



# 平成28年度 6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	13.27 (月)	14 (火)	1,15,29 (水)	2,16,30 (木)	3,17 (金)	4,18 (土)	28 (火)
主食	ごはん	お楽しみパン	ごはん	じゃこごはん	ごはん	ごはん	ごはん
おかず	焼き魚 ひじき煮 すまし汁	スープ 牛乳	豚肉と厚揚げの みそ炒め ごま和え すまし汁	蒸し鶏の中華和え 豆腐と春雨のスープ	カレーライス コールスローサラダ	牛丼 すまし汁	ハンバーグ 粉ふきいも ハムサラダ コンソメスープ
材料	鯖 みそ 砂糖 酒 うすくち ひじき 油揚げ 人参 こいくち うすくち 砂糖 みりん 酒 麸 ねぎ うすくち 酒	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ	豚肉 厚揚げ たまねぎ 人参 みそ 砂糖 こいくち 酒 ごま油 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん 麸 若布 うすくち 酒	とり胸肉 きゅうり 人参 もやし こいくち 酢 砂糖 ごま油 豆腐 春雨 小松菜 たまねぎ たけのこ うすくち 中華だし	牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 カレールウ ヨーグルト 油 キャベツ 人参 シーチキン コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖	牛肉 玉ねぎ ねぎ うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 麸 若布 うすくち 酒	合びきミンチ 玉ねぎ パン粉 卵 牛乳 じゃがいも 青のり ローズハム きゅうり 人参 コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖 キャベツ 玉ねぎ コンソメ
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 おからスコーン	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 2,16きなこ蒸しパン 30 水無月	菓子 (朝) 牛乳 マフィン チーズ	(朝) お茶 菓子	菓子 (朝) 牛乳 カステラ
材料	ホットケーキミックス おから バター 牛乳	ゼリー 菓子	バナナ 昆布	小麦粉 きなこ 砂糖 ゆで小豆 牛乳 上新粉 小麦粉 砂糖 小豆	ミニマフィン チーズ	菓子	ホットケーキミックス はちみつ 砂糖 サラダ油 卵

日付	6.20 (月)	7.21 (火)	8.22 (水)	23 (木)	10.24 (金)	11.25 (土)	
主食	ごはん	ごはん	ごはん	お楽しみパン	ごはん	乾麺	
おかず	焼き魚 千切り大根煮 みそ汁	チキンの照り焼き マカロニサラダ コンソメスープ	牛肉のしぐれ煮 春雨サラダ みそ汁	スープ 牛乳	いり豆腐 納豆和え みそ汁	中華うどん ごま酢和え	
材料	鮭 千切り大根 油揚げ 人参 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 じゃがいも ほうれん草 みそ	鶏もも肉 しょうが こいくち 砂糖 みりん 酒 マカロニ シーチキン 人参 きゅうり コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖 キャベツ たまねぎ コンソメ	牛肉 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 春雨 キャベツ 若布 人参 こいくち 酢 砂糖 ごま油 豆腐 たまねぎ みそ	鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ コンソメ	鶏ミンチ 卵 木綿豆腐 たまねぎ 人参 ねぎ 砂糖 うすくち 酒 みりん 小松菜 人参 納豆 こいくち みりん 麸 若布 みそ	豚肉 たまねぎ ねぎ 中華だし うすくち 酒 キャベツ 人参 すりごま こいくち 酢 砂糖 ごま油	
おやつ	菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ	菓子 (朝) ヨーグルト 果物 昆布	菓子 (朝) 牛乳 ツナトースト	菓子 (朝) お茶 ゼリー 菓子	菓子 (朝) 牛乳 おやき	菓子 (朝) お茶 菓子	菓子 (朝)
材料	マカロニ きなこ 砂糖	バナナ 昆布	食パン シーチキン たまねぎ チーズ マヨネーズ	ゼリー 菓子	白玉粉 上新粉 こしあん 油		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。



6月にはいり、ジメジメとした梅雨がやってきます。1年間で最も食中毒が発生しやすい時期でもあります。気温や湿度が高くなるために、食べ物傷みやすくなること、暑さにより人間の抵抗力も落ちてくるからというのが原因とされています。

食中毒菌を落とすためにも手洗いは十分に行ってくださいね。

材料 4人分

- 豆腐 1丁
- 鶏ミンチ 100g
- 卵 1個
- たまねぎ 1/4個
- 人参 50g
- ねぎ 2本
- 砂糖 大さじ1
- うすくち 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 油 適量

## 6月の献立より いり豆腐

豆腐を荒くつぶしてレンジで水切りをする。玉ねぎはスライス、人参は細切り、ねぎは小口切りにする。フライパンに油をひき、鶏ミンチをいれ白くなるまで炒め一旦とりだす。フライパンで玉ねぎ、人参をいれ炒める。の火が通ってきたら豆腐を炒め砂糖うすくちを半分ほどいれる。水分がなくなってきたら卵をいれ火が通るまで炒める。



9(木)弁当日です。

よろしくお願ひします。