



平成30年 6月

## 幼児食 予定献立表



きりん保育園

日	曜日	献立名	おやつ	きいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
1	金	雑穀御飯 味付けのり 魚の天ぷら もずくの酢の物 豚汁 ぶどう	人参ケーキ ミルク	米 もちきび 押麦 ホットケーキミックス はちみつ	味付けのり 白身魚 卵 おきなわもずく 豚肉 ミルク	生姜 レモン 胡瓜 冬瓜 人参 ごぼう こんにゃく ねぎ ぶどう レーズン	もずくの養殖量は沖縄県がダントツ。今日は酢の物でいただきます。
2	土	ミックスチャーハン グレープフルーツ 豆乳	パン ミルク	米 パン	合挽き肉 卵 調製豆乳 ミルク	玉葱 ホールコーン缶 生椎茸 グリンピース グレープフルーツ	赤・黄・緑 目でも楽しんで食べてね。
4	月	2色丼 春ごぼうのサラダ ワカメと豆腐の味噌汁 バナナ	じゃことチーズパン ミルク	米 押麦 もちきび マヨネーズ すりごま フランスパン 食パン	鶏挽き肉 卵 きざみのり ツナ缶 わかめ 緹ごし豆腐 じしらす干し チーズ あおのり粉 ミルク	玉葱 生姜 人参 枝豆 ごぼう ホールコーン缶 胡瓜 長葱 バナナ	6月4日は語呂合わせでむし歯予防の日。歯磨きについてお話ししてね。
5	火	発芽玄米雑穀御飯 酢鶏 粉ふき芋 きのこのみそ汁 ブルーン	オートミールクッキー するめ ミルク	米 発芽玄米 押麦 もちきび じゃが芋 オートミール	鶏もも肉 卵 あたりめ ミルク	玉葱 人参 ピーマン 生しいたけ パイン缶 レーズン キャベツ しめじ えのき パセリ ブルーン クランベリー	少し苦手な酢鶏。頑張って食べてね。
6	水	雑穀御飯 鮭の味噌マヨネーズ焼き 筑前煮 ソーメン汁 フルーツゼリー	シリアルミルク チーズ	米 もちきび 押麦 マヨネーズ そうめん コーンフレーク グラノーラ ゼリー	鮭 鶏もも肉 ミルク プロセスチーズ	生しいたけ 人参 玉葱 ごぼう 大根 しいたけ れんこん こんにゃく 貝割れ大根	ごぼうやれんこん 歯ごたえのある食材の筑前煮。力ミカミ頑張ってね。
7	木	かみかみカレーライス 野菜サラダ しいたけの卵スープ グレープフルーツ	おくらのかき揚げ 豆乳	米 押麦 じゃが芋	豚肉 スキムミルク 卵 調製豆乳	れんこん水煮 おくら 玉葱 にんにく 生姜 りんご レタス 胡瓜 トマト 乾椎茸 人参 グレープフルーツ	メリとは沖縄方言でオクラの事。みなさん知ってましたか?
