



曜日	月	火	水	木	金	土
日						1
汁						そばろ丼・麦茶
主菜						豆腐の崩し汁
副菜						わかめの酢の物
午前 (0.12歳児)						ころころおむすび
午後						ひじきおむすび
日	3	4	5	6	7	8
汁	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	牛丼・麦茶
主菜	もやしの味噌汁	きゃべつの味噌汁	厚揚げの味噌汁	豆腐のすまし汁	新玉と新じゃがの味噌汁	えのきの味噌汁
副菜	鶏のくわ焼き	魚の照り焼き	五目豆	魚のごまみそ焼き	真砂揚げ	きゃべつの昆布和え
副菜	もずくの酢の物	白和え	もやしの酢の物	ひじきと大豆の煮物	切干大根の煮物	
午前 (0.12歳児)	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	南瓜の煮物	ころころおむすび	黒豆煮
午後	炊き込みおむすび	よもぎもち	おむすび・茹でそら豆	そばろおむすび	きな粉おむすび	のりおむすび
日	10	11	12	13	14	15
汁	5分つきご飯・麦茶	炊き込みごはん・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	そばろ丼・麦茶
主菜	わかめのすまし汁	なめこの味噌汁	貝だくさん汁	若竹汁	かきたま汁	豆腐の崩し汁
副菜	いかじゃが	煮魚	鶏の梅しそ焼き	豆腐の味噌煮	高野豆腐の揚げ煮	わかめの酢の物
副菜	ひじきの酢の物	きゃべつの酢の物	納豆和え	野菜炒め	とまとの和え物	
午前 (0.12歳児)	冷奴	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	煮干しせんべい	ころころおむすび
午後	梅こぶおむすび	ういろ	寿司おむすび	ばくだんおむすび	焼きじゃが	ひじきおむすび
日	17	18	19	20	21	22
主菜	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	牛丼・麦茶
副菜	もやしの味噌汁	きゃべつの味噌汁	厚揚げの味噌汁	豆腐のすまし汁	新玉と新じゃがの味噌汁	えのきの味噌汁
副菜	鶏のくわ焼き	魚の塩焼き	五目豆	魚のごまみそ焼き	真砂揚げ	きゃべつの昆布和え
副菜	もずくの酢の物	白和え	もやしの酢の物	ひじきと大豆の煮物	切干大根の煮物	
午前 (0.12歳児)	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	南瓜の煮物	ころころおむすび	黒豆煮
午後	炊き込みおむすび	きな粉団子	おむすび・茹でそら豆	そばろおむすび	きな粉おむすび	のりおむすび
日	24	25	26	27	28	29
汁	5分つきご飯・麦茶	★炊き込みご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶		5分つきご飯・麦茶	そばろ丼・麦茶
主菜	わかめのすまし汁	なめこの味噌汁	貝だくさん汁	お弁当の日	かきたま汁	豆腐の崩し汁
副菜	いかじゃが	煮魚	鶏の梅しそ焼き		高野豆腐の揚げ煮	わかめの酢の物
副菜	ひじきの酢の物	きゃべつの酢の物	納豆和え		とまとの和え物	
午前 (0.12歳児)	冷奴	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	煮干しせんべい	ころころおむすび
午後	梅こぶおむすび	ういろ	寿司おむすび	ばくだんおむすび	焼きじゃが	ひじきおむすび

やさいサラダ作り

ももぐみさんが、やさいちぎりをしました。レタス、水菜、こんにゃくなど色々なものをちぎりました。みんなとっても集中してやっていました！ちぎった野菜はドレッシングを作ってサラダに、こんにゃくは甘辛く煮て給食で食べました(^o^)



ごはんは5分つき米です。園に精米機があるので使う都度精米しています。

★「お誕生会メニュー」 * 都合により献立が変わる場合があります。

6月の旬の食材

空豆・キャベツ・新じゃが芋・新たまねぎ
・グリーンピース・うど・なつみかん・カレイ



保小中連携献立について

益田市保育研究会では、学校給食と連携して保育園から中学校の時期まで一貫した食育の取り組みを実施しています。その取り組みの一つとしての保小中連携献立です。

今月の連携献立は7日、21日に「新玉ねぎと新じゃが芋の味噌汁」10日、24日に「いかじゃが」、18日に「魚の塩焼き」です。

