7月の献立 7/16～7/31

2024年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
16 ／ 火	 ごはん	豚肉のみそ漬けやき カラフルサラダ しいたけの味噌汁	豚ロース		しょうが オクラ、トマト、とうもろこし 生椎茸、玉葱、小松菜	にんじんごはんのおにぎり 夏みかん
17 ／ 水	 ごはん	なすのなべしぎ ねばねばサラダ コーンスープ	豚もも肉 納豆、チーズ 豆乳		なす、青ピーマン 人参、キャベツ とうもろこし、パセリ、玉葱	かぼちゃのスコーン 豆乳
18 ／ 木	 めん	じゃじゃめん とうもろこし ししゃも	豚ひき肉 ししゃも	うどん	椎茸(乾)、にんにく、玉葱、しょうが、長ねぎ、きゅうり、トマト とうもろこし	するがごはん チーズ(乳)
19 ／ 金	 ごはん	魚のみそ焼き パセリ入りポテトサラダ あったまっちゃうスープ	さわら 豆腐、鶏ささみ	 じゃがいも	しょうが、梅干し パセリ、とうもろこし、人参 玉葱、にんにく、しょうが、にら	防災パン(小麦)を食べてみよう！！ すいか
20 ／ 土	 めん	五目うどん 粉ふきいも チーズ・バナナ	鶏胸肉 チーズ	うどん じゃがいも	人参、キャベツ、葉ねぎ バナナ	ビスケット (小麦)
22 ／ 月	 ごはん	野菜の味噌煮 きゅうりとじゃこのいそあえ すまし汁	豚ばら肉 しらす干し	じゃがいも そうめん・ひやむぎ	人参、玉葱、生椎茸、青ピーマン、しょうが きゅうり、焼海苔 なす、オクラ、とうがん、えのきたけ	かりんとトースト (小麦)
23 ／ 火	 ごはん	若鶏の揚げ煮 甘酢あえ 味噌汁	鶏もも肉 豆腐		しょうが キャベツ、きゅうり、みかん缶 なす、大根、オクラ	とうもろこしのおにぎり 煮干し
24 ／ 水	 ごはん	こんこんひつまぶし 切干大根の和え物 鶏団子のすまし汁	油揚げ ツナ缶 鶏ひき肉	精白米、ごま ごま	焼海苔、葉ねぎ、みょうが 切干大根、人参、きゅうり、もやし、焼海苔 しょうが、大根、青梗菜	米粉蒸しパン 豆乳
25 ／ 木	 ごはん	さばの焼き漬け じゃがいものパセリ和え 味噌汁	まさば、かつお節	 じゃがいも じゃがいも	葉ねぎ、しょうが、みょうが パセリ 人参、玉葱、キャベツ、えのきたけ	おからケーキ (小麦、鶏卵) すいか
26 ／ 金	 ごはん	五目いため わかめのおろしあえ 味噌汁	豚肩ロース ツナ缶	 ごま じゃがいも	椎茸(乾)、人参、青梗菜、きくらげ、玉葱、にんにく、しょうが わかめ、大根、きゅうり 玉葱、キャベツ、えのきたけ	もちもちチーズパン (乳) 煮干し
27 ／ 土	 めん	五目うどん 粉ふきいも チーズ・バナナ	鶏胸肉、油揚げ チーズ	うどん じゃがいも	人参、キャベツ、葉ねぎ バナナ	おせんべい
29 ／ 月	 ごはん	うめごはん 高野豆腐の煮物 おひたし(あおな・もやし) 味噌汁	 高野豆腐 かつお節	八分つき米 じゃがいも	梅干し 人参、ごぼう、椎茸(乾)、小松菜 小松菜、もやし 玉葱、葉ねぎ	ピザトースト (小麦、乳) すいか
30 ／ 火	 ごはん	焼き豆腐の五目煮 わかめの酢の物 味噌汁	焼き豆腐、豚ばら肉 しらす干し	ごま じゃがいも	人参、椎茸(乾)、さやいんげん、たまねぎ わかめ、きゅうり 玉葱、キャベツ、えのきたけ	恐竜の卵 夏みかん
31 ／ 水	 ごはん	鮭の塩焼き 菜果サラダ 味噌汁	しろさけ 油揚げ	 じゃがいも	 キャベツ、きゅうり、りんご、みかん缶 人参、葉ねぎ、長ねぎ	焼きビーフン

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)のみ表示いたします。