7 月 の 給 食

今川学園 園長 高野 員江 午前のおやつ 乳児デザー 午後のおやつ 午前のおやつ 乳児デザー 午後のおやつ カレーうどん うどん・豚肉・玉ねぎ・人参・うす揚げ・カレールゥ・酒・醤油・片栗粉・こんぶだし ★ほうれん草マフィン たべっこ動物 手作りネギしゅうまい 豚ひき肉・玉ねぎ・ネギ・生姜・醤油・みりん・酒・片栗粉・餃子の皮・塩 鱈のチリソースがけ 鱈・米粉・玉ねぎ・にんにく・しょうが・油・砂糖・ケチャップ・醤油・酒 おさかな 17 木 キャベツのゆかり和え |れんこんとひじきの梅サラダ |れんこん・ひじき・きゅうり・コーン・梅肉・酢・醤油・砂糖 星っこ キウイ キャベツ・人参・ゆかり 星っこ (米粉・ほうれん草・ ソーセージ 砂糖 • BP • 豆乳 • 油) 南瓜とえのきのすまし汁 かぼちゃ・えのき・醤油・かつおだし 牛乳 牛乳 米・雑穀・鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参・ズッキーニ・なす・カレールゥ・油 とうもろこしご飯 米・コーン・塩・洒 夏野菜カレー ぽたぽた焼き ムーンライト 鶏肉のさっぱり煮 鶏肉・白ねぎ・生姜・酒・醤油・砂糖・レモン汁 コールスローサラダ キャベツ・人参・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング うさぎの 2 18 金 フルーツヨーグルト 水 スパゲティサラダ もも缶 スパゲティ・きゅうり・人参・コーン・エッグケア・塩・こしょう みかん缶 ヨーグルト・みかん缶・もも缶・パイン缶・砂糖・スキムミルク のりすけ しっぽ 麩と小松菜のすまし汁 麩・小松菜・醤油・こんぶだし 牛乳. 牛乳. 米・牛肉・玉ねぎ・青ねぎ・人参・醤油・砂糖・みりん・こんぶだし・片栗粉 すいか 源氏パイ 鯖の竜田揚げ 鯖・牛姜・片栗粉・酒・みりん・醤油・油 ももゼリー ももゼリー きなこ まんま 19 3 木 ★千切大根の磯和え 千切大根・人参・キャベツ・醤油・刻みのり オレンジ 土 せんべい ポンせん 玉ねぎと豆苗のみそ汁 玉ねぎ・豆苗・みそ・かつおだし 牛乳 牛乳 さやえんどう 豚肉のスタミナ炒め 豚肉・玉ねぎ・もやし・人参・ニラ・醤油・酒・砂糖・にんにく・油 海の日 金 ブロッコリーの塩昆布和え ブロッコリー・塩昆布 つなっこ パイン缶 21 月 コーンとわかめの中華スープ コーン・わかめ・鶏ガラ 牛乳 豚ひき肉の春雨丼 米・豚ひき肉・もやし・小松菜・人参・椎茸・春雨・酒・鶏ガラ・砂糖・醤油・片栗粉 ひじきご飯 米・ひじき・塩 ぱりんこ サッポロポテト ぶどうゼリー ぶどうゼリー 鶏と大根の五目煮 鶏肉・大根・人参・厚揚げ・しいたけ・こんにゃく・こんぶだし・砂糖・みりん・醤油 まんま 5 土 22 火 ほうれん草とうす揚げのカリカリサラダ ほうれん草・うす揚げ・酢・醤油 みかん缶 おかき ポンせん 豆腐とわかめのすまし汁 豆腐・わかめ・醤油・こんぶだし 牛乳 鮭のサラダ寿司 米・砂糖・酢・塩・鮭ビン・きゅうり・コーン・エッグケア ファイバーヨーグルト 星たべよ 星のコロッケ 星のコロッケ・油 鰈の煮付け 鰈・生姜・醤油・酒・みりん・砂糖 おさつでポ おさかな おさつで 月 そうめん汁 そうめん・ほうれん草・人参・醤油・かつおだし 水 三度豆とツナのマヨサラダ 三度豆・ツナ缶・エッグケア バナナ ソーセージ 麩と小松菜のみそ汁 麩・小松菜・みそ・かつおだし 牛乳 牛乳. 麦コッペ ミネラルロール ミネラルロール 麦コッペ きなこおにぎり マーラーカオ ★鶏のカレーパン粉焼き 鶏肉・小麦粉・カレー粉・パン粉・塩・こしょう・油 ★なすのミートグラタン ‡ひき肉・豚ひき肉・玉ねぎ・トマトケチャップ・なす・米粉・バター・油・塩・にんにく・ウスター・チーズ こめ棒 きなこ 24 8 火 マカロニサラダ マカロニ・きゅうり・ハム・コーン・エッグケア・レモン汁・塩・こしょう バナナ (米・きなこ・砂糖・ 木 パプリカサラダ パプリカ・ピーマン・三度豆・ごまドレッシング オレンジ (薄力粉・三温糖・卵・醤 せんべい 油・BP・塩・豆乳) 塩) 豆乳きのこのスープ しめじ・まいたけ・水菜・豆乳・鶏ガラ 白菜とトマトのコンソメスープ 白菜・トマト・コンソメ 牛乳 牛乳 冷やしうどん うどん・うす揚げ・わかめ・長ネギ・きざみのり・砂糖・醤油・かつおだし・みりん ビスコ エースコイン 牛肉の野菜煮 南瓜のそぼろ煮 牛肉・かぼちゃ・じゃが芋・人参・絹揚げ・こんにゃく・かつおだし・砂糖・みりん・醤油 鶏ひき肉・かつおだし・みりん・南瓜・砂糖・醤油・片栗粉 かぼちゃ ミニわかめ 水 小松菜のソテー 小松菜・人参・ベーコン・コーン・砂糖・醬油・酒・ごま油 