ、にんじ	27. 4 (26. 6)
$\vdash \vdash$		ビフケ…	バナナ	+>+-01 7·	ら	 レノピノ ビラ <u>レ</u> ・!	ん、ピーマン、バナ	2.6(2)
		ビスケット	≪園外保育の日≫	おたのしみ サンドイッチ	ぎゅうにゅう	しょくぱん、ビスケット		154 (207) 6. 9 (8. 4)
8	水	牛乳		リントイツテ 牛乳				6. 6 (10)
				十孔 				0.5(0.4)
\vdash		ビスケット	バターロールパン	コーグルトケーキ	ベーコン、ぎゅうにゅ	ロールパン さとう	さやいんげん、キャ	621 (626)
		牛乳	コンソメスープ	4乳	う、たまご、ぶたひき		ベツ、たまねぎ、に	25. 8 (24. 4)
9	木	1 76	ハンバーグ	1 70	にく、ぎゅうにく、チー		んじん、バナナ、レモ	
			ポテトのチーズ焼き		ズ、ヨーグルト	ら、ホットケーキミック		• (=•,
			バナナ			ス、ビスケット		2. 7 (2. 4)
		ビスケット	ご飯	セサミクッキー			たまねぎ、こまつな、	545 (518)
		牛乳	味噌汁	牛乳	お、ちくわ、たまご、		しいたけ、にんじん、	21. 3 (20)
10	金		赤魚の煮つけ		ぎゅうにゅう	スケット	ひじき、すいか	12. 9 (15. 1)
			ひじき煮			ECE (2) 23		
\square			スイカ				ļ	1.9(1.6)
11	±Ι		≪休園日≫			Sales Sales		
\vdash		ビスケット	 強化米	よ数のラスク	ユス レスこ ジナーフロ	強化米、ごま、さとう、	ししょうぎ だいこく	509 (492)
		牛乳	味噌汁	あめのラスク 牛乳			しいたけ、にんじん、	18 (17. 2)
13	ы	十 孔	野菜入り豚そぼろ	 	ぎゅうにゅう	ビリー、ハリー、ふ、 ビスケット	コーン、さやえんど	16.4(17.8)
'	/1		ひじきのサラダ		C.F 31-1F 3		う、ひじき	. 5. 1 (17. 5)
			ミニゼリー					1.6(1.3)
\sqcap		ビスケット	けんちんうどん	フレンチトースト	とうふ、あぶらあげ、	うどん、ごま、さとう、	長ねぎ、しめじ、だい	633 (615)
	ا ,ا,		鶏肉の甘辛煮	牛乳		しょくぱん、ビスケット		27 (24. 9)
'4	^	530	キャベツのごまあえ		う、たまご		ベツ、バナナ	13. 7 (15. 6)
Ш			バナナ					3. 2 (2. 6)
1 I		ビスケット	しらす入り炊き込みご飯			ごはん、さらだあぶ	こまつな、にんじん、ひじ き、キャベツ、たまねぎ、え	507 (494)
15	жl	牛乳	キャベツスープ	牛乳		ら、じゃがいも、ビス	のきたけ、きゅうり、オレン	19 (18. 3)
			インディアンサラダ		ヨーグルト、ぎゅう	ケット	ジ、パインアップルかん、み	11.8(14.3)
$\vdash \vdash$	_	ロ ラム □	オレンジ	 + / + ' / - '	にゆう	- II .0 - II	かんかん	1.6(1.5)
		ビスケット	バターロールパン	あんだんご		ロールパン、オリーブ		686 (676)
16	木	牛乳	鶏肉のトマト煮	牛乳	ずき、ぎゅうにゅう	ゆ、じゃがいも、でん	にんじん、たまねぎ、 ほうれくそう フッ	22. 1 (21. 4) 22. 2 (23. 1)
1			ジュリアンスープ (ジュリアンスープ (バナナ			ぷん、ビスケット	ほうれんそう、マッ シュルーム、バナナ	2. 8 (2. 4)
$\vdash \vdash$	\dashv	ビスケット	ご飯	くるみのクッキー	みそ、とうふ、べにざ	ごけん マコネーブ	たまねぎ、こまつな、トマト、	637 (594)
		牛乳	味噌汁	へるみのクッキー 牛乳		さとう、こむぎこ、くる	パセリ(葉)、しいたけ、にん	25. 1 (22. 9)
17	쇾	プ も		- 1 6	ぎゅうにゅう	7. 34 13-1	じん、きりぼしだいこん、す	22. 1 (22. 5)
''	717		切り干し大根の煮物		ار ۱۳ کاریانی	IF	いか	[22. 1 (22. 3)]
			スイカ			ľ		1.3(1.1)
\vdash	-	ビスケット	しらすチャーハン	カステラ	たまご、ちりめんじゃ	ごまあぶら、ごはん、	こねぎ、にんじん、だ	709 (673)
	.	牛乳	千切り野菜のスープ	 牛乳	こ、みそ、とりひきに		いこん、えのきたけ、	29. 5 (26. 8)
18	+	1 70	鶏つくねバーグ	' ' ' ' '	く、ぎゅうにゅう	マヨネーズ、かすて	さやえんどう、長ね	18 (19. 3)
			バナナ			ら、ビスケット	ぎ、バナナ	1. 9 (1. 6)
\Box		ビスケット	ご飯	ミルク寒天	みそ、とうふ、チー	ごはん、かたくりこ、	たまねぎ、だいこん、もや	577 (544)
		牛乳	味噌汁	牛乳		オリーブゆ、さとう、ご	し、きゅうり、にんじん、パインアップルかん、みかんか	25. 2 (23. 1)
20	月		高野豆腐入りチキンナゲット		やどうふ、あぶらあ	まあぶら、ゼリー、ビ	しん、かんてん	20. 1 (21)
			もやしのサラダ		げ、ぎゅうにゅう	スケット		
			ミニゼリー					1.6(1.2)

