



# 給食だより



令和6年6月

昼 食			3時のおやつ		朝のおやつ (ひよこ組)		
日	曜	お か ず	デザート	飲み物	おやつ	飲み物	おやつ
▲1	土	カレーうどん カミカミサラダ		ミルク	バーベQ味	牛乳	野菜バー
3	月	豚丼 キャベツの昆布和え みそ汁		〃	じゃがもち	〃	ビスケット
4	火	赤魚のコーンマヨネーズ焼き ごま和え かきたま汁		〃	プリン	〃	ジャムトースト
●5	水	ひじきの炒り煮 春雨の中華風サラダ	パイナップ缶	〃	チーズケーキ	〃	かっぱえびせん
6	木	鶏肉と厚揚げの味噌煮 もやしの酢の物 すまし汁		〃	アスパラガスビスケット	〃	バナナ
●7	金	筑前煮 切干大根の酢の物		〃	ピザトースト	〃	せんべい
▲8	土	スパゲティナポリタン コールスローサラダ		〃	ベジたべる	〃	ミレービスケット
10	月	チーズささみフライ かぼちゃサラダ 春雨スープ		〃	ロッククッキー	〃	ビスケット
▲11	火	焼きそば わかめスープ		〃	バナナ・動物ポ-ロ	〃	ジャムトースト
●12	水	きんぴら炒め なます サバの照り焼き		〃	お好み揚げ	〃	サッポロポテト
13	木	五目豆のカレー煮 豆乳スープ		麦茶	ソフール	〃	バナナ
●14	金	切り干し大根の炒め煮 ひじきの酢の物		ミルク	塩むすび	〃	動物ポ-ロ
▲15	土	肉わかめうどん ごま和え		〃	キャラメルコーン	〃	野菜バー
17	月	親子丼 中華きゅうり みそ汁		〃	ドーナツ	〃	ビスケット
18	火	サワラのしそ衣揚げ 大根サラダ すまし汁		〃	塩せん	〃	ジャムトースト
◎19	水	誕生会 混ぜ込みおにぎり マカロニグラタン ポテトサラダ 野菜のコンソメスープ	メロン	〃	ウイナーパン	〃	かっぱえびせん
▲20	木	皿うどん 中華風コーンスープ		〃	ビスコ	〃	バナナ
●21	金	春雨と肉のごま炒め 油揚げの酢の物		〃	みたらし団子	〃	せんべい
22	土	クリームシチュー スパゲッティサラダ		〃	サッポロポテト	〃	ミレービスケット
24	月	松風焼き りんごと野菜のサラダ すまし汁		〃	フライドポテト	〃	ビスケット
25	火	サバのみりん焼き 小松菜の煮びたし みそ汁		〃	せんべい	〃	ジャムトースト
●26	水	肉じゃが 酢の物 納豆		牛乳	シスコーン	〃	サッポロポテト
▲27	木	冷やし中華 チップスサラダ		ミルク	チョイス	〃	バナナ
●28	金	マーボー豆腐 ごぼうサラダ		〃	枝豆・チーズ	〃	動物ポ-ロ
29	土	カレー マカロニサラダ	ゼリー	〃	かっぱえびせん	〃	野菜バー

●：玄米給食の日 ▲：麺類の日 ◎：行事食の日

※ 29日(土)の保育参観で給食試食会を行います。参加される保護者の方は、**ごはん**のご持参をお願いいたします。

## 【 チップスサラダ 】

### 材料 (1人分)

- ポテトチップス・・・3.5g (塩味)：少し砕いておく
- シーチキン缶・・・・・・8g；油をきっておく
- きゅうり・・・・・・20g；千切りにして塩のみか蒸して水分をきっておく
- 玉ねぎ・・・・・・15g；千切りにして水にさらすか蒸して水分をきっておく
- とうもろこし・・・・・・7g；煮るか蒸して水分をきっておく
- マヨネーズ・・・・・・5g (保育園では、蒸しています。)

### 作り方

- ① シーチキン、きゅうり、玉ねぎ、とうもろこしをボールに入れて混ぜる。
- ② ①にマヨネーズを入れてさらに混ぜる。
- ③ ポテトチップスの食感を楽しむ時は、盛付けの直前に和える。しんなりさせる時は、②の時に一緒に和えて混ぜる。



## 《 5月の誕生会メニュー 》

豆ごはんのおにぎり・鶏の唐揚げ・エビフライ  
アンパンマンポテト・スパゲッティサラダ  
おさ汁・ぶどうゼリー

