

日	曜	給食	食材内容	アレルギー
3	月	魚のパン粉焼き(付ミニトマト)・ひじきの炒め煮・レタスとベーコンの中華スープ	カレイ・ミニトマト・ひじき・油揚げ・ちくわ・人参・いんげん・レタス・ベーコン・卵	
4	火	麻婆豆腐・卵焼き・玉ねぎの味噌汁・りんご	豚肉・豆腐・玉ねぎ・人参・椎茸・卵・りんご	
5	水	魚のマヨネーズ焼き(付ブロッコリ)・焼肉サラダ・具だくさんスープ	カレイ・ブロッコリ・キャベツ・豚肉・きゅうり・人参・玉ねぎ・チンゲン菜	
6	木	鶏肉の照り焼き(付ミニトマト)・納豆和え・かぼちやの味噌汁・牛乳	鶏肉・ミニトマト・納豆・キャベツ・人参・ほうれん草・かぼちや・牛乳	
7	金	七夕そうめん・ミートボール(付ブロッコリ)・ケーキ・スイカ	そうめん・卵・牛肉・豚肉・ブロッコリ・ケーキ・スイカ	
8	土	焼きそば・えのきのすまし汁・りんごゼリー・ヤクルト	焼きそば・ちくわ・かまぼこ・ウインナー・キャベツ・玉ねぎ・人参・えのき・りんご・ヤクルト	
10	月	魚の照り焼き(付枝豆)・スパゲティナポリタン・キャベツの味噌汁	カレイ・枝豆・スパゲティ・ベーコン・ピーマン・玉ねぎ・人参・キャベツ	
11	火	具だくさんオープン焼き(付ミニトマト)・春雨サラダ・青菜のすまし汁・牛乳	卵・ツナ缶・玉ねぎ・人参・椎茸・いんげん・ミニトマト・春雨・きゅうり・小松菜・かまぼこ・牛乳	
12	水	魚のカレー揚げ(付ブロッコリ)・トマトのサラダ・なすの味噌汁・バナナ	カレイ・ブロッコリ・トマト・きゅうり・チーズ・なす・バナナ	
13	木	親子丼・ちくわのチーズ入り磯部揚げ(付ミニトマト)・玉ねぎの味噌汁	鶏肉・玉ねぎ・人参・ちくわ・チーズ・ミニトマト・卵	
14	金	ホットドッグ・フライドポテト・野菜スープ・オレンジジュース	パン・ウインナー・じゃがいも・きゅうり・人参・玉ねぎ・オレンジ	
18	火	鶏肉じゃが・切り干し大根の甘酢和え・おふのすまし汁	鶏肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・切り干し大根・きゅうり・おふ・いんげん	
19	水	煮魚(付人参)・野菜サラダ・玉ねぎの味噌汁・とうもろこし	カレイ・キャベツ・きゅうり・魚肉ソーセージ・人参・玉ねぎ・わかめ・とうもろこし	
20	木	お弁当の日	お弁当の日	
21	金	パン・クリームシチュー・きゅうりの胡麻和え・オレンジ	パン・鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・きゅうり・オレンジ	
22	土	しょうゆラーメン・餃子(付ミニトマト)・ヨーグルト	ラーメン・餃子・ミニトマト・チャーシュー・なると・ヨーグルト	
24	月	とんかつ(付ブロッコリ)・かぼちやのそぼろ煮・とうがん汁	豚肉・鶏肉・ブロッコリ・かぼちや・いんげん・とうがん・かまぼこ	
25	火	魚のピカタ(付ミニトマト)・キャベツの中華風サラダ・さつま汁(鹿児島県郷土料理)・牛乳	カレイ・ミニトマト・キャベツ・きゅうり・人参・さつまいも・大根・油あげ・鶏肉・かにかま・牛乳	
26	水	夏野菜カレー・ちぎり揚げ(付枝豆)・豆腐のスープ・りんごゼリー	鶏肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・ピーマン・なす・ちぎり揚げ・枝豆・豆腐・りんご	
27	木	三色丼・キャベツの塩昆布和え・わかめの味噌汁・バナナ	牛肉・豚肉・きゅうり・キャベツ・卵・昆布・わかめ・玉ねぎ・バナナ	
28	金	魚のチーズ焼き(付ミニトマト)・青菜ともやしの胡麻和え・春雨スープ	カレイ・ミニトマト・小松菜・もやし・人参・春雨・玉ねぎ	
29	土	キーマカレー・コーンサラダ・玉ねぎのすまし汁・チョコレートパウンドケーキ	牛肉・豚肉・玉ねぎ・きゅうり・人参・コン・卵・牛乳	
31	月	ハヤシライス・ジャーマンポテト・わかめスープ・プリン	牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・ウインナー・わかめ・プリン	

今月の郷土料理 鹿児島県 「さつま汁」

さつま汁とは鶏肉を使った具だくさんな味噌汁のことです。具だくさんで体が温まるため、寒い日によく食べられています。鶏の飼育が盛んな鹿児島県。鹿児島県の地鶏は肉の弾力・甘味・色合いが非常に良いそうです。なでしこ園の給食で各県の郷土料理を楽しんではいかがでしょうか! (^_^)!

7月7日は七夕の日です
七夕は奈良時代から行われてきたお祭りです。また、1年に1度 織姫と彦星が天の川を渡って逢うという説話があります。6日の夜、短冊に願い事を書くと言われています。

※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。
※卵、乳、小麦粉を使用した献立には を表示しています。

★ →行事食

→お誕生日メニュー