



日	曜日	献立名	使っている主な材料			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品		
			(からだをつくる)	(からだの調子を整える)	(熱や力の素になる)		
2	水	ごはん とりささみのふらい ほうれんそうの ごままよさらだ みそしる	ささみ,卵 ツナ缶 きざみあげ,わかめ,味噌	ほうれん草,小松菜,人参	米 小麦粉,パン粉,サラダ油 マヨドレ,白すりごま 麩	442	18
4	金	ごはん さばのにつけ だいこんとつなの しおこんぶあえ みそしる おれんじゼリー	サバ ツナ缶,塩昆布 豆腐,味噌	土生姜 大根,きゅうり,人参 しめじ,青ねぎ オレンジジュース	米 さとう クールゼリーの素	417	15.4
7	月	にくみそうどん ひじきとごぼうの さらだ りんごゼリー	豚肉,味噌 ひじき ヨーグルト	たまねぎ,青ねぎ ごぼう,人参,コーン,枝豆 アップルジュース	うどん マヨドレ,白すりごま クールゼリーの素	424	15.5
9	水	そぼろどん そうめんじる ふる一つよーぐると	豚ミンチ 錦糸卵 ヨーグルト	土生姜,たまねぎ,人参 コーン,枝豆 みかん缶,黄桃缶	米,サラダ油,さとう そうめん	511	17.1
11	金	ろーるぱん とりにくのれもんに すばげていさらだ	鶏肉	レモン ほうれん草,人参,コーン	NEGバターロール さとう スパゲティ,サラダ油	314	16.4
14	月	きーまかれー びーふんいため ばなな	合挽きミンチ ハム	じゃがいも,人参,たまねぎ グリーンピース たまねぎ,ピーマン バナナ	米,じゃがいも,カレールウ ビーフン,サラダ油,ごま油	528	15

〈保護者のみなさまへ〉
日頃から幼稚園給食の運営にご理解ご協力をいただきまして、誠にありがとうございます。
このたび大雨・猛暑の影響により野菜の収穫量の減少、品薄の状態が続いているため、一部の使用野菜の変更が発生する場合がございます。
何卒ご理解とご協力のほど、よろしくお願いいたします。

日	曜日	献立名	使っている主な材料			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
			赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品		
			(からだをつくる)	(からだの調子を整える)	(熱や力の素になる)		
16	水	ごはん しろみさかなの ちゅうかあんかけ はるさめの ごまちゅうかさらだ ちゅうかすーぷ	たら ハム わかめ	たまねぎ,えのき,パプリカ ピーマン,土生姜 人参,きゅうり もやし	米 片栗粉 春雨 白すりごま	331	13.7
18	金	ごはん みーとぼーる けちゃっぷに こまつなの ばたーこーんいため こんそめすーぷ	肉団子 ハム	小松菜,人参,コーン 大根,しめじ	米 サラダ油 バター	401	14.9
23	水	ごはん とうふはんぱーぐの まよどれやき ぶろっこりーの こんそめいため こんそめすーぷ	豆腐ハンバーグ ウインナー	ブロッコリー,コーン たまねぎ,人参,パセリ	米 マヨドレ サラダ油	451	15.3
25	金	すばげていなぼりたん かぼちゃさらだ ちーず	ウインナー ハム チーズ	たまねぎ,ピーマン 南瓜,きゅうり	スパゲティ,サラダ油 白ドレッシング,マヨドレ	337	11.1
28	月	ごはん ちんじゃおろーす ふらいどぼてと ちゅうかすーぷ	牛肉 わかめ	赤ピーマン,ピーマン,たまねぎ しめじ	米 片栗粉,サラダ油,さとう フライドポテト,サラダ油 白すりごま	395	15.1
30	水	ろーるぱん とりにくときゃべつの かれーいため こんそめすーぷ おれんじ	鶏肉 豆腐	キャベツ,たまねぎ,ブロッコリー 人参,パセリ オレンジ	NEGバターロール サラダ油,マヨドレ	398	19.6

