



# 平成29年度 7がつのこんだてひょう

(幼児)



たちばな保育園

誕生日会

日付	10.24 (月)	11 (火)	12.26 (水)	27 (木)	14 (金)	15.29 (土)	13 (木)
主食	お楽しみパン	ごはん	じゃこごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
おかず	スープ 牛乳	焼き魚 酢の物 そうめん汁	夏野菜ポトフ マカロニサラダ	焼き魚 千切り大根煮 みそ汁	豚肉のしょうが焼き 野菜炒め すまし汁	牛丼 すまし汁	鶏ハンバーグの トマトソース スパゲッティサラダ コンソメスープ
材料	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ	鮭 きゅうり 若布 もやし うすくち 酢 砂糖 そうめん 卵 玉ねぎ ねぎ うすくち みりん 酒	ベーコン ズッキーニ 玉ねぎ 人参 かぼちゃ トマト コンソメ マカロニ シーチキン きゅうり 人参 コーン マヨネーズ	鮭 千切り大根 油揚げ 人参 うすくち こいくち 砂糖 みりん 酒 じゃがいも 玉ねぎ みそ	豚肉 しょうが こいくち 砂糖 みりん 酒 キャベツ ピーマン 人参 玉ねぎ 中華だし うすくち 油 豆腐 若布 うすくち 酒	牛肉 玉ねぎ ねぎ うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 穀 若布 うすくち 酒	鶏ミンチ 玉ねぎ パン粉 卵 トマト 玉ねぎ ケチャップ スパゲッティ ロースハム きゅうり 人参 コーン マヨネーズ キャベツ じゃがいも コンソメ
おやつ	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 もちもちパン	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ	(朝) お茶 菓子	菓子 (朝) 牛乳 チーズケーキ
材料	ゼリー 菓子	バナナ 昆布	白玉粉 牛乳 チーズ 油	バナナ 昆布	マカロニ きなこ 砂糖	菓子	ホットケーキミックス チーズ 砂糖 卵 ヨーグルト バター

土用の丑の日

日付	3.31 (月)	4.18 (火)	5.19 (水)	6.20 (木)	7.21 (金)	8.22 (土)	25 (火)
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	乾麺	うなぎの混ぜご飯
おかず	豆腐ハンバーグ ひじきサラダ みそ汁	焼き魚 千切り大根煮 すまし汁	厚揚げとなすの みそ炒め ごま和え すまし汁	カレーライス コールスロー サラダ	チキンの照り焼き 春雨のマヨサラダ コンソメスープ	肉うどん ごま和え	酢のもの そうめん汁
材料	鶏ミンチ 豆腐 玉ねぎ パン粉 こいくち 酒 砂糖 ひじき ちんげん菜 人参 いりごま シーチキン 濃口 酢 砂糖 ごま油 穀 若布 みそ	鮭 みそ 砂糖 うすくち 千切り大根 油揚げ 人参 うすくち こいくち 砂糖 みりん 酒 豆腐 若布 ねぎ うすくち うすくち 酒	豚肉 厚揚げ なす 人参 みそ 砂糖 こいくち みりん 酒 キャベツ きゅうり すりごま うすくち みりん 穀 若布 うすくち 酒	牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 カレールウ ケチャップ ソース 油 ヨーグルト キャベツ 人参 シーチキン コーン マヨネーズ	鶏もも肉 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 春雨 シーチキン 卵 きゅうり コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖 キャベツ 人参 コンソメ	牛肉 玉ねぎ うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん	うなぎ 人参 のり こいくち 砂糖 きゅうり 若布 じゃこ うすくち 酢 砂糖 そうめん 卵 玉ねぎ なす ねぎ うすくち みりん 酒
おやつ	菓子 牛乳 ヨーグルト蒸しパン	菓子 (朝) 牛乳 笹まんじゅう チーズ	菓子 (朝) 牛乳 長いものチーズ チヂミ	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 7日 せんべい 煮干 21日 ジャムパン	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝) 牛乳 わらびもち
材料	小麦粉 B.P 砂糖 ヨーグルト	笹まんじゅう チーズ	長いも ベーコン チーズ 小麦粉 片栗粉 卵 コンソメ	バナナ 昆布	7日 お星様せんべい 21日 食パン いちごジャム	材料の都合により 献立内容を変更 することがあります。 ご了承ください。	わらび粉 きなこ 砂糖



材料 3人分

## 7月の献立より 長いものチーズチヂミ

土用の丑の日  
土用とは、暦の「立春・立夏・立秋・立冬のそれぞれ18日の間の事をいい、  
その中で十二支の丑の日のことを「土用の丑の日」といいます。  
丑の日には、うなぎのつく食べ物(梅干など)を食べると夏負けしないという  
言い伝えがあり、土用の丑の日にはうなぎをたべる日になりました。  
今年、7月25日と8月6日の2回あり、二の丑とよばれています。  
保育園では25日の給食にです。1歳児さんは、焼き鮭になります。  
来年をおたのしみ！！

長いも 100g  
ベーコン 50g  
チーズ 50g  
小麦粉 80g  
片栗粉 20g  
卵 1個  
水 100cc  
油 適量  
コンソメ 小さじ2

長いも、ベーコンを細切にする。  
ボウルに小麦粉、片栗粉をいれ泡立て器で  
すこしまぜたら、卵、水、コンソメをたしだまがなくな  
るまでよく混ぜる  
に をいれへらでまぜたら油を熱した  
フライパンで焼く。



28日(金)お弁当日です。  
年長児さんはお楽しみのおとまり保育です。

・長いものネバネバは風邪のウイルスが侵入するのを防いだり  
夏バテ予防に効果的です