|  |
| --- |
| **令和５年7月　　　よていこんだてひょう　　　日野市立保育園****☆保育園給食で初めて食べる食品がないようにご家庭で食べてください☆** |
| **日****（曜日）** | **1･2歳児****お や つ** | **昼　　　　　　食** | **お　や　つ** | **主　　な　　食　　品** |
| **赤色の食品****（血や肉になる）** | **黄色の食品****（熱や力になる）** | **緑色の食品****（からだの調子を整える）** |
| １(土) | りんごジュース | ツナトマトライスさつまいもの甘煮野菜スープ | 麦茶 | フローズンフルーツゼリー菓　子 | ツナ | 米、油、さつま芋、砂糖 | 玉ねぎ、人参、コーン、いんげん、トマト、キャベツ、フルーツゼリー |
| ３(月) | ヨーグルト | ごはん　人参そぼろ肉豆腐なすのみそ汁 |  | オレンジケーキ | 凍り豆腐、豆腐、豚肉、油揚げ、みそ、牛乳 | 米、油、砂糖、かたくり粉、小麦粉、バター | 人参、玉ねぎ、しいたけ、グリンピース、なす、みかん缶、みかんジュース |
| ４(火) | ぶどうジュース | スパゲッティカレーソース甘酢キャベツミルクコーンスープ |  | わかめごはん | 豚肉、牛乳、わかめ | スパゲッティ、油、バター、小麦粉、砂糖、米 | 玉ねぎ、人参、ピーマン、エリンギ、キャベツ、きゅうり、クリームコーン |
| ５(水) |  | ごまごはん魚の西京焼き　海苔和え豆腐のみそ汁 | 麦茶 | アイスクリーム菓　子 | めかじき、みそ、のり、豆腐、わかめ、アイスクリーム | 米、ごま、砂糖、油 | 青菜、キャベツ、人参、ねぎ |
| ６(木) |  | 親子丼じゃが芋のごま酢和えふのすまし汁 |  | ココアビスケット | 鶏肉、たまご、わかめ、牛乳 | 米、砂糖、じゃが芋、ごま、ふ、小麦粉、ココア、バター | 人参、玉ねぎ、たけのこ、いんげん、きゅうり、万能ねぎ |
| ７(金) | みかんジュース | ＜七夕献立＞七夕寿司　三色煮びたしお星さまスープ　乳酸菌飲料 |  | 短冊サンド | 鶏肉、かまぼこ、乳酸菌飲料、牛乳 | 米、砂糖、ビーフン、パン、バター、いちごジャム | かんぴょう、人参、椎茸、いんげん、コーン、キャベツ、もやし、ねぎ |
| ８(土) | りんごジュース | 冷やしうどん里芋の煮物フルーツ | 麦茶 | イチゴパン菓　子 | ツナ、わかめ | うどん、砂糖、里芋、パン | きゅうり、もやし、人参、夏みかん缶、パイン缶 |
| １０(月) | フルーツゼリー | ごはん　おかかふりかけ肉じゃが大根のみそ汁 |  | ヨーグルトポムポム | かつお節、豚肉、油揚げ、みそ、牛乳、ヨーグルト、スキムミルク | 米、ごま、じゃが芋、しらたき、油、砂糖、小麦粉、バター | 人参、玉ねぎ、いんげん、大根、青菜、りんご缶 |
| １１(火) |  | 麻婆豆腐丼ナムルわかめスープ |  | 黒糖わらびもち | 豆腐、豚肉、みそ、わかめ、牛乳、粉寒天、きなこ | 米、油、砂糖、ごま油、かたくり粉、黒砂糖 | 人参、ねぎ、しいたけ、たけのこ、グリンピース、しょうが、もやし、きゅうり、玉ねぎ |
