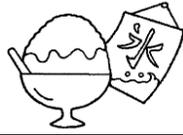


令和6年



7月

よていこんだてひょう



大栄分所（幼稚園）

日	曜日	こんだてめい		おもなざいりょうとはたらき					
		しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと		体のちょうしをととのえるもと		エネルギーのもと	
				たんぱく質	むきしつ 無機質	ビタミン		たんすいかぶつ 炭水化物	しつ 脂質
1	月		とり肉のレモンしょうゆ焼き けんちん汁 三色ごま和え  ★かみかみ献立★ よくかんで食べよう	とり肉 ぶた肉 とうふ		パセリ にんじん ほうれん草	レモン汁 だいこん ごぼう ねぎ もやし	砂糖	ごま油 ごま
2	火	焼きそば	あつやきたまご ブロッコリーとカリフラワーのサラダ (マヨネーズ)	ぶた肉 卵		にんじん ブロッコリー	キャベツ もやし 玉ねぎ カリフラワー	中華麺 砂糖	油 マヨネーズ
3	水		ガイヤーン(タイ風焼き鳥) フォーのスープ グリーンサラダ(ドレッシング)	とり肉		にんじん ブロッコリー	ねぎ はくさい もやし キャベツ	砂糖 フォー	ごま ごま油 ドレッシング
4	木		コロック 夏野菜カレー オレンジ 	とり肉	アムミル	かぼちゃ ピーマン トマト にんじん	なす 玉ねぎ グリーンピース オレンジ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油
		★たなばた献立★		7月7日は七夕です。天の川に見立てたそうめんを食べたり、笹竹に願い事を書いた短冊をかざったりします。					
5	金		さばのおかか煮 七夕汁 和風サラダ 七夕ゼリー	さば かつお節 とり肉 とうふ なると かまぼこ	のり	にんじん オクラ ほうれんそう	ねぎ えのきたけ しいたけ	そうめん 砂糖 ゼリー	油
8	月		ぎょうざ 春雨ととり肉のスープ ピピンバ にんじんゼリー  ★かみかみ献立★ よくかんで食べよう	とり肉 ぶた肉 卵 みそ		にんじん にら 絹さや こまつな	ねぎ ごぼう もやし キャベツ 玉ねぎ	春雨 砂糖 小麦粉 でん粉 ゼリー	ごま油 ごま
9	火	午前保育のため給食の提供はありません							
10	水		とり肉のおろしソースがけ かきたま汁 キャベツのおかかあえ アップルシャーベット	とり肉 とうふ 卵 かつお節	わかめ	にんじん こまつな	だいこん しょうゆ 玉ねぎ キャベツ もやし りんご	砂糖 でん粉	ごま ごま油
11	木		あじフライ(ソース) とうふと玉ねぎのみそ汁 じゃがいものきんぴら	あじ とうふ 油揚げ みそ とり肉		にんじん いんげん	玉ねぎ ねぎ	じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 さつまいも	油 ごま ごま油
12	金		とり肉のアーモンドみそ絡め すまし汁 きゅうりのなんばんづけ 	とり肉 みそ とうふ かまぼこ		こまつな にんじん	しいたけ ねぎ きゅうり	でん粉 米粉 砂糖	油 アーモンド ごま油 ごま
16	火		にくだんご照り焼きソース コンソメスープ フルーツポンチ	とり肉 ウィンナー		パセリ にんじん	キャベツ 玉ねぎ もも パイン レモン汁	じゃがいも ゼリー 砂糖	油

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。

学校栄養士と作る「夏休み親子料理教室」募集のお知らせ

日時 7月26日(金) 10:00~13:00
 会場 もりんびあこづ 2Fキッチンスタジオ
 内容 親子で協力して夏向けの料理を作って試食をする
 対象 市内在住4~6年生児童とその保護者
 未就学児の入場はご遠慮いただきます(火気等使用するため)
 定員 9組18名(応募多数の場合は抽選)
 参加費 無料
 持ち物 エプロン・三角巾・マスク・布巾・手拭きタオル
 筆記用具・水筒(飲み物)
 申し込み方法 7月5日(金)までに、申し込みフォームにて

参加者には7月10日までにご連絡させていただきます



★今月の地元産★

- 【にんじん】伊東泰則(多良貝)
伊藤耕佑(川上)
- 【さつまいも】高木友哉(桜田)
- 【たまねぎ】金森史明(新田)
- 【ぶた肉】2日、9日 飯田裕一
(大栄十余三)