		ビスケット	スパゲッティナポリタン	ミルクもち		マカロニ・スパゲッ	ピーマン、たまねぎ、	632 (616)
		牛乳	中華スープ	牛乳	ハム、とうふ、きなこ	ティ、さとう、バター、 マヨネーズ、ごま、か	しいたけ、だいこん、	17. 4 (17. 3)
21	火		切り干し大根のサラダ			ヾョベース、こま、か たくりこ、ビスケット	こんしん、トリミョ ウ、きゅうり、きりぼ	18 (19. 2)
			バナナ			(C) (C) (C)	しだいこん、バナナ	3. 2 (2. 7)
		ビスケット	ハヤシライス		ぎゅうにく、ぶたひき		にんじん、たまねぎ、	690 (650)
22	7k	牛乳	ほうれん草の胡麻和え	牛乳	にく、鉄分入りヨーグ		ほうれんそう、えの	22. 4 (21)
	٠,,		ミニトマト		ルト、ぎゅうにゅう、ら	こ、ビスケット	きたけ、ミニトマト、	25. 3 (25. 2)
\vdash			鉄分入りヨーグルト バターロールパン	18 181 . 1 1 4	んおう	ロールパン、バター、こむぎ	かぼちゃ	1.8(1.6) 562(579)
		ビスケット 牛乳	クリームシチュー	じゃがいももち 牛乳	ぎゅうにゅう、とりひき にく、ロースハム	こ、じゃがいも、マカロニ・ス	さやいんげん、にん	15. 8 (16. 5)
23	木	T-76	スパゲッティサラダ	十化		パゲッティ、マヨネーズ、かた くりこ、ビスケット	じん、たまねぎ、きゅ うり、バナナ	18. 3 (19. 8)
			バナナ			くりこ、ヒスケット		1.6(1.3)
\vdash		ビスケット	ご飯	ジャトサンドイッチ	みそ、とうふ、まぐろ、	ごはん、さとう、バ	たまねぎ、だいこん、	507 (496)
			味噌汁	(イチゴジャム)	ぎゅうにゅう	ター、こむぎこ、ごま、		23. 9 (22)
24	金		かじきまぐろのソテー	牛乳			もやし、オレンジ	10. 7 (13. 2)
			三色ナムル			ぱん、ビスケット		
Ш			オレンジ					1.6(1.2)
		ビスケット	二色そぼろ丼	菓子パン		さとう、ごはん、さらだ		664 (641)
25	土	牛乳	味噌汁 フレンチサラダ	牛乳	みそ、とうふ、ぎゅうにゅう	あぶら、ジャムパン、 ビスケット	キャベツ、きゅうり、 にんじん、ブロッコ	21. 9 (20. 8) 16. 7 (18. 2)
			バナナ		1 - 14)		リー、バナナ	1. 4(1)
			強化米	マカロニきなこ	みそ、とうふ、ぶたひ	強化米、ごまあぶら、	たまねぎ、だいこん、長ね	577 (545)
			味噌汁	牛乳	きにく、きなこ、ぎゅう		ぎ、にんじん、ピーマン、しょ うが、にんにく、きゅうり、わ	22. 3 (20. 9)
27	月		豚肉と野菜の炒め煮		にゅう	マカロニ・スパゲッ	かめ、もやし、コーン	18. 1 (19. 3)
			きゅうりのナムル			ティ、ビスケット		0 4 (4 7)
Ш			ミニゼリー 焼きそば		ジナカナルノ ベー	+,, >4,4/ +1.>	にんじん、キャベツ、ピーマ	2. 1 (1. 7) 660 (636)