| １２(水) |  | にんじんツイストパンポークビーンズシチュー大根とコーンのサラダ |  | 冷凍パイン（1歳児はみかん）菓　子 | 大豆、豚肉、生クリーム、牛乳 | パン、じゃが芋、油、バター、小麦粉、砂糖 | 人参、玉ねぎ、いんげん、トマト、大根、きゅうり、コーン、パイン缶 |
| １３(木) |  | ごはん鶏しお豆腐中華スープ |  | ココアゼリー菓　子 | 鶏肉、豆腐、牛乳、粉寒天、生クリーム | 米、油、かたくり粉、じゃが芋、ごま油、砂糖、ココア | 人参、チンゲン菜、しいたけ、ねぎ、しょうが、にら、クリームコーン |
| １４(金) |  | ＜海の日献立＞もずくどんぶりきゅうりと大根の華風漬け海藻スープ |  | ベイクドポテト | 豚肉、もずく、ひじき、わかめ、豆腐、牛乳、青のり | 米、油、砂糖、かたくり粉、ごま油、じゃが芋 | 人参、ピーマン、コーン、しょうが、きゅうり、大根、玉ねぎ |
| １５(土) | みかんジュース | スパゲッティナポリタンポテトスープフルーツゼリー | 麦茶 | 米粉ケーキ菓　子 | 豚肉 | スパゲッティ、油、じゃが芋、米粉ケーキ | 人参、玉ねぎ、ピーマン、チンゲン菜、フルーツゼリー |
| １8(火) | ヨーグルト | スタミナごはんコロコロ野菜のごま酢サラダえのきのスープ |  | ココアサンド | 豚肉、豆腐、牛乳 | 米、油、かたくり粉、砂糖、ごま、パン、ココア、バター | しょうが、玉ねぎ、人参、にら、大根、きゅうり、えのき茸、万能ねぎ |

　　 のマークは牛乳です。　　　　　行事や納品の都合により献立を変更する場合があります。

１日の平均栄養摂取量　　　エネルギー　5５６kcal　　たんぱく質　20.5g　　脂肪　15.0g　　塩分　2.5g

|  |
| --- |
| **令和５年7月　　よていこんだてひょう　　　日野市立保育園****☆保育園給食で初めて食べる食品がないようにご家庭で食べてください☆** |
| **日****（曜日）** | **1･2歳児****お や つ** | **昼　　　　　　食** | **お　や　つ** | **主　　な　　食　　品** |
| **赤色の食品****（血や肉になる）** | **黄色の食品****（熱や力になる）** | **緑色の食品****（からだの調子を整える）** |
| １９(水) | ぶどうジュース | ＜食育の日献立＞夏野菜のカレーライス豆腐のスープ　フルーツゼリー |  | ゆでとうもろこし菓　子 | 豚肉、豆腐、わかめ、牛乳 | 米、油、バター、小麦粉 | かぼちゃ、人参、玉ねぎ、なす、トマト、いんげん、とうもろこし、フルーツゼリー |
| ２０(木) |  | かまめし丼海苔和えわかめのみそ汁 |  | ごまクッキー | 鶏肉、凍り豆腐、のり、豆腐、わかめ、みそ、牛乳 | 米、糸こんにゃく、砂糖、油、小麦粉、バター、ごま | 人参、しいたけ、グリンピース、青菜、キャベツ、ねぎ |
| ２１(金) |  | ごはん　鮭の黄金焼きほうれん草のさっぱり和えキャベツのみそ汁 |  | フライドポテト | 鮭、チーズ、みそ、牛乳 | 米、ノンエッグマヨネーズ、砂糖、じゃが芋、油 | 人参、ほうれん草、もやし、キャベツ、ねぎ |
| ２２(土) | みかんジュース | カレーうどんかぼちゃのひじき煮フルーツ | いちご豆乳 | 菓　子 | 豚肉、ひじき、いちご豆乳 | うどん、かたくり粉、油、砂糖 | 人参、ねぎ、青菜、かぼちゃ、りんご缶、黄桃缶 |
