



6 月 給 食 献 立(乳児・幼児食)

6月1日～6月16日給食献立

平成30年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	朝のおやつ	昼 食		3時のおやつ	材 料 名
			乳児・幼児食			
1	金	牛乳 满月ポン	きつね若布うどん ブロッコリーの和え物 りんご		お茶 小豆でっち	うどん・揚げ・上白糖・しょうゆ・わかめ・人参・色板・ねぎ・みりん・だし汁 ブロッコリー・人参・コーン・しょうゆ・上白糖 りんご ほうじ茶・ゆで小豆・もち米・上白糖・塩・きな粉
2	土	牛乳 ハッピーターン	チキンライス マカロニスープ		牛乳 バナナ マリービスケット	米・コンソメ・ケチャップ・塩・鶏肉・玉ねぎ・ミックスベジタブル・なたね油 マカロニ・玉ねぎ・ウインナー・パセリ・コンソメ・塩 牛乳・バナナ・マリービスケット
4	月	牛乳 星たべよ	ハヤシライス キャベツのサラダ 黄桃缶		牛乳 ういろう	米・牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・なたね油・トマト缶・ケチャップ・ビーフシチュールー・ハヤシフレーク キャベツ・人参・きゅうり・和風ドレッシング 黄桃缶 牛乳・白玉粉・コーンスターチ・小麦粉・上白糖・黒砂糖
5	火	牛乳 オレンジ	ご飯 鶏肉のノルウェー風 そらまめのココロサラダ コンソメスープ		牛乳 プレーンドーナツ	米・鶏肉・塩・片栗粉・植物油・ケチャップ・ウスターソース・上白糖・片栗粉 じゃが芋・そら豆・人参・チーズ・マヨネーズ・塩 ブロッコリー・玉ねぎ・ベーコン・コンソメ・塩 牛乳・ホットケーキミックス・植物油
6	水	牛乳 ぱりんこ	《試食会》 かやくご飯 ほうれん草の白和え 味噌汁		牛乳 ピーチブラマンジェ	米・みりん・酒・しょうゆ・だし汁・鶏ミンチ・ごぼう・人参・揚げ・干し椎茸 ほうれん草・人参・豆腐・ひじき・ごま・上白糖・しょうゆ 大根・玉ねぎ・わかめ・味噌 牛乳/牛乳・コーンスターチ・上白糖・黄桃缶
7	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 さばの味噌煮 白菜のポン酢和え にゅうめん汁		牛乳 さつま芋の シュガー焼き	米・さば・玉ねぎ・酒・上白糖・しょうが・みりん・味噌・しょうゆ 白菜・人参・コーン・ポン酢 そうめん・色板・わかめ・しょうゆ・塩 牛乳・さつま芋・グラニュー糖
8	金	牛乳 满月ポン	ちゃんぽんめん じゃが芋の甘辛炒め ハネジューメロン		お茶 昆布おにぎり	中華そば・豚肉・えび・キャベツ・玉ねぎ・人参・チャンポンスライス・にら・鶏がらだし・ごま油・酒・しょうゆ・塩 じゃが芋・人参・ごま・しょうゆ・上白糖・なたね油 ハネジューメロン ほうじ茶・米・塩昆布
