

7月給食だより



社会福祉法人ほほえみ福祉会 吉田こども園 H28・7月

曜日	月	火	水	木	金	土
日					1	2
主食・飲物					5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶
汁					わかめの味噌汁	じゃが芋の味噌汁
主菜					鶏のくわ焼き	魚のごま味噌焼き・漬物
副菜					きゅうりの酢の物	ひじきの酢の物
おやつ					黒豆煮	ころころおむすび
午前						
午後					のりおむすび	茶むすび
日	4	5	6	7	8	9
主食・飲物	梅じゃこご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	★ちらし寿司・お茶	5分つきご飯・お茶	そぼろ丼・お茶
汁	すまし汁	豆腐の味噌汁	キャベツの味噌汁	そうめん汁	貝だくさん味噌汁	かき玉汁
主菜	豚肉となすの味噌煮	魚の南蛮づけ	レバニラ炒め	魚の生姜焼き	厚焼き卵	キャベツの酢の物
副菜	納豆和え	切干大根の煮物	わかめの酢の物	トマトの和え物	きゅうりの和え物	漬物
おやつ						
午前	南瓜の煮物	ころころおむすび	きゅうりスティック	冷奴	煮干しせんべい	ころころおむすび
午後	おこわおむすび	焼きじゃが	炊き込みおむすび	季節の果物	しそゼリー	きな粉おむすび
日	11	12	13	14	15	16
主食・飲物	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	いかめし・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶
汁	豆腐のくずし汁	なめこの味噌汁	厚揚げの味噌汁	じゃが芋の味噌汁	なすの味噌汁	わかめの味噌汁
主菜	煮魚	高野豆腐の揚げ煮	五目豆	魚の塩焼き・漬物	鶏のごま味噌焼き	焼き豆腐のあんかけ・漬物
副菜	きゅうりの酢の物	もやしの酢の物	焼きなす	ひじきの酢の物	もずくの酢の物	トマトの和え物
おやつ						
午前	季節の果物	ころころおむすび	ころころおむすび	冷奴	黒豆煮	ころころおむすび
午後	寿司おむすび	ういろ	のりおむすび	おこわおむすび	きな粉団子	茶むすび
日	18	19	20	21	22	23
主食・飲物		梅じゃこご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	そぼろ丼・お茶
汁		すまし汁	貝だくさん味噌汁	キャベツの味噌汁	豆腐の味噌汁	かき玉汁
主菜		豚肉となすの味噌煮	厚焼き卵	レバニラ炒め	魚の南蛮漬	キャベツの和え物
副菜		納豆和え	きゅうりの和え物	わかめの酢の物	切干大根の煮物	漬物
おやつ						
午前		ころころおむすび	煮干しせんべい	冷奴	きゅうりスティック	ころころおむすび
午後		季節の果物	おこわおむすび	焼きじゃが	炊き込みおむすび	きな粉おむすび
日	25	26	27	28	29	30
主食・飲物	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	いかめし・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶	5分つきご飯・お茶
汁	豆腐のくずし汁	なすの味噌汁	じゃが芋の味噌汁	厚揚げの味噌汁	なめこの味噌汁	わかめの味噌汁
主菜	鶏の生姜焼き・トマト	煮魚	五目豆	魚の塩焼き・漬物	鶏のごま味噌焼き	焼き豆腐のあんかけ
副菜	きゅうりの酢の物	もずくの酢の物	焼きなす	ひじきの酢の物	もやしの酢の物	トマトの和え物
おやつ						
午前	南瓜の煮物	ころころおむすび	冷奴	ころころおむすび	黒豆煮	ころころおむすび
午後	みたらし団子	かりかりせんべい	寿司おむすび	おこわおむすび	南瓜ういろ	のりおむすび



食中毒が心配される時期になりました。

食中毒の基本→**つけない** (手洗いをしっかりと)

増やさない (調理したものは
すぐ食べる)

やっつける (加熱調理する)

園でも衛生管理には気を付けていますが、おうちでも気を付けていただくよう、よろしくお願いします！



梅干し作り

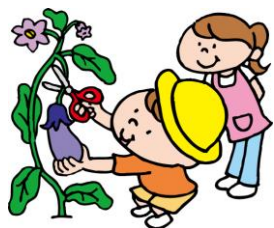
さくら組の6名が真砂から収穫した梅を使って、梅干し作りをしました！
子どもたちが、へたとりと梅と塩を交互に樽に入れる作業をしました！



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。



保育研究会では、学校給食と連携して保育所(こども園)から中学校まで一貫した食育の取り組みをしています。その取組の一つとしての保小中連携献立です。今月の献立は「**豚肉となすの味噌煮**」です。



今年も真砂でとれた空豆が届きました！3.4.5歳児さんがさやむきをしました。「ふかふかのベットだね！」と言いながら赤ちゃん(小さい)空豆を探したり、赤いそら豆を探していました。

6月25日
しっかり梅酢がでています。これから天気のいい日3日間をみつけて干します。

