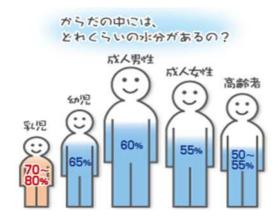
			2024年	7月 幼稚	園給食献立		須磨浦幼稚園
日付	曜日		献立名	おやつ	(黄) 力のもとになるもの		名 (<u>赤</u>)血や肉となるもの
1	月	ふりかけ ごはん 牛 乳	南瓜コロッケ 春雨サラダ ちんげん菜と麩のみそ汁	☆ごまクッキー ジュース	米・油・春雨・麩・米・ 小麦粉・マーガリン・ 砂糖・白ごま	南瓜コロッケ・わかめ・赤ピーマン・ コーン・インゲン・ちんげん菜・ 人参・ジュース	鶏肉・味噌・牛乳・卵
2	火	ごはん 牛 乳	豚肉のねき味噌焼き ほうれん草のおかか和え 豆腐とわかめのすまし汁	☆フルーチェムース ジュース	米・砂糖・油	青葱・ほうれん草・キャベツ・人参・ コーン・わかめ・イチゴジャム・ ジュース	豚肉・味噌・かつおぶし・ 豆腐・牛乳・フルーチェ・ 生クリーム
3	水	ごはん 牛 乳	鰆の塩麹焼き きゅうりの酢の物 卵と小松菜のみそ汁	☆ホットケーキ アイスのせ ジュース	米・砂糖・塩麹・油・ ホットケーキミックス・ マーガリン	きゅうり・キャベツ・人参・わかめ・ 黄ピーマン・小松菜・玉葱・ジュース	さわら・卵・味噌・牛乳・ アイスクリーム
4	木	ごはん 牛 乳	親肉のこま唐揚げ れんこんのサラダ 甲羊とうす揚げのみそ汁	☆たい焼(クリーム) ジュース	米・片栗粉・小麦粉・ 黒ごま・油・さといも・ たい焼	生姜・ニンニク・れんこん・ キャベツ・ブロッコリー・人参・ 黄ピーマン・青葱・ジュース	鶏肉・あげ・味噌・牛乳
5	金	パン 牛 乳	ハンバーグのデミグラスソース スパゲティサラダ 枝豆とじゃが芋のボタージュスーブ 七タゼリー	☆パナナクレーブ ヤクルト	イエローロールパン・砂糖・ 片栗粉・スパゲティ・じゃが 芋・小麦粉・油・ゼリー	キャベツ・玉葱・人参・コーン・ 枝豆・イチゴジャム・バナナ	ハンバーグ(牛、鶏)・ 牛乳・卵・生クリーム・ ヤクルト
6	土	ごはん 牛 乳	豆腐ハンバーグ ツナとキャベツのサラダ ほうれん草とうすまき麩のみそ汁	☆マスカットゼリー ヤクルト	米・油・片栗粉・ うずまき麸・ マスカットゼリー	キャベツ・ミックスベジタブル・ ほうれん草・人参	豆腐ハンバーグ・ シーチキン・味噌・牛乳・ ヤクルト
8	月	ごはん 牛 乳	トマトハヤシライス 切干大根と小松菜のサラダ オレンジゼリー	☆いちごロール ジュース	米・油・オレンジゼリー・ ロールケーキ	玉葱・しめじ・エリンギ・トマト・ 切干大根・小松菜・ブロッコリー・ インゲン・人参・コーン・ジュース	牛肉·牛乳
9	火	ごはん 牛 乳	小松菜とうす揚げのみそ汁	☆手作りプリン ヤクルト	米・小麦粉・パン粉・油・砂糖	青のり・レモン・ブロッコリー・ カリフラワー・キャベツ・人参・ 黄ピーマン・小松菜・玉葱	ほき・あげ・味噌・牛乳・ 卵・ヤクルト
10	水	ごはん 牛 乳	照り焼きチキン 白菜とごぼうのサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	☆ベビーあんドーナツ ジュース	米・砂糖・油・ドーナツ	白菜・ごぼう・れんこん・インゲン・ 人参・黄ピーマン・わかめ・玉葱・ ジュース	鶏肉・豆腐・味噌・牛乳
11	木	めん パン 牛 乳	豚玉カレーうどん ツナとキャベツのサラダ	☆鮭と菜飯のおにきり 牛乳	うどん・いちご食パン・油・ 片栗粉・米	玉葱・人参・グリーンピース・ 白ネギ・キャベツ・れんこん・ インゲン・黄ピーマン・菜めし	豚肉・卵・シーチキン・ 牛乳・さけ
12	金	ふりかけ ごはん 牛 乳	ミンチカツ マカロニサラダ ほうれん草と卵のコンソメスープ	☆ホットドッグ ジュース	米・油・マカロニ・ ロールパン	きゅうり・人参・黄ピーマン・ ほうれん草・玉葱・キャベツ・ ジュース	ミンチカツ(牛、豚、鶏)・ 卵・牛乳・ウインナー
13	±	ごはん 牛 乳	焼肉丼 小松菜と麩のみそ汁 ゼリー	☆ミニどら焼き ジュース	米・油・麸・ゼリー・ どらやき	キャベツ・玉葱・人参・インゲン・ コーン・小松菜・ジュース	牛肉・味噌・牛乳
