



令和6年度

# 給食予定献立表

## 第1回～保育園

## 第二十一章 保育園

## 学童ト"レーベン"

德田有香、田上愛恵、

日	月	火	水	木	金	土
		＜今月の給食のお知らせ＞				
8日(木)	9日(金)	10日(土)	11日(日)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
8日(木): 七夕給食	トドーの精園では10暦の七夕に合わせて笹竹の飾りつけ、七夕給食も行います。10暦の七夕は梅雨明けで星空がきれいに見えます。10(土)が七夕の日ですが、エコ日なので、9日(金)も学童ランチ(高学年)のため、8日(木)にしています。	1. 麦ごはん 赤魚の夏野菜 あんかけ きゅうりのスミ乃漬け 手押し大豆のみそ汁	2. ごはん サバの塩麹焼き 畑のミニトマトと きゅうりのソリネ わかめのみそ汁	3. 中華丼ぶり ごぼうサラダ なすのスープ		
22日(木): 誕生日お祝い給食	8月生まれのおともに当お祝いおめでとうございます☆	かぼちゃのチーズ 低脂肪チーズ	ミルクツッキー 低脂肪乳	バナナヨーグルト こんぶ		
4.	5. 麦ごはん 小アジの塩焼き スパゲティサラダ かぼちゃのみそ汁	6. 玄米ごはん ハニースパゲティチキン しあわせドレッシング 甘辛コロッケ けんちん汁	7. ごはん しゃもの石焼 大根漬け 手揚げ ホテチサタ キャベツのみそ汁	8. 七夕給食 カレーピラフ 豆の豆沙拉 セタミン	9. 夏野菜の ハヤシライス フレンチサラダ バナナヨーグルト	10. ごはん 五目ビーフン いりこの佃煮、 さつま芋
	バナナチーズ 低脂肪乳	(やこゆかりおとぎり) 低脂肪チーズ	グラノーラツッキー 低脂肪チーズ	セタフルーツ ボンチ	冷やしせんべい しあわせドレッシング	果物 チーズ
11.	12.	13. 五目おにぎり チャリの酢の物 そらめんのみそ汁 果物	14. ごはん 鶏鳥の照り焼き 野菜の三杯酢 かれいのニジ	15. 黒米ごはん かね しあわせドレッシング 豚汁	16. 麦ごはん 魚のコンソメ焼き ゴーヤチャンプル かぼちゃのみそ汁	17. ドリーム音楽会
山の日	・振替休日・	お盆団子 低脂肪チーズ	ハチナピス 二八ふく、チーズ	ハチナキ 金時豆	かにピス フローズンヨーグルト	
18.	19. ごはん 角フライヘタリタル ステイク野菜の ソース キャベツのみそ汁	20. 夏野菜と豚肉の カレーライス フレンチサラダ フレーバーポンチ	21. 玄米ごはん 魚の生姜焼き 春雨の酢の物 とろろこんにゃくすまじ	22. 誕生日お祝い ごはん さつま芋 とりこじの照り焼き のりのすまじ 果物	23. 麦ごはん 小アジの南蛮漬 ひじきと大豆の煮もの かぼちゃのみそ汁	24. ごはん チキンのサラダ うどん いりこの佃煮、 豆腐のみそ汁
	きつねあんこ 低脂肪チーズ	甘辛コロッケ 低脂肪チーズ	チーズツッキー 低脂肪チーズ	ヨーグルトケーキ ショットソース	ローランの ミルク、ヨーグルト 低脂肪チーズ	お麦のラスク 低脂肪チーズ
25.	26. ごはん 赤魚の煮つけ ごぼう煮 やさいの三杯酢 ひめニジ	27. 梅とひじきの 玄米ごはん 夏野菜マーボー <sup>ドレッシング</sup> ごぼうサラダ 吳汁	28. 麦ごはん 鶏鳥の竜田揚げ かみかみサラダ そらめんのみそ汁	29. ごはん 魚の梅みそ焼き 夏野菜のマーボー <sup>ドレッシング</sup> けんちん汁	30. 麦ごはん えびじきの カツオヤキ風 フレンチサラダ 豆腐のみそ汁	31. 玄米ごはん 豚汁 鶏前煮、 手押し大豆のみそ汁
	梅とひじき おにぎり 低脂肪チーズ	黒唐揚げ丼 低脂肪チーズ	ココアのお豆腐チーズ 低脂肪チーズ	果物、チーズ こんぶ	ハチナヨーグルト アイス	きつねあんこ 低脂肪チーズ

**夏野菜** 路地栽培で育てた野菜と味わっています！子ども

トトロの畠ではミニトマト、キュウリ、  
トマト、ゴーヤがされています。

落合農園 こんの野菜は、キャベツ、トマトを  
7月に、ばかりして、しばらくお休  
止です。ですが育てているとうどす

味わっています！  
子どもたちもガーデナーに植えて育て  
ミニトマトを育て、たねむせきゅうり、オクラなど  
収穫して食べています。

青い実も食べてみたいうござん  
とれててこの夏野菜の香り、味を  
いいながら味わっている子どもたちです。

(( 南大立表は予定を変更することがあります ))

# バナナ-グリルアイズ

(バナ	2~3本	ボウルにバナをいれ
ヨーグルト	400g	泡立て器で粗くします。
生クリーム	200ml	砂糖を入れてませ。
きび砂糖	40g	ヨーグルト、生クリームも入れて

(バナナは甘めかあさかわいいです、アイスが固まってきたら一度混ぜておくと  
つきやすく、食べやすいです)