## 菊池幼楽園

考

	1)		2013-	<del>-</del> /	Л	7J	小口	又	刑人	<u> 17</u> ,	<i></i>	足	<b>1</b> X	600
日	曜	<i>7)</i>	≒満児朝のおやつ (0〜2歳児)		副		食		名				3 時のおやつ	O C
1	月	牛乳	ビスコ	夏野菜カレー	切り干	・し大根。	とさきイ	カのサラ	ダ ミニ	ニドッグ			★フルーツ白玉	
2	火	牛乳	コーンフレーク	牛ミンチのオ	-ムレツ	$\Box$ $-$	ンスー	プ チー	-ズ納豆			緑茶	★揚げパン	0
3	水	牛乳	バナナ	イカとなすσ	煮物	高野豆	腐の卵汁	† 春雨	゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙			牛乳	★ベジタブルポッ	/キー 油
4	木	牛乳	★スコーン	魚の南蛮	このきの	みそ汁	南瓜の	D甘煮	デザー	٢		緑茶	★みたらし団子	<u> </u>
5	金	牛乳	★蒸しパン	七タソーメン	<i>、</i> ちく	わの利	休煮し	じゃこふ	りかけ	200	A STATE OF THE STA	アシド	ミルク ビスケッ	トで
6	土	牛乳	クラッカー	親子丼もや	しのナ	ムル				- NAT	TO TO	緑茶	せんべい	0
7	田													
8	月	牛乳	オレンジ	和風スパゲテ	<u>-</u> ィー	ニラ玉	スープ	南瓜サ	ラダ		10		★サイダー寒天	<b>©</b>
9	火	牛乳	★ホットケーキ	三食そぼろ	夏のの	っぺい	汁 おた	いら和え	-			牛乳	<b>★</b> ごぼうチッフ	۴
10	水	牛乳	チーズ	魚の生姜煮	南瓜の	みそ汁	伴目	三糸 デ	ザート			緑茶	★ベーコンブレッ	<b> </b>
11	木	牛乳	ビスケット	こぎつねご飯	変りロー	ストチキ	ン すま	し汁 マ	カロニサ	ラダ デザー	- ト		★ヨーグルトムー	-ス 《
12	金	牛乳	★こふき芋	ささ身カツ	ワンタ	ンスー	プ ひし	ごきの煮	物				バナナ	
13	土	牛乳	せんべい	焼きそば き	きゅうり	の変り	漬け					緑茶	クラッカー	· · · · · ·
14	日													
15	月					海	の	日						•
16	火	牛乳	コーンフレーク	ハヤシライス	、バン	バンジ	ーサラク	ず ざせ	ん豆			緑茶	★沖縄くずもち	, .
17	水	牛乳	★ジャムサンド	ピーマンの肉詞	詰め ト	マトス-	ープ 小	松菜のソ	テー テ	デザート		牛乳	★ココア蒸しパン	′ <f< td=""></f<>
18	木	牛乳	★卵焼き	南瓜のそぼろ	煮春	雨スー	プの即席	精漬け				アシド	ミルク ★ポップコーご	
19	金	牛乳	ウェハース	魚のオーロラソ	ース し	めじのみ	そ汁 ス	パゲティ	ー デザ-	<b>- -</b>			すいか	
20	土	牛乳	クッキー	牛孚	パ	ン								
21	日													
22	月	牛乳	★黄な粉バナナ	サラダうどん	,コン	ソメス	一プ 奚	鳥レバー	の甘辛	煮		緑茶	★あんこかし	•
23	火	牛乳	★こふき芋	マーボ豆腐	トマト	と大豆	のサラク	ず焼き	シシャ	ŧ		みかんで	ちゃん ★パンかりんと	190
24	_		★コーンお焼き	魚の中華風	かき玉汁	じゃぇ	がのシャ	キシャキ	サラダ	デザート		緑茶	★ドーナツ	け
25	木	牛乳	チーズ	福袋煮 なす	つみそ	汁 き	ゆうりの	り酢みそ	·和え				<b>★</b> アイスボックスクッ <i>=</i>	٥/
26		牛乳	ビスコ	豚レバーの香味	未揚げ	レタス	スープ	もやしの	ごまダレ	, デザ <del>ー</del> ト	`		プリン	
27	土			そら	組	お	泊まり作	<b>R</b> 育						<b>*</b>
28	日													
29	月	牛乳	バナナ	冷やし中華	ミート	ボール	の甘酢和	ロえ 昆	布の佃	煮		緑茶	★枝豆	
30	火	牛乳	★あべ川	高野豆腐の野	菜あんか	けじ	ゃが芋の	みそ汁	わかめり	<u></u> ナラダ		牛乳	★シュガーパイ	, 水
31	水	牛乳	★フレンチトースト	焼き魚 とう	ふ汁	鶏肉と	ごぼうの	D煮物				緑茶	★マーブルかりんと	うか
	_			-										

2019年

月

分

給

太

寸

耒

≪ お知らせ ≫

#### ◎11日(木)誕生会です

由揚げをたくさん使った、こぎつね ご飯です。食が進む混ぜご飯ですの で、暑い夏におすすめです。

### ◎20日(土)夏祭り



◎26日(金)~27日(土 そら組 お泊り保育

《レシピ紹介》



# **魚の南蛮**

〈材料〉子ども一人分

- ・魚一切れ…40g ・酒…少々
- ・小麦粉…少々 ・でん粉少々
- ·玉ねぎ…20g ·薄口…4cc
- ・きゅうり…10g ・砂糖…2g・人参…4g ・米酢…2cc
- 〈作り方〉
- 魚に酒を振りしばらく漬け込む
- 魚に小麦粉をつけ油で揚げる。
- 野菜は千切りにしておく。
- 合わせた調味料を火にかけ、ひと噴きさせたら野菜にかける
- 揚げた魚の上に野菜を盛付ける

場げた魚でも、サッパリとした味付 ナで、夏におすすめの一品です。



#### ●食中毒、熱中症にも注意!

これから、食中毒が発生しやすくなります。お弁当、水筒のゴムパッキンも良く洗っておきましょう。又、水分や栄養のある食事・睡眠をしっかりとり体調を整えましょう。

※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。