



6月 給食献立予定表



2021年度

かすが保育園
いちご保育室

日	曜	9時おやつ	主食	副食	3時おやつ	6時おやつ
1	火	牛乳 かりんとう	パン ライスフィン	はんぺんフライ ポテトサラダ スープ	麦茶 フルーツヨーグルト	牛乳 鈴カステラ
2	水	牛乳 ビスケット	麦ごはん	鮭の塩焼き 人参サラダ みそ汁	牛乳 Caせんべい	麦茶 アスパラビスケット
3	木	ヨーグルト	かおりごはん	大根と高野豆腐の煮物 しらたきのたらこ和え すまし汁	麦茶 いちごホイップサンド	牛乳 ビスコ
4	金	牛乳 せんべい	ミートソース スパゲッティ	フレンチサラダ メロン チーズ	牛乳 クラッカー	麦茶 エビチップ
5	土	牛乳 クッキー	エビピラフ	白身魚のマヨネーズ焼き ブロッコリーの香りとえ 豆腐と卵のスープ	麦茶 動物ビスケット	牛乳 源氏パイ
7	月	牛乳 鈴カステラ	パン フティボワン	タンドリーチキン 五色サラダ スープ	麦茶 焼きそば	麦茶 かりんとう
8	火	ヨーグルト	わかめごはん	いり鶏 小松菜と切り干し大根のサラダ すまし汁	麦茶 キャベツのふるふるデザート	牛乳 オレンジ
9	水	牛乳 エビチップ	麦ごはん	鱈フライ 青菜のマヨネーズ和え みそ汁	牛乳 源氏パイ	麦茶 ウエハース
10	木	牛乳 アスパラビスケット	ごはん	肉じゃが ちくわとわかめの酢の物 すまし汁	麦茶 煮干し せんべい	牛乳 クッキー
11	金	牛乳 クラッカー	関西風たぬきうどん	キャベツとベーコン炒め ごぼうサラダ	牛乳 豆腐パンケーキ	麦茶 ふりかけごはん
12	土	牛乳 せんべい	パン ブルマンライス	肉団子スープ 大豆とツナのサラダ オレンジ	麦茶 かりんとう	牛乳 鈴カステラ
14	月	ヨーグルト	ひじきごはん	鶏の照り焼き 小松菜とじゃこの和え物 みそ汁	牛乳 米粉カップケーキ	麦茶 せんべい
15	火	牛乳 ビスコ	パン ナチュラル	豚肉のパン粉焼き コーンクリームサラダ スープ	麦茶 チーズおかかおやき	牛乳 ウエハース
16	水	チーズ オレンジ	カレーうどん	ウィンナーとアスパラのソテー キャベツのゆかり和え	牛乳 ビスケット	麦茶 かりんとう
17	木	牛乳 クッキー	麦ごはん	鯖の竜田揚げ 大根サラダ すまし汁	牛乳 バナナトースト	麦茶 アスパラビスケット
18	金	牛乳 源氏パイ	ごはん	野菜の五目煮 ブロッコリーのサラダ みそ汁	麦茶 クラッカー りんごヨーグルト	牛乳 Caせんべい
19	土	牛乳 ウエハース	にゅうめん	豚肉のごましゃぶ風 じゃがいもの磯和え	牛乳 鈴カステラ	麦茶 りんご
21	月	牛乳 動物ビスケット	人参ごはん	鮭の西京漬け 油揚げの中華風酢の物 すまし汁	麦茶 じゃこおやき	麦茶 エビチップ
22	火	牛乳 Caせんべい	パン パン・オレ	イタリアンチキン ブロッコリーとハムのサラダ スープ	麦茶 フルーチェ	牛乳 ビスコ
23	水	牛乳 バナナ	肉うどん	五色きんぴら キャベツの塩昆布和え	牛乳 クッキー	麦茶 かおりごはん
24	木	ヨーグルト	カレーライス	きのこときさみのサラダ メロン 牛乳	麦茶 大根のツナ煮	牛乳 プリオッシュ・プール
25	金	牛乳 鈴カステラ	麦ごはん	鶏のから揚げ 春雨サラダ みそ汁	★誕生会おやつ★	麦茶 ウエハース
26	土	牛乳 ビスケット	豚丼	ほうれん草のおかか和え ミニトマト すまし汁	牛乳 ホットケーキ	麦茶 せんべい
28	月	牛乳 かりんとう	パン ベーグル	鶏肉のイタリアンソースかけ バナナ ブロッコリーとエビのサラダ モザイクスープ	牛乳 ウエハース	麦茶 おにぎり
29	火	ヨーグルト	ごはん	肉豆腐 もやしのごま和え みそ汁	麦茶 フライドポテト	牛乳 動物ビスケット
30	水	牛乳 ウエハース	きつねうどん	鮭のさざれ焼き なめたけ和え	牛乳 枝豆ケーキ	麦茶 源氏パイ

みんなで美味しく食べよう！ ～「卵・乳・小麦」を使わないおやつ

～

<キャベツのふるふるデザート> 1人分

- 調整豆乳 40g
- 水 40g
- コーンスターチ 6g
- 砂糖 1g

- 調整豆乳、水、コーンスターチ、砂糖を合わせて火にかけて、かき混ぜながら加熱する。とろみがついて来たら、更に4-5分加熱し火を止めて冷ます。
- パンを刻む。(シロップはとっておく)
- キャベツを千切りにし、柔らかく茹でて水気をきり、シロップに漬けて冷やす。
- ③のシロップをきり、①②と混ぜ合わせて冷やす。

