

6月献立 (離乳食)		実習保育園		
	モグモグつぶし期(7~8か月ごろ)		モグモグかみ期(9~11か月ごろ)	
	【主食】	【副食】	【主食】	【副食】
1 (水)	8倍粥程度	じゃがいもとほうれん草のそぼろ煮 春雨スープ	5倍粥	じゃがいもと生揚げのそぼろ煮 ほうれん草のゴマ和え 春雨スープ フルーツ
2 (木)	8倍粥程度	豆腐のトマト煮 コーンスープ	5倍粥	生揚げのトマト煮 ブロッコリーの削り節和え コーンスープ フルーツ
3 (金)	8倍粥程度	キャベツのひき肉の味噌煮 じゃがいもともやしのスープ	5倍粥	豚肉の味噌炒め 湯通しキャベツ じゃがいもともやしのスープ フルーツ
4 (土)	8倍粥程度	ひじきと切り干し大根煮 小松菜の味噌汁	5倍粥	つみれ焼き ひじきと切り干し大根煮 油揚げと小松菜の味噌汁 フルーツ
6 (月)	8倍粥程度	大豆のシチュー わかめスープ 	5倍粥	大豆のシチュー ウィンナー わかめスープ フルーツ
7 (火)	8倍粥程度	マッシュポテト 青菜とエノキの味噌汁	5倍粥	豚肉の生姜炒め 粉ふきいも 青菜とエノキの味噌汁 フルーツ
8 (水)	8倍粥程度	野菜のやわらか煮 じゃがいもと玉ねぎの味噌汁	5倍粥	鶏胸肉 ブロッコリーの塩ゆで じゃがいもと玉ねぎの味噌汁 フルーツ
9 (木)	8倍粥程度	豆腐とキャベツの味噌煮 葱と小松のすまし汁	5倍粥	生揚げとキャベツの味噌炒め ウィンナー 葱と小松のすまし汁 フルーツ
10 (金)	8倍粥程度	じゃがいもとキャベツのそぼろ煮 青菜とエノキの味噌汁	5倍粥	じゃがいもと鶏胸のそぼろ煮 湯通しキャベツ 青菜とエノキの味噌汁 フルーツ
11 (土)	8倍粥程度	鮭のムニエル 大根と人参の味噌汁	5倍粥	魚 マカロニサラダ 大根と人参の味噌汁 フルーツ
13 (月)	8倍粥程度	野菜のクリーム煮 豆腐とキャベツの味噌汁	5倍粥	野菜のクリーム煮 ひじきと切り干し大根のサラダ 豆腐とキャベツの味噌汁 フルーツ
14 (火)	8倍粥程度	肉じゃが わかめと豆腐のすまし汁	5倍粥	肉じゃが 春雨サラダ わかめと豆腐のすまし汁 フルーツ
15 (水)	8倍粥程度	豆腐のすき焼風煮 大根と人参の味噌汁	5倍粥	すき焼風煮 キャベツのおかか和え 大根と人参の味噌汁 フルーツ
16 (木)	8倍粥程度	しらすのみぞれ煮 じゃがいもとキャベツの味噌汁	5倍粥	チキンカツ アスパラの塩ゆで じゃがいもとキャベツの味噌汁 フルーツ
17 (金)	8倍粥程度	ふわふわオムレツ わかめスープ	5倍粥	変わりオムレツ マカロニサラダ わかめスープ フルーツ
18 (土)	8倍粥程度	鶏肉とじゃがいものあげ煮 具だくさん味噌汁	5倍粥	鶏からあげ スパゲティソテー 具だくさん味噌汁 フルーツ
20 (月)	8倍粥程度	クリームシチュー わかめスープ	5倍粥	クリームシチュー ツナそぼろ わかめスープ フルーツ
21 (火)	8倍粥程度	ひじき煮 青菜とエノキの味噌汁	5倍粥	チンジャオロース ひじきのサラダ 青菜とエノキの味噌汁 フルーツ
22 (水)	8倍粥程度	肉じゃが 玉ねぎと人参のスープ	5倍粥	肉じゃが おやき 玉ねぎと人参のスープ フルーツ
23 (木)	8倍粥程度	しらすのポテト和え 春雨とエノキのかき玉汁	5倍粥	魚 ポテトサラダ 春雨とエノキのかき玉汁 フルーツ
24 (金)	8倍粥程度	キャベツの煮びたし 野菜スープ	5倍粥	八宝菜 ツナそぼろ 野菜スープ フルーツ
25 (土)	8倍粥程度	豆腐の野菜あんかけ オクラとエノキのすまし汁	5倍粥	豆腐の野菜あんかけ ウィンナー オクラとエノキのすまし汁 フルーツ
27 (月)	8倍粥程度	野菜のクリーム煮 春雨スープ	5倍粥	野菜のクリーム煮 ひじきのサラダ 春雨スープ フルーツ
28 (火)	8倍粥程度	親子煮 わかめとエノキの味噌汁	5倍粥	親子煮 ブロッコリーのお浸し わかめとエノキの味噌汁 フルーツ
29 (水)	8倍粥程度	豆腐とキャベツの味噌煮 じゃがいもともやしのスープ	5倍粥	生揚げとキャベツの味噌煮 コールスロー じゃがいもともやしのスープ フルーツ
30 (木)	8倍粥程度	野菜とひき肉のトマト煮 大根の味噌汁	5倍粥	ホークチャップ 湯通しキャベツ 大根と油揚げの味噌汁 フルーツ

※ 梅雨の季節、ジメジメした湿度が細菌類の繁殖となり、食中毒発生の多い時期と言われています。
食事を作る給食室では、食材の取り扱いや室内の衛生面など、より一層、気をつけています。
食中毒の予防の第一は『手を洗うこと』です。食事の前は、しっかり手を洗いましょう。

※ 魚調理の日は仕入れの状況により献立を決めさせていただきます。

