

| 日           | 曜 | 給食   | 食材内容  | アレルギー |
|-------------|---|--|---|-------|
| 1           | 火 | 魚のパン粉焼き(付ブロッコリー)・ひじきの炒め煮・かぼちやの味噌汁・スイカ        | カレイ・ブロッコリー・ひじき・ちくわ・いんげん・人参・油揚げ・かぼちや・スイカ               |       |
| 2           | 水 | 焼きそば・きゅうりの胡麻和え・玉ねぎのすまし汁・牛乳                   | 焼きそば・玉ねぎ・人参・かまぼこ・ちくわ・ウイナー・きゅうり・牛乳                     |       |
| 3           | 木 | コーンごはん・鶏のから揚げ(付ミニトマト)・筑前煮・豆腐のすまし汁            | 鶏肉・ミニトマト・コーン・人参・れんこん・ごぼう・椎茸・里芋・いんげん・豆腐・わかめ            |       |
| 4           | 金 | 魚の味噌煮(付人参)・マカロニサラダ・コーンスープ                    | カレイ・人参・マカロニ・きゅうり・コーンスープ                               |       |
| 5           | 土 | パン・ビーフシチュー・きゅうりのサラダ・ヨーグルト                    | パン・牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・きゅうり・かにかま・コーン・ヨーグルト                |       |
| 7           | 月 | 鶏肉の照り焼き(付ミニトマト)・とうがんのあんかけ・レタスとベーコンの中華スープ     | 鶏肉・ミニトマト・とうがん・卵・レタス・ベーコン                              |       |
| 8           | 火 | 魚の甘辛煮(付ミニトマト)・ジャーマンポテト・青菜の味噌汁・りんごゼリー         | カレイ・ミニトマト・じゃがいも・ウイナー・小松菜・人参・りんご                       |       |
| 9           | 水 | カレーライス・コールスロー・バナナ・牛乳                         | 牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・キャベツ・きゅうり・コーン・バナナ・牛乳                  |       |
| 10日～16日お盆休み |   |  |   |       |
| 17          | 木 | ハンバーグ(付ブロッコリー)・トマトのサラダ・オニオンスープ・ケーキ           | 牛肉・豚肉・玉ねぎ・ブロッコリー・人参・きゅうり・チーズ・しめじ・ベーコン・ケーキ             |       |
| 18          | 金 | 親子丼・大根ときゅうりのゆかり和え・油揚げの味噌汁・バナナ                | 鶏肉・玉ねぎ・人参・大根・きゅうり・油揚げ・バナナ                             |       |
| 21          | 月 | そうめん・手羽元揚げ(付ミニトマト・きゅうり)・フルーツポンチ              | そうめん・鶏肉・ミニトマト・きゅうり・みかん・パイナップル・さくらんぼ・バナナ・サイダー          |       |
| 22          | 火 | 魚のピカタ(付ミニトマト)・納豆和え・玉ねぎの味噌汁・りんごゼリー            | カレイ・ミニトマト・納豆・ほうれん草・人参・キャベツ・玉ねぎ・りんご                    |       |
| 23          | 水 | ハヤシライス・ほうれん草のサラダ・バナナ・ヤクルト                    | 牛肉・玉ねぎ・人参・ほうれん草・きゅうり・バナナ・ヤクルト                         |       |
| 24          | 木 | お弁当の日  | お弁当の日   |       |
| 25          | 金 | パン・クリームシチュー・野菜サラダ・牛乳                         | パン・鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・魚肉ソーセージ・牛乳               |       |
| 26          | 土 | 焼きうどん・餃子(付ミニトマト)・わかめスープ・プリン                  | 焼きうどん・ちくわ・かまぼこ・ウイナー・キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン・餃子・ミニトマト・プリン・わかめ |       |
| 28          | 月 | 魚の照り焼き(付ブロッコリー)・スパゲティナポリタン・キャベツの味噌汁・バナナ      | カレイ・ブロッコリー・スパゲティ・ベーコン・人参・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・バナナ            |       |
| 29          | 火 | 具だくさんオープン焼き(付ミニトマト)・春雨の酢の物・大根と油揚げの味噌汁・みかんゼリー | 卵・ツナ・人参・玉ねぎ・椎茸・ミニトマト・きゅうり・春雨・大根・油揚げ・みかん               |       |
| 30          | 水 | 魚のマヨネーズ焼き(付枝豆)・ツナときゅうりのサラダ・コンソメスープ           | カレイ・枝豆・ツナ・きゅうり・人参・じゃがいも・玉ねぎ                           |       |
| 31          | 木 | ミートソーススパゲティ・青菜とコーンの胡麻和え・中華スープ・牛乳             | 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・小松菜・コーン・卵・チンゲン菜・牛乳                     |       |

～そうめんとひやむぎの違い～

夏の時期に食べたくなるそうめん。みなさんは「ひやむぎ」をご存知ですか？そうめん、ひやむぎは小麦粉が原材料の麺です。そうめんは太さが直径1.3mm未満、ひやむぎは太さが直径1.3mm以上1.7mm未満と定められています。見分けがつきにくいことから、ひやむぎには色付きの麺を混ぜていたそうです。違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。



セミの声が響く中、子どもたちは元気にすごしています。今年の夏も気温が急上昇するようです。外遊びの時間も増えてきたので、熱中症対策のためにこまめに水分を取りましょう。乳幼児は、一度に多くの水分を補給することができません。水分を摂る時間は大人が気にかけてあげましょう。



※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。

→行事食の日 →お誕生日メニューの日