



7月献立表

令和4年6月30日 社会福祉法人三心会 山田町第一保育所

日	曜	おやつ (未満児)	おやつ(未満児) アレルギー児対応食	献立名	アレルギー児 対応食	おやつ (全園児)	おやつ(全園児) アレルギー児対応食
1	金	牛乳・白い風船	牛乳→麦茶 白い風船→塩煎餅	鶏ソース焼き・コーンサラダ<りんごドレッシング>・ ミニ納豆春巻き・高野豆腐味噌汁・オレンジ		牛乳・コーン菓子	牛乳→麦茶
2	土	麦茶・ベジたべる		ミートソーススパゲティ・野菜スープ・バナナ		麦茶・揚げ煎餅	
3	日						
4	月	牛乳・クラッカー	牛乳→麦茶	鮭照り焼き・切干大根五目煮・トマト・なめこ汁・ グレープフルーツ(バナナ)		牛乳・かりんとう	牛乳→麦茶
5	火	牛乳・ ハッピーターン	牛乳→麦茶	ハンバーグ・さつま芋マッシュ・ほうれん草白和え・ 大根味噌汁・バナナ		牛乳★焼きおにぎり	牛乳→麦茶
6	水	牛乳・塩煎餅	牛乳→麦茶	鱈カレー竜田・ピーマンきんぴら・キャベツごまサラダ・ 若布味噌汁・オレンジ		牛乳★肉まん	牛乳→麦茶
7	木	ブドウジュース・ 星食べよ		豚天ぷら・かぼちゃ煮・きゅうり中華和え・ 七夕そうめん汁・スイカ(七夕会)		★星型ゼリー (リンゴ味)	
8	金	牛乳・ビスケット	牛乳→麦茶	鱈香味焼き・クープイリチー・マカロニ大豆サラダ・ じゃが芋味噌汁・オレンジ		牛乳・ブリッツ (サッポロポテト)	牛乳→麦茶
9	土	麦茶・えびせん		ドライカレー・野菜スープ・バナナ		麦茶・塩煎餅	
10	日						
11	月	牛乳・味しらべ	牛乳→味しらべ	鶏塩唐揚げ・炒合菜・鮭フレーク・キャベツ味噌汁・ オレンジ		牛乳★クッキー	牛乳→麦茶
12	火	牛乳・ サッポロポテト	牛乳→麦茶	鮭コーンマヨ焼き・ハムカツ・きゅうりとひじきのサラダ・ 豆腐味噌汁・グレープフルーツ(バナナ)		★冷やしそうめん	
13	水	牛乳・ベジたべる	牛乳→麦茶	ローストチキン・和風スパゲティソテー・トマト・ なめこ汁・バナナ		牛乳・ばかうけ	牛乳→麦茶
14	木	牛乳・コーン菓子	牛乳→麦茶	鯖ごま味噌焼き(鯖ごま味噌焼き)・ボイルウイナー・ マカロニサラダ・じゃが芋味噌汁・オレンジ		牛乳 ★アメリカンドック	牛乳→麦茶
15	金	牛乳・揚げ煎餅	牛乳→麦茶	シュウマイ・中華サラダ・ナスとピーマンの中華炒め・ 若布スープ・バナナ		ヨーグルト・ ハッピーターン	ヨーグルト→ゼリー
16	土	麦茶・クラッカー		鶏そぼろ丼・豆腐味噌汁・オレンジ (夏祭り)		麦茶・揚げ煎餅	
17	日						
18	月			海の日			
19	火	牛乳・ばかうけ	牛乳→麦茶	青のり入りチキンカツ・春雨カレーソテー・カミカミサラダ・ 高野豆腐味噌汁・オレンジ		牛乳・曲がり煎餅	牛乳→麦茶 曲がり煎餅→塩煎餅
20	水	フルーツゼリー		豚照り焼き・シーフードスパゲティ・スイートポテトサラダ・ 若布味噌汁・バナナ		牛乳 ★タコ焼き風パン	牛乳→麦茶
21	木	牛乳・塩煎餅	牛乳→麦茶	鱈中華焼き・竹輪カレー揚げ・フレンチリングオサラダ・ 大根味噌汁・オレンジ		牛乳・コーン菓子	牛乳→麦茶
22	金	牛乳・白い風船	牛乳→麦茶 白い風船→塩煎餅	鶏味噌焼き・じゃが芋ボール・切干大根サラダ・ キャベツ味噌汁・グレープフルーツ(バナナ)		★オレンジゼリー・ ハッピーターン	
23	土	麦茶・えびせん		タコライス・野菜スープ・バナナ		麦茶・塩煎餅	
24	日						
25	月	フルーツゼリー		鮭塩焼き・ひじき五目煮・トマト・なめこ汁・バナナ		牛乳・パイ菓子	牛乳→麦茶
26	火	牛乳・ばかうけ	牛乳→麦茶	豚挽カレー・シルバーサラダ・スティックきゅうり・ 野菜スープ・オレンジ		牛乳★照り焼きピザ	牛乳→麦茶
27	水	牛乳・コーン菓子	牛乳→麦茶	春巻き・かぶそぼろ煮・竹輪チーズ焼き・大根味噌汁・ バナナ	チーズ焼き→ チーズ除去	牛乳・ばかうけ	牛乳→麦茶
28	木	牛乳・揚げ煎餅	牛乳→麦茶	鯖竜田(鯖竜田)・大根サラダ・彩り納豆・じゃが芋味噌汁・ オレンジ		リンゴジュース・ 塩煎餅	
29	金	牛乳・星食べよ	牛乳→麦茶	焼きそば・ミニフランク・フライドポテト・茹でもろこし・ きゅうりさっぱり漬け・若布スープ・スイカ (誕生会)		★かき氷 (イチゴ味)	
30	土	麦茶・ベジたべる		ジャージャー麺・中華スープ・バナナ		麦茶・パイ菓子	
31	日						

7月平均摂取エネルギー(以上児:554kcal・未満児:482kcal)

※ご家庭での食事において変化等がありましたらお知らせ下さい。 ※()内は未満児(0・1・2歳児)に提供する予定です。

※マヨネーズ・ハム・ベーコン・ウイナー・魚肉ソーセージ・ちくわ・かまぼこはアレルギーフリーの物を提供します。

※お箸・おしぼりセットは毎日きれいに持たせて下さい。 ※食材の都合により献立を変更する場合があります。ご了承下さい。



<クープイリチー>クープは昆布、イリチーは炒め物を指した沖縄の郷土料理です。細切りにした昆布と豚肉やこんにゃく等と合わせて炒める料理です。

<タコ焼き風パン>20日(水)の午後おやつ、タコ焼き風パンは、タコの代わりに魚肉ソーセージが入っています。