








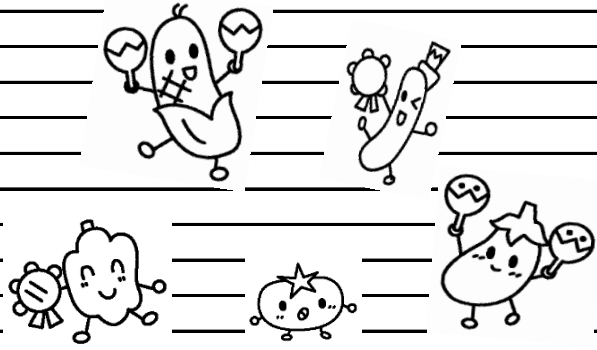




2023年7・8月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	土		
	2	日		
	3	月	鯖塩焼き 春雨酢の物 きんぴらごぼう	鯖 牛肉 牛蒡 人参 椎茸 きんぴらこんにゃく 油揚げ 春雨 乾燥わかめ カニカマ
	4	火	中国風コーン卵スープ 春巻 ほうれん草と人参のおかか和え	鶏肉 椎茸 クリームコーン缶 チンゲン菜 人参 卵 春巻 ほうれん草 キャベツ 竹輪 かつお節
	5	水	弁当日	
	6	木	大豆入りキーマカレー ウィンナー ブロッコリーすりおろし野菜サラダ	牛ひき肉 ピーマン 南瓜 人参 玉葱 大豆水煮 トマト ジャが芋 カレールー ブロッコリー コーン サラダチーズ ウィンナー
	7	金	血うどん 焼売 セタゼリー	豚肉 キャベツ 筍水煮 椎茸 人参 かまぼこ 木耳 もやし 血うどん麺 焼売 セタゼリー
	8	土		
	9	日		
	10	月	鯖パン粉焼き さつま芋小倉煮 トマトと胡瓜の酢味噌和え ぶりかけ	鯖 さつま芋 小豆 トマト 胡瓜 乾燥わかめ 人参 Caiぶりかけ
	11	火	ミネストローネ グリルチキン マカロニサラダ (シーチキン)	ベーコン ジャが芋 エリンギ キャベツ 人参 トマト缶 鶏肉 マカロニ 胡瓜 卵 りんご シーチキン
	12	水	(夏祭り・キッズボックス) 小さいパン ハンバーグ 唐揚げ ポテト プリン	パン ハンバーグ 唐揚げ ポテト プリン
	13	木	鮭のタルタルソース焼き ワカメサラダ ベンネットマト煮	鮭 卵 ロースハム 乾燥わかめ 胡瓜 合挽き肉 ベンネ 玉葱 mixベジタブル トマト缶
	14	金	(誕生会) とり天 エビフライ 野菜サラダ 誕生日ケーキ	鶏肉 エビフライ レタス 胡瓜 パプリカ黄 人参 ショートケーキ
	15	土		
	16	日		
	17	月	海の日	
	18	火	(終業式) 補食 (年中・年少のみ)	どうぶつ野菜ポーロ
10日～12日の間 白米1合持参			(夕涼み会)(年長のみ) ポーロカレー すいか 浅漬け	豚肉 ジャが芋 人参 玉葱 しめじ カレールウ 胡瓜 キャベツ 塩昆布 すいか
	19	水	↑ 夏休み ↓	
	20	木		
	21	金		
	22	土		
	23	日		
	24	月		
	25	火		
	26	水		
	27	木		
	28	金		
	29	土		
	30	日		
	31	月		
	8/1	火	(誕生会) とり天 エビフライ 野菜サラダ 誕生日ケーキ	鶏肉 エビフライ レタス 胡瓜 人参 パプリカ黄 チョコケーキ
	2	水	冷やしうどん 揚げ餃子 夏みかんゼリー	うどん 餃子 胡瓜 卵 干し椎茸 人参 乾燥わかめ 夏みかんゼリー

★7/7日・7/12日・8/2日は完全給食です！