		ビスケット 牛乳	大根とベーコンのスープ	フルーツ寒天ゼリー 牛乳	ぶたひきにく、ベーコ ン、とりもも、ぎゅう	ちゆつかめん、さどつ、 ビスケット	ン、だいこん、たまねぎ、こ	27 (24. 7)
28	火		鶏肉のさっぱり煮	十孔	にゅう		まつな、長ねぎ、レモン、バ ナナ、パインアップルかん、	13. 6 (15. 6)
			バナナ		1-175		みかんかん、かんてん	3(2.4)
Ш			* *	-/ \\ \ 0 # \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	+ ×> + 18 111-1 +			
		ビスケット 牛乳	舞茸の炊き込みご飯 豚汁	にんじんの蒸しパン 牛乳	あぶらあげ、とりひきにく、みそ、とうふ、ぶ		にんじん、まいたけ、長ね ぎ、しめじ、だいこん、ブロッ	557 (534) 18 (17. 4)
29	水	十孔	がハ ブロッコリーの塩炒め	十孔	たにく、ぎゅうにゅう、		コリー、コーン、オレンジ	18. 5 (19. 8)
			オレンジ		たまご	ビスケット		1. 7 (1. 4)
		ビスケット	バターロールパン		たまご、チーズ、ぎゅ	ロールパン、しらた	だいこん、にんじん、えのき	585 (595)
		牛乳	千切り野菜のスープ	牛乳	うにゅう	き、じゃがいも、さと	たけ、さやえんどう、きゅう り、たまねぎ、バナナ、かぼ	18. 7 (18. 9)
30	木		ゆで卵とポテトのサラダ			う、こむぎこ、バター、	ちゃ	18. 4 (20)
			チーズ			ビスケット		0 (1 0)
\vdash		ビスケット	<u>バナナ</u> ご飯	ビスケット	みそ、とうふ、べにざ	ブルノ ナレン ニナン	たまねぎ、だいこん、	2 (1. 8) 452 (466)
			<u>こ</u>	りんご果汁	け、あぶらあげ、いん		たまねさ、たいこん、 にんじん、干ししいた	
31	金	1 76	さけのムニエル	(非常用	げんまめ、ぎゅうにゅ		け、りんごジュース	7. 6 (12)
	_			お持ち帰りおやつ)	5	ケット		
			ミニゼリー					1.5(1.2)

※園の行事や食材の入荷状況により、献立の変更をする場合があります。

※また、午前中のおやつのビスケットには卵成分が含まれる場合があります。ご了承ください。

新メニューです楽しみにしていてくださいね♪



おやつの人気メニュー「ミルクもち」のレシピを紹介します。夏は冷蔵庫で冷やすとまたちがった食感が

ミルクもち (2人分)

材料 牛乳 200cc

片栗粉 50g 砂糖 50g

きなこ・砂糖・塩 適宜

作り方 ①片栗粉と砂糖を鍋に入れる

- ②牛乳を加える
- ③よく混ぜサラサラになったら中火にかけながら 木べらなどでさらに混ぜる。
- ココがPOINT!
- まとまりだしたらあっと言う間なので一気に仕上げましょう。
- ・焦げやすいので底から返すように混ぜましょう。
- ④まとまったら出来上がり。
- ⑤手に水をつけてからひとロサイズにちぎるように丸める。
- ⑥きなこ、砂糖、塩をまぜてまぶす。