16	火	めん 牛 乳	チャンボン麺 蒸しシューマイ いちごゼリー	☆白ロール ジュース	ラーメン・ごま油・ いちごゼリー・ ロールケーキ	キャベツ・ちんげん菜・玉葱・人参・ 青葱・ジュース	豚肉・いか・えび・ かまぼこ・ シューマイ(豚、鶏)・牛乳
17	水	ごはん 牛 乳	鮮のフライ タルタルソース キャベツのサラダ ほうれん草と麩のみそ汁	☆フローズンヨーグルト フルーツのせ ヤクルト	米・小麦粉・パン粉・油・ タルタルソース・麩	キャベツ・カリフラワー・小松菜・ 人参・ほうれん草・みかん缶・ パイン缶・白桃缶・巨峰缶	さけ・味噌・牛乳・ ヨーグルト・ヤクルト
18	木	パン 牛 乳	くしゅうぎょうしき〉 バーベキューチキン ボテトサラダ コーンスープ	☆ミニ野菜カステラ ジュース	ロールパン・砂糖・油・ じゃが芋・マヨネーズ・ カステラ	生姜・玉葱・きゅうり・人参・ コーン・パセリ・ジュース	鶏肉・シーチキン・牛乳
19	金	ごはん 牛 乳	親子丼 具だくさんみそ汁 りんこ	☆カレー焼そばパン ジュース	米・ロールパン・ 焼きそば麺・油	たまねぎ・青葱・大根・ごぼう・ 人参・小松菜・リンゴ・キャベツ・ 玉葱・ジュース	鶏肉・鶏卵・あげ・味噌・ 牛乳・豚肉
20	±	めん 牛 乳	焼そば ちんげん菜と人参の中華スーフ バナナ	☆かつおおにぎり 牛乳	焼きそば麺・油・ごま油・米	キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・チンゲン菜・バナナ	豚肉·牛乳
22	月	ごはん 牛 乳	牛肉と野菜の焼肉炒め エビシューマイ 春雨の中華スープ	☆いちごジャムケーキ ジュース	米・油・春雨・小麦粉・砂糖	キャベツ・玉葱・ごぼう・インゲン・ 人参・イチゴジャム・ジュース	牛肉・エビシューマイ・卵・ 牛乳
23	火	ごはん 牛 乳	チキンカツ スパゲティサラダ 大根とうす揚げのみそ汁	☆ぶどうゼリー シュース	米・小麦粉・パン粉・油・ スパゲティ・砂糖	玉葱・きゅうり・人参・コーン・ 大根・ぶどうジュース・巨峰缶・ ジュース	鶏肉・あげ・味噌・牛乳・ ゼラチン
24	水	ごはん 牛 乳	カレーライス カリフラワーサラダ オレンジ 牛乳	☆アメリカンドッグ ジュース	米・じゃが芋・油・ カレーフレーク・ ホットケーキミックス	玉葱・人参・カリフラワー・ キャベツ・小松菜・オレンジ・ ジュース	豚肉・牛乳・卵・ウインナー
25	木	めん 牛 乳	野菜ラーメン 揚げミートボール ゼリー	☆焼ききなこドーナツ アイス添え ジュース	ホットケーキミックス・ 砂糖・ゼリー	白菜・玉葱・ちんげん菜・コーン・ 人参・木くらげ・ジュース	豚肉・ミートボール・牛乳・ 卵・きな粉・アイスクリーム
26	金	ごはん 牛 乳	豚肉の生姜焼き 白菜のツナ和え わかめと豆腐のみそ汁	☆ボテトフライチース風味 ジュース	米・油・砂糖・じゃが芋	生姜・白菜・ほうれん草・人参・ コーン・わかめ・パセリ・ジュース	豚肉・シーチキン・豆腐・ 味噌・牛乳・チーズ
27	土	ごはん 牛 乳	チキンライス 卵のコンソメスープ ゼリー	☆ワッフル ヤクルト	米・油・ゼリー・ワッフル	玉葱・ミックスベジタブル・ ほうれん草・人参	鶏肉・卵・牛乳・ヤクルト
29	月	ふりかけ ごはん 牛 乳	カニクリームコロッケ 花野菜サラダ 小松菜と麩のみそ汁	☆フルーツボンチ ジュース	米・油・麩・ゼリー	カリフラワー・ブロッコリー・ キャベツ・コーン・人参・小松菜・ みかん缶・ジュース	カニクリームコロッケ・ 味噌・牛乳
30	火	パン 牛 乳	ホットドック コロッケ&ブロッコリー コーンスーフ	☆お好み焼き ジュース	ドッグパン・油・ 野菜コロッケ・ お好み焼きミックス	キャベツ・玉葱・人参・ ブロッコリー・コーン・パセリ・ 青葱・ジュース	ウインナー・牛乳・豚肉・卵
31	水	パン 牛 乳	白身魚のタルタル焼き イタリアンスパソテー キャベツと人参のコンソメスープ	☆オレンジゼリー ジュース	イエローロールパン・ タルタルソース・油・ スパゲティ・砂糖	パセリ・玉葱・ピーマン・ 黄ピーマン・キャベツ・人参・ オレンジジュース・みかん缶・ ジュース	ほき・牛乳・ゼラチン
※食	材料等	の都合に	こより、献立を変更する場合があ	5ります。ご了承くださ	· ()。		