8	金	雑穀御飯 魚のハーブ焼き ゴーヤーちゃんぶるー <sup>玉葱と油揚げの味噌汁 オレンジ</sup>	お芋のかりんとう ミルク	米 もちきび 押麦 さつまいも	白身魚 豚肉 卵 沖縄豆腐 油揚げ ミルク	パセリ ゴーヤー 玉葱 人参 ねぎ オレンジ	お芋のかりんとう。簡単に出来るので家庭でも作ってみてね
9	土	中華丼 ぶどう 豆乳		米 黒糖	豚肉 うずら卵缶 調製豆乳	白菜 玉葱 人参 パクチョイ ぶどう だけのこ水煮	具だくさんの中華丼。栄養満点です。
11	月	タコライス 南瓜甘煮 大根の味噌汁 オレンジ	黒ごまカップケーキ ミルク	米 黒ごま	牛挽き肉 豚挽き肉 ピザチーズ 卵 ミルク	にんにく 玉葱 トマトホール缶 レタス トマト 南瓜 大根 しめじ 貝割れ大根 オレンジ	沖縄の県民食となってるタコライス!保育園のは野菜がいっぱい。
12	火	発芽玄米雑穀御飯 白身魚のチーズ焼き 豚肉とカラフル野菜炒め 豆腐のみそ汁 パイン缶	手作り赤しそジュース タンナファクルー 小魚	米 発芽玄米 押麦 もちきび マヨネーズ タンナファクルー	白身魚 ピザチーズ 豚肉 沖縄豆腐 わかめ カエリ	玉葱 パセリ 人参 赤ピーマン キャベツ ヤングコーン缶 レモン パイン缶 赤しそ	隠しマヨネーズでボリュウムアップのチーズ焼き。魚との接着も兼ねてます。
13	水	雑穀御飯 うちなー風イリチー <sup>トマト</sup> トマト胡瓜わかめの胡麻酢 きのこの味噌汁 バナナ	ポテトフライ ミルク	米 もちきび 押麦 白ごま じゃが芋	豚三枚肉 ちき揚げ 厚揚げ豆腐 わかめ ミルク	大根 人参 にら トマト 胡瓜 キャベツ しめじ えのき バナナ	味くたーなイリチーは意外とみんなが好きな味。
14	木	雑穀御飯 魚の葉味噌焼き パパイヤ炒め じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 ぶどう	そうめんいりちゃー ミルク	米 もちきび 押麦 白ごま じゃが芋 そうめん	白身魚 ベーコン ツナ缶 ミルク	生姜 ねぎ 青パパイヤ 人参 いんげん 玉葱 ぶどう にら	体に良い魚料理のレパートリーをもっと増やしましょう。
15	金	沖縄そば モーウィの和え物 グレープフルーツ	みそおにぎり 豆乳	ゆで沖縄そば 米	豚三枚肉 かまぼこ 糸削り節 ツナ缶 味付けのり 調製豆乳	ねぎ にんじん グレープフルーツ	そばの日は野菜が不足です。夕食は野菜料理追加でお願いします。