9	土	牛乳 ハッピーターン	野菜のそぼろ炒め丼 味噌汁		牛乳 バナナ ぼたぼた焼き	米・合挽きミンチ・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・もやし・人参・塩・しょうゆ・上白糖・ごま油 豆腐・玉ねぎ・ねぎ・味噌 牛乳・バナナ・ぼたぼた焼
11	月	牛乳 星たべよ	ビーフカレー コールスローサラダ オレンジゼリー		牛乳 レーズン蒸しパン	米・牛肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・グリーンピース・カレールー・カレー粉・なたね油・にんにく・りんご キャベツ・コーン・かにかま・マヨネーズ・酢・上白糖・塩 オレンジゼリー 牛乳・小麦粉・上白糖・ベーキングパウダー・塩・スキムミルク・なたね油・干しぶどう
12	火	牛乳 りんご	ご飯 さわらの照り焼き しろ菜のごま和え 豚汁		牛乳 フルーツ白玉	米・さわら・しょうが・上白糖・しょうゆ・みりん しろ菜・人参・ごま・しょうゆ・上白糖 豚肉・大根・ごぼう・突きこんにやく・人参・ねぎ・味噌 牛乳・白玉粉・豆腐・みかん缶・フルーツカクテル缶
13	水	牛乳 ぱりんこ	《世界の料理・韓国》 ご飯・プルコギ ほうれん草のナムル わかめスープ		牛乳 タルタルトースト	米・牛肉・しょうゆ・上白糖・ごま油・もやし・人参・玉ねぎ・にら・ごま・ごま油 ほうれん草・えのき・人参・ごま油・上白糖・塩・しょうゆ わかめ・豆腐・玉ねぎ・鶏がらだし・塩 牛乳・食パン・タルタルソース・ハム
14	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 厚揚げの卵とじ にんじんしりしり(郷土料理・沖縄県) 味噌汁		牛乳 マシュマロサンド	米・厚揚げ・玉ねぎ・人参・鶏卵・だし汁・しょうゆ・みりん・上白糖・絹さや 人参・ツナ・ごま・めんつゆ・ごま油 もやし・ほうれん草・しめじ・ねぎ・味噌 牛乳・クラッカー・マシュマロ
15	金	牛乳 满月ポン	ナポリタンスパゲティー ブロッコリーとハムのサラダ ビーンズスープ		牛乳 雪の宿 ミックスラムネ	スパゲティ・玉ねぎ・ベーコン・マッシュルーム・人参・なたね油・ピーマン・ケチャップ・ウスターソース・上白糖 ハム・ブロッコリー・きゅうり・コーン・マヨネーズ・塩 大豆・じゃが芋・玉ねぎ・パセリ・コンソメ・塩 牛乳・雪の宿・ラムネ
16	土	牛乳 ハッピーターン	豚丼 味噌汁		牛乳 バナナ きなこもち	米・豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・ねぎ・上白糖・みりん・しょうゆ・酒 さつま芋・玉ねぎ・ねぎ・味噌 牛乳・バナナ・きなこ餅せんべい

