

2019年 6月分給食献立予定表



菊池幼楽園

日	曜	未満児朝のおやつ (0~2歳児)	副 食 名	3時のおやつ	備 考
1	土	牛乳 ビスケット	牛丼 わかめのみそ汁	緑茶 クラッカー	<p>【お知らせ】 ★誕生会12日 お米1合を11日までに持たせてください。</p> <p>【レシピ紹介】 ◇もやしバーグ◇ 〈材料〉(子ども一人分) 合挽肉・・・50g 玉ねぎ・・・25g 人参・・・5g もやし・・・20g おから・・・5g 〈調味料〉 牛乳・・・5cc 卵・・・5g コンソメ・・・1g 酒・・・1cc 塩、こしょう・・・少々 (作り方) ①もやしは洗って、包丁で短く切っておく。 ②玉ねぎ、人参はみじん切りにする。 ③合挽肉に①と②を加えおから、調味料を加え、粘り気が出るまでよく練る。形を整え、200℃のオーブンで20~25分焼く。</p> <p>《デミソース》 〈材料〉 玉ねぎ・・・10g しめじ・・・5g 〈調味料〉 砂糖・・・0.5g みりん・・・3cc 濃口醤油・・・1cc ウスターソース・・・1cc デミグラスソース・・・5cc ケチャップ・・・5g 酒・・・1cc コンソメ・・・0.2g 水・・・5cc (片栗粉・・・0.5g 水1cc) (作り方) ①片栗粉を水で溶いておく。 ②鍋に少量の油を引き、千切りした玉ねぎとしめじを炒める。 ③調味料と水を加えて良く煮込む。 ④水で溶いておいた片栗粉を加え、とろみをつける。</p> <p>みなさんも、挑戦してみてくださいね</p>
2	日				
3	月	牛乳 ウエハース	サラダうどん コーンスープ 南瓜フライ	緑茶 ★ヨーグルトパンケーキ	
4	火	牛乳 バナナ	もやしバーグ 魚ソーメン汁 ジャがといんげんのサラダ	アシドミルク ★源氏豆	
5	水	牛乳 ★クッキー	魚のミルクソース焼き なめこ汁 切り干し大根の煮物 デザート	牛乳 ★ロッククッキー	
6	木	牛乳 ★こぶき芋	茄子と豚肉の味噌炒め コンソメスープ 中華サラダ	緑茶 ★冷やしぜんざい	
7	金	牛乳 クラッカー	かき揚げ すまし汁 茎わかめのきんぴら	★ みかんゼリー	
8	土	牛乳 昆布	ハヤシライス もやしのナムル	緑茶 ビスケット	
9	日				
10	月	牛乳 ビスコ	たらこスパゲッティ 野菜スープ チーズ納豆	みかんちゃん ★ポップコーン	
11	火	牛乳 オレンジ	魚のマヨネーズ焼き なすの味噌汁 小松菜のソテー デザート	緑茶 ★ミルクくずもち	
12	水	牛乳 チーズ	じゃこチャーハン わかめスープ 鶏肉のピーナツがらめ ポテトサラダ ゼリー	シューアイス	
13	木	牛乳 せんべい	じゃがのそぼろ煮 つみれ汁 ごまネーズサラダ	牛乳 ★かりんとう	
14	金	牛乳 ★コーンお焼き	大豆いり松風焼き しめじのみそ汁 トマトサラダ	ヨーグルト	
15	土	牛乳 クッキー	チキンカレー マカロニサラダ	緑茶 バナナ	
16	日				
17	月	牛乳 コーンフレーク	パリパリ焼きそば ニラ玉スープ 南瓜の甘煮	牛乳 ★ピザトースト	
18	火	牛乳 ★きな粉バナナ	マーボ豆腐 揚げ餃子 切り干し大根のサラダ	緑茶 ★黒糖蒸しパン	
19	水	牛乳 ★ふかしいも	魚のかば焼き 高野豆腐の卵汁 きゅうりの変わり漬け デザート	緑茶 ★サクサククッキー	
20	木	牛乳 ★ホットケーキ	三色そぼろ 夏ののっぺい汁 ツナサラダ	緑茶 ★きな粉団子	
21	金	牛乳 昆布	コーン入りすり身揚げ 呉汁 チップサラダ	プリン	
22	土	牛乳 ビスケット	スパゲティーナポリタン 五目スープ	緑茶 せんべい	
23	日				
24	月	牛乳 チーズ	キーマカレー レタススープ ピーナツサラダ	牛乳 ★ラスク	
25	火	牛乳 オレンジ	五目玉子焼き ワンタンスープ おから和え デザート	★サイダー寒天	
26	水	牛乳 ★蒸しパン	魚のアップルソース ジャが芋のみそ汁 春雨サラダ	緑茶 ★たこ焼き	
27	木	牛乳 ★ジャムサンド	手羽のサッパリ煮 かき玉汁 納豆和え	緑茶 ★オレンジマフィン	
28	金	牛乳 ★クッキー	コロケ すまし汁 ひじきサラダ	とうもろこし	
29	土	牛乳 ウエハース	焼きそば コンソメスープ	緑茶 クッキー	
30	日				

※献立は、都合により変更する事もあります。★は手作りおやつです。