もも缶 25 金 無限ピーマン ピーマン・キャベツ・ツナ・かつお節・鶏ガラ・ごま油・ごま パイン缶 ボーロ ちゃん もやしと白菜のみそ汁 もやし・白菜・ねぎ・みそ・かつおだし 牛乳 牛乳 肉野菜あんかけ丼 米・木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・こんぶだし・油 ご飯 味しらべ 味しらべ 麻婆なす 野菜ゼリー 野菜ゼリー 豚ひき肉・なす・豆腐・ねぎ・生姜・砂糖・醤油・みそ・ケチャップ・片栗粉 こめ棒 10 木 春雨サラダ 26 春雨・きゅうり・ハム・醤油・砂糖・酢 キウイ 土 ハート キャベツとしいたけの中華スープキャベツ・しいたけ・青ねぎ・鶏ガラ 牛乳 牛乳 木の葉丼 米・牛肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・うす揚げ・卵・醤油・砂糖・みりん・かつおだし・片栗料 チョイス ぱりんこ 照り焼きチキン れんこん入りきんぴらごぼう れんこん・ごぼう・人参・こんにゃく・ごま・酒・砂糖・みりん・醤油・ごま油 鶏肉・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 うさぎの 金 豆腐と小松菜のすまし汁 28 月 ほうれん草としめじのお浸し 豆腐・小松菜・醤油・かつおだし みかん缶 ほうれん草・しめじ・人参・こんぶだし・醤油 つなっこ もも缶 しっぽ 大根となめこのみそ汁 大根・なめこ・ねぎ・みそ・こんぶだし 牛乳 牛乳 豚みそ丼 米・玉ねぎ・人参・しめじ・三度豆・バター・パセリ・塩・こしょう・ブイヨン 米・豚肉・糸こんにゃく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・醤油・みそ・片栗粉 ★ティラミス さやえんどう みかんゼリー みかんゼリー 鮭のチーズフライ 鮭のチーズフライ・油 昆布 おさかな 12 土 火 キャベツとカニカマのサラダ キャベツ・カニカマ・きゅうり・醤油・酢・油 (クリームチーズ・砂糖・生ク リーム・スポンジ・ココア) 11-1 おかき ソーセージ トマトとコーンのスープ トマト・コーン・鶏ガラ 牛乳 牛乳 ご飯 サッポロポテト ぽたぽた焼き 豚肉の生姜焼き 豚肉・土生姜・もやし・玉ねぎ・りんご・酒・みりん・醤油・油 豚肉のプルコギ風 豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・ねぎ・みそ・醤油・砂糖・みりん・ウスターソース・ケチャップ・にんにく・油 ベジタブル ベジタブル 月 30 14 三度豆と春雨のサラダ 三度豆•春雨•醤油•砂糖•酢 パイン缶 水 もやしのナムル もやし・きゅうり・醤油・酢 キウイ せんべい せんべい 白菜としめじのみそ汁 白菜・しめじ・みそ・こんぶだし ★冬瓜汁 冬瓜・人参・干し椎茸・鶏ミンチ・ねぎ・塩・醤油・片栗粉・こんぶだし 牛乳 牛乳 ★ジャージャーうどん うどん・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・干し椎茸・きゅうり・みそ・砂糖・醤油・片栗粉・鶏ガラスープ 粉ふき芋 チョイス 春巻き 春巻き・油 ★鶏じゃが 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・醤油・かつおだし・油 かぼちゃ 15 火 小松菜と春雨の中華スープ 31 木 ハリハリサラダ 千切大根・ハム・人参・三度豆・エッグケア・塩 春雨・小松菜・片栗粉・鶏ガラ オレンジ みかん缶 せんべい (じゃが芋・塩) 白菜とうす揚げのすまし汁 白菜・うす揚げ・醤油・かつおだし 牛乳 牛乳

ハムサンド

(豆乳食パン・ハム・

エッグケア・パセリ)

牛乳

ミニわかめ

ちゃん

バナナ

鶏肉のトマト煮

16

鶏肉・玉ねぎ・三度豆・にんにく・砂糖・みりん・醤油・ホールトマト缶・塩・こしょう・油・片栗

- 水 |ブロッコリーとベーコンのサラダ|ブロッコリー・ベーコン・コーン・オリーブオイル・塩・レモン汁

ほうれん草と玉ねぎの中華スープ目うれん草・玉ねぎ・人参・鶏ガラスープ

【郷土料理】今月の郷土料理は愛知県の「冬瓜汁」です。 愛知県は冬瓜(とうがん)の出荷量が全国2位で、冬瓜料理も広く浸透している。夏が旬の野菜ではあるが、冷暗所で保存すれば 冬までもつほど日持ちのいい野菜だったため「冬瓜(とうがん)」と名付けられたと言われている。

社会福祉法人 今川学園

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、O歳普通食・1~2歳児のみの提供です