6月給食献立(乳児・幼児食)

6月18日～6月30日給食献立

平成30年度 池上わかばこども園

都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名
			乳児・幼児食		
18	月	牛乳 星たべよ	ご飯 あじのレモン焼き しろ菜の和え物 味噌汁	牛乳 フルーチェ(ピーチ)	米・あじ・レモン・塩 しろ菜・人参・さつま揚げ・しょうゆ・上白糖 厚揚げ・玉ねぎ・ねぎ・味噌 牛乳・フルーチェ・牛乳
19	火	牛乳 バナナ	☆お誕生会☆ ご飯・かぼちゃコロッケ ポパイサラダ コンソメスープ	牛乳 ジャム入りケーキ	米・かぼちゃコロッケ・植物油・ケチャップ・とんかつソース・キャベツ・塩 ほうれん草・人参・コーン・ごまだれ コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう・玉ねぎ・しめじ・パセリ 牛乳・ホットケーキミックス・鶏卵・有塩バター・いちごジャム・上白糖・みかん缶・ホイップ
20	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 牛肉のすき煮 青菜のさっぱり和え 味噌汁	牛乳 あじさいポンチ	米・牛肉・豆腐・白菜・玉ねぎ・えのき・人参・しょうゆ・上白糖・みりん 青梗菜・人参・ポン酢・上白糖・ごま油・だし汁 もやし・揚げ・ねぎ・味噌 牛乳・寒天・ぶどうジュース・上白糖・ぶどう缶
21	木	牛乳 たべっ子ベイビー	鮭ちらし寿司 白菜のかつお和え すまし汁	牛乳 きな粉揚げパン	米・酢・上白糖・塩・鮭フレーク・ごま・人参・干し椎茸・しょうゆ・のり・絹さや・錦糸玉子 白菜・人参・かつお節・しょうゆ・上白糖 玉ねぎ・えのき・わかめ・しょうゆ・塩 牛乳・ドッグパン・植物油・きな粉・上白糖
22	金	牛乳 満月ポン	焼きそば 小松菜のごま和え わか玉スープ	お茶 ピラフおにぎり	焼きそば・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・なたね油・焼きそばソース・おたふくソース・塩・かつお節・青のり 小松菜・人参・ごま・しょうゆ・上白糖 鶏卵・わかめ・ねぎ・しょうゆ・ごま油・鶏がらだし・塩 ほうじ茶・米・ウインナー・玉ねぎ・人参・グリーンピース・なたね油・コンソメ・塩
23	土	牛乳 ハッピーターン	ドライカレー 野菜サラダ	牛乳 バナナ おさつどき	米・合挽きミンチ・玉ねぎ・人参・ピーマン・なたね油・小麦粉・カレー粉・塩・ケチャップ キャベツ・人参・コーン・和風ドレッシング 牛乳・バナナ・おさつどき
25	月	牛乳 星たべよ	鶏肉と高野の卵とじ丼 白菜のゆかり和え 味噌汁	牛乳 りんご寒天	米・鶏肉・高野豆腐・玉ねぎ・人参・ねぎ・干し椎茸・鶏卵・だし汁・しょうゆ・みりん・上白糖・のり 白菜・人参・しその香 大根・玉ねぎ・わかめ・味噌 牛乳・寒天・アップルジュース・上白糖
26	火	牛乳 オレンジ	ご飯 豚肉のくわ焼き 青梗菜のごま和え 味噌汁	牛乳 バナナマフィン	米・豚肉・小麦粉・なたね油・しょうゆ・みりん・ごま油 青梗菜・人参・ごま・しょうゆ・上白糖 ほうれん草・人参・揚げ・味噌 牛乳・有塩バター・上白糖・スキムミルク・鶏卵・小麦粉・ベーキングパウダー・バナナ
27	水	牛乳 ぱりんこ	ご飯 豆腐の松風焼き 小松菜のお浸し すまし汁	牛乳 じゃが芋のチーズ焼き	米・豆腐・鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・ねぎ・味噌・パン粉・鶏卵・しょうゆ・上白糖・みりん・片栗粉・ごま・なたね油 小松菜・人参・かつお節・しょうゆ・上白糖・だし汁 玉ねぎ・なめこ・わかめ・しょうゆ・塩 牛乳・じゃが芋・チーズ
28	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 白身魚の野菜あんかけ かぼちゃの煮付け 味噌汁	お茶 ♪流しそうめん♪	米・ホキ・塩・玉ねぎ・人参・干し椎茸・グリーンピース・しょうゆ・みりん・酢・だし汁・片栗粉 かぼちゃ・だし汁・上白糖・みりん・しょうゆ おつゆ麩・玉ねぎ・ねぎ・味噌 ほうじ茶・そうめん・めんつゆ・みかん缶・赤しそそうめん
29	金	牛乳 満月ポン	ご飯 油淋鶏(ユーリンチー) 春雨の酢の物 中華スープ	牛乳 わらびもち	米・鶏肉・しょうゆ・酒・小麦粉・片栗粉・植物油・白ねぎ・にんにく・しょうが・上白糖・酢・ごま油・ごま 春雨・きゅうり・錦糸玉子・ハム・酢・しょうゆ・上白糖 青梗菜・玉ねぎ・えのき・鶏がらだし・塩 牛乳・わらび餅粉・黒砂糖・きな粉・上白糖
30	土	牛乳 ハッピーターン	和風チャーハン 味噌汁	牛乳 バナナ お野菜ビスケット	米・ツナ・玉ねぎ・人参・ねぎ・コーン・なたね油・だしの素・塩・しょうゆ 豆腐・わかめ・しめじ・味噌 牛乳・バナナ・お野菜ビスケット

食中毒に気をつけましょう

気温や湿度が高くなり、食中毒が発生しやすい時季です。食事を作るときは以下のことに気をつけましょう。

- ①手や調理器具は清潔にする
- ②肉や魚を切ったまな板や包丁はきれいに洗う
- ③細菌は熱に弱いのでしっかり加熱する
- ④菌を増やさないように、食品を適切な温度に保つ

