


献立表

日	曜	主な材料 献立名	身体を動かすエネルギー 源になる(黄)	血や骨・肉になる (赤)	身体の調子を整えるもの (緑)	おやつ
1	土	◆豚肉の味噌丼・パイン缶	米 砂糖 片栗粉 油 ごま ごま油 強化米	豚肉 生揚げ	キャベツ 人参 玉葱 青梗菜 しめじ えのき パイン缶	菓子
3	月	菜飯・他人煮・ヨーグ	米 砂糖 油 強化米	卵 豚肉 高野豆腐 はんぺん ヨーグ	玉葱 人参 小松菜 葱 干し椎茸	バナナ・菓子
4	火	7月誕生会 冷やし中華・メロン	中華麺 砂糖 ごま油 油	焼豚 わかめ	胡瓜 もやし 人参 コーン 浅葱 メロン	ケーキ 
5	水	◆ご飯・鱈の蒲焼き 夏野菜のラタトゥイユ	米 米粉 油 砂糖 ごま 強化米	鱈	南瓜 ホールトマト 茄子 玉葱 人参 スッキーニ しめじ パプリカ 大蒜	*お好み焼き
6	木	黒パン・ミートサラダ・コアりんご	じゃが芋 パン マドレ 油 砂糖	牛肉 卵 ヨーグルト	胡瓜 玉葱 人参	*おはぎ
7	金	七夕そうめん・ヨーグ	干素麺 砂糖 油	豚ひき肉 卵 ヨーグ	ほうれん草 みかん缶 人参 干し椎茸	*じゃこトースト
8	土	◆ご飯・八宝豆腐・黄桃缶	米 片栗粉 砂糖 油 ごま油 強化米	豆腐 鶏肉 ナルト	キャベツ 玉葱 人参 もも缶 ピーマン 干し椎茸	菓子
10	月	◆わかめご飯・豚汁	米 里芋 油 強化米	豆腐 豚肉 油揚げ わかめ	大根 人参 ごぼう こんにゃく 葱 干し椎茸	すいか・菓子
11	火	超熟ロール・シーフードチャウダー ソフール	じゃが芋 パン マカニ 米粉 油	牛乳 小粒 えび あさり スキムミルク	玉葱 人参 クリームコーン いんげん	*おからドーナツ
12	水	ご飯・カラスカレイのコーンチーズ焼き わかめと炒り卵のゴマダレ和え・ヨーグ	米 米粉 油 砂糖 強化米	缶切り 卵 チーズ 瓜 わかめ ヨーグ	小松菜 人参 クリームコーン	アイスクリーム・菓子
13	木	食育の日 「夏野菜を知ろう・ とうもろこしの皮むき体験」 夏カレー・コアもも	米 米粉 蜂蜜 油 砂糖 強化米	豚肉 卵 ヨーグルト	南瓜 玉葱 茄子 人参 ト 椎茸 りんご果汁	*ジャムサンド
14	金	中華おこわ・冬瓜入りかきたま汁	米 餅米 砂糖 油 片栗粉 ごま油 強化米	豆腐 鶏肉 卵 焼豚 蟹蒲鉾 干し貝柱	冬瓜 人参 こんにゃく 浅葱 葱 干し椎茸	バウムクーヘン
3歳以上児		I補* - kcal たんぱく質 脂質	加減 ナトリウム	鉄	ビタミン	食物繊維 食塩
1か月平均		547 22.9 16.2	279 668	2.9 269	B ₁ mg B ₂ mg C mg	3.9 1.7

都合により献立内容を変更することがあります。牛乳はおやつにつきます。*マークは手作りおやつです。

◆マークは全園児が食べられるメニューです。(除去なし)

除去食を依頼されているアレルギー児、土曜日出席回答をされていて、欠席をされる場合は必ず園まで連絡を入れて下さい。
ご協力お願いいたします。

お願い 箱舟保育園の給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて提供しております。その中で「調理後の食品は、調理終了後から2時間以内の喫食」とあります。通常より遅く登園すると2時間以上経過してしまう時がでてきてしまいます。

通院や家庭の事情などで登園時間が11時を過ぎて登園される場合は、昼食を済ませて登園されるか、各自で昼食(市販のパン等可)を持参して登園されますよう、ご協力をお願いいたします。

給食のメニューのレシピが知りたい・野菜をたくさん食べられるレシピが知りたい・最近家での食事を食べてくれないから相談にのって欲しいなどなど、給食へのご要望がある方はコドモンやメールでお知らせください。給食メモなどで、回答しま〜す!!

ぶどうは形状に関わらずお弁当には禁止です。えだまめ・ミニトマト(プチトマト)・さくらんぼなど、ある程度の硬さがあり、滑りやすい果物や野菜は子どもの気道を塞ぐ大きさであるため、危険性があるとのことですので、どうしても入れる場合は1/4以下にカットして下さい。
ご飯やパンでも一度にたくさん詰め込んでしまえば、誤嚥・窒息につながります。
日常からご家庭でもよく噛んで食べることの大切さ、食べ物たくさん詰め込み過ぎないなどを、ぜひご指導ください。