\*朝の補食は3歳未満児のみです。

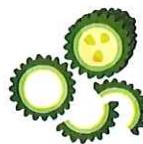
\*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。





平成30年 6月

## 幼児食 予定献立表



きりん保育園

日	曜日	献立名	おやつ	きいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
16	土	親子丼 オレンジ 豆乳	まんじゅう ミルク	米 まんじゅう	きざみのり 鶏もも肉 卵 調製豆乳 ミルク	玉葱 人参 乾椎茸 グリンピース オレンジ	丼物は栄養が偏りがち。 材料の種類を増やすか野菜の小鉢をプラスして！
18	月	チキンカレー キャベツのシーカーラー風味 トマトと卵のスープ ぶどう	フルーツヨーグルト 塩せんべい	米 ジャガ芋	鶏むね肉 鶏もも肉 スキムミルク 卵 ブレーンヨーグルト	にんにく 生姜 人参 玉葱 りんご キャベツ ゴーヤー ぶどう 葱 シイクワシャー果汁 トマト 黄桃缶 バナナ	お酢の代わりにシーカーラー やレモン、グレープフルーツを絞ってアレンジ。
19	火	雑穀御飯 回鍋肉風 しらすのだし巻卵風 わかめスープ ブルーン	ふかし芋 おしゃぶり昆布 ミルク	米 もちきび 押麦 白ごま さつま芋	豚肉 厚揚げ豆腐 しらす干し 青のり粉 卵 わかめ ミルク おしゃぶり昆布	生姜 キャベツ 椎茸 たけのこ水煮 ピーマン 赤ピーマン 人参 玉葱 ブルーン	中華料理は材料が多く優秀 沖縄のチャンプルーに似ていますね
20	水	麦ご飯 味付けのり 鮭の塩焼き スティック胡瓜 ゆしどうふ味噌汁 バナナ	芋団子ぜんざい するめ	米 押麦 ジャガ芋 もち粉 黒糖	味付けのり 鮭 ゆし豆腐 金時豆 あたりめ	胡瓜 ねぎ バナナ	今日の給食は緑の仲間が不足です夕食は野菜料理でお願いします！
21	木	お弁当会	スティックパン ミルク	パン 	ミルク		今日のお弁当は何が入っているかな～？楽しみですね！
22	金	沖縄そば 青菜の白和え グレープフルーツ	雑穀おにぎり 小魚	沖縄そば マヨネーズ 白ごま 米 雑穀ミックス	豚三枚肉 かまぼこ 沖縄豆腐 ツナ缶 味付けのり カエリ	ねぎ ほうれん草 人参 グレープフルーツ	今日のおにぎりは色々な雑穀が入っています！カミカミ頑張って！
25	月	和風そぼろ丼 モーウィ和え物 もずくのみぞ汁 オレンジ	シークワーサーゼリー ウエハース おしゃぶり昆布	米 ウエハース	のり 沖縄豆腐 鶏挽き肉 ツナ缶 糸削り節 もずく おしゃぶり昆布	いんげん 乾しいたけ 人参 生姜 胡瓜 えのき オレンジ	お豆腐とミニチであっさり和風そぼろ丼ミニチだけ作るより食べやすいですよ！
26	火	発芽玄米雑穀御飯 きびなご磯から揚げ ゴーヤーちゃんぶるー <sup>ー</sup> 冬瓜のみぞ汁 ぶどう	チキンサンド ミルク	米 発芽玄米 押麦 もちきび ジャガ芋 胚芽ロールパン マヨネーズ	きびなご 白身魚 あおのり粉 豚肉 卵 沖縄豆腐 わかめ ささみ ミルク	ゴーヤー 玉葱 人参 冬瓜 トウミョウ ぶどう 胡瓜	発芽玄米かみかみ！不足しがちなビタミンミネラルが豊富ですきびなごもかみかみ！
27	水	雑穀御飯 チキントマト煮込み パインのコールスローサラダ 南瓜コーンスープ ブルーン	ヨーグルト 胚芽クラッカー	米 もちきび 押麦 マヨネーズ 胚芽クラッカー	鶏もも肉 固形ヨーグルト	玉葱 にんにく 南瓜 トマトホール缶 人参 キャベツ パイン缶 クリームコーン缶 パセリ ブルーン	暑くて食欲の落ちてくるこの時期はサラダなどに果物を入れるのもいいですね！
28	木	雑穀御飯 チキンのコーンフレーク揚げ タマナーイリチー <sup>ー</sup> 茄子のみぞ汁 オレンジ	お誕生ケーキ ミルク	米 もちきび 押麦 コーンフレーク ケーキ	鶏もも肉 卵 豚肉 ミルク	にんにく キャベツ 人参 もやし にら 茄子 玉葱 ねぎ オレンジ	チキンのコーンフレーク揚げ！カミカミ食感を楽しんで下さいね
29	金	雑穀御飯 うじら豆腐 千切りイリチー <sup>ー</sup> アーサ汁 ぶどう	ふかしジャガ芋 黒糖 ミルク	米 もちきび 押麦 練りごま 黒糖 ジャガ芋	沖縄豆腐 魚のすり身 ひじき 卵 刻み昆布 豚肉 乾燥あおさ ミルク	人参 グリンピース冷 切り大根 にら えのき ぶどう	黒糖はミネラルが豊富料理に使うのもいいですね！
30	土	もずく丼 グレープフルーツ 豆乳	シリアルビスケット ミルク	米 ビスケット	おきなわもずく 豚挽き肉 卵 調製豆乳 ミルク	ピーマン 赤ピーマン グレープフルーツ	大人気のもずく丼簡単なのでお家でも作ってみて下さいね！喜ぶと思いますよ！

\*朝の補食は3歳未満児のみです。

\*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。