| ２４(月) | ヨーグルト | ごはん西湖豆腐春雨スープ |  | ぶどうゼリー菓　子 | 豆腐、豚肉、牛乳、粉寒天 | 米、ごま油、砂糖、かたくり粉、春雨 | しょうが、たけのこ、しいたけ、人参、ねぎ、トマト、グリンピース、コーン、チンゲン菜、ぶどうジュース |
| ２５(火) |  | チキンライスピーチサラダ彩りスープ |  | チーズフォカッチャ | 鶏肉、豆腐、牛乳、チーズ | 米、バター、油、小麦粉、砂糖、オリーブ油 | 玉ねぎ、人参、グリンピース、トマト、大根、きゅうり、黄桃缶、チンゲン菜、ねぎ |
| 2６(水) |  | 回鍋肉丼たたききゅうりなめこ汁 |  | 日野産ブルーベリーフローズンヨーグルト菓　子 | 豚肉、みそ、豆腐、牛乳、フローズンヨーグルト | 米、油、砂糖、かたくり粉、ごま油 | 人参、キャベツ、しょうが、しいたけ、ねぎ、ピーマン、きゅうり、なめこ、日野産ブルーベリー |
| 2７(木) |  | トマトロールパンハンバーグ　温野菜オニオンスープ |  | かやくごはん | 豚肉、大豆タンパク、牛乳 | パン、かたくり粉、油、米、砂糖 | 玉ねぎ、キャベツ、人参、いんげん、コーン、しいたけ、たけのこ、しょうが |
| 2８(金) | いちご豆乳 | ＜土用の丑の日献立＞かばやき丼　夏野菜の和え物とうがんのみそ汁 |  | 冷　麺 | めかじき、みそ、牛乳、わかめ | 米、かたくり粉、油、砂糖、ごま、ふ、米めん、ごま油 | なす、きゅうり、いんげん、トマト、とうがん、ねぎ、人参、もやし |
| 29(土) | りんごジュース | スパゲッティミートソースフルーツポテトコーンスープ | 麦茶 | 米粉ケーキ菓　子 | 豚肉 | スパゲッティ、油、小麦粉、じゃが芋、米粉ケーキ | 玉ねぎ、人参、ピーマン、マッシュルーム、みかん缶、パイン缶、クリームコーン |
| 31(月) | ヨーグルト | ゆかりごはんかじきと大根の煮物かぼちゃのみそ汁 |  | ホワイトゼリー菓　子 | めかじき、みそ、牛乳、乳酸菌飲料、粉寒天 | 米、油、砂糖、かたくり粉 | ゆかり粉、大根、いんげん、人参、かぼちゃ、万能ねぎ |
| **2６日(水)のおやつは「日野産ブルーベリー」を使用する****予定です。（日程は都合により、各園で前後します）****★七夕献立7日(金)★**ちらし寿司に彩りを添えた七夕寿司、星形のかまぼこを浮かべたお星さまスープ、お楽しみに乳酸菌飲料を添えました。午後はパンを短冊に見立てた短冊サンドです。七夕の雰囲気を楽しんでくださいね！★**海の日献立1４日(金)★**子どもたちに人気のもずくどんぶりをはじめ、献立全体に海で採れる食材が盛りだくさん！**★土用の丑の日献立2８日(金)★**めかじきをうなぎに見立てたかばやき丼です。夏野菜もたくさん使用した、夏バテ予防献立です。**今月の 食育の日献立（**１９日は、１（い）９（く）で食育の日）旬の夏野菜をたくさん使用しました。暑さで疲れた体に、スパイスの香りで食欲増進！**【カレー粉】**　ターメリック（うこん）、チリペッパー（とうがらし）、クミンなどがブレンドされています。漢方で生薬として使われるものも多く、健胃・整腸作用、新陳代謝の促進作用があります。 |

のマークは牛乳です。　　　　行事や納品の都合により献立を変更する場合があります。