給食だより

梅雨の合間のまぶしい日差しに夏を感じるこの頃です。この時季は、急に気温が上がるので 体調を崩しがちになります。特に暑い日は熱中症対策として水分補給をするなど体調管理 をしっかり行い、夏を元気にすごしましょう!

上手に水分補給を!



体の約60~70%が水分です。水分は常に汗や呼吸、尿などで失われていきます。体内の水分が不足すると、夏バテや便秘などの不調が現れます。暑い夏には、しっかりとお茶やお水を飲み、水分補給をしっかりしましょう。

ただし、冷たいものを飲みすぎてしまうと、消化器の働きが悪くなり、消化不良や食欲不振、下痢などを起こしやすくなるリスクがあります。冷たいものを飲むときは、一気にガブガブと飲むのではなく、口に含んでからゆっくりと飲むように気を付けましょう。

冷たいおやつのとり方

夏場は、冷たいアイスや清涼飲料水 などを口にすることが多くなります。とり過ぎると、お腹を冷やしたり、甘いものでお腹がいっぱいになって食事が食べられなくなってしまったりすることもあります。冷たいおやつについては、子どもと約束事を作りましょう。アイスは1日1個とか、ジュースは散歩のときだけなど、とり過ぎない習慣作りが大切です。



夏野菜がおいしい季節になりました。 キュウリやトマトやナスなど、夏野菜は 鮮やかな色が特徴です。水分やカリウム を豊富に含んでいるものが多く、からだ にこもった熱を冷ましてくれる効果があ ります。

また、紫外線から身を守るために必要な β-カロテンやビタミンC、ビタミンEな どの栄養素も含まれています。

