

ことみのり園 献立表 2022.7.19-2022.7.30

日付	曜日	午前のおやつ	お昼の献立	午後のおやつ
18	月		祝日のため、休園	
19	火	シリアル牛乳	給食初登場！！ きっこ先生が作るピザ:チーズもトマトもたっぷり (完熟無農薬トマト・チーズ・赤と黄色のパプリカ・無添加ベーコン) 冷たいミネストローネ(トマト・玉ねぎ・ズッキーニ・ジャガイモ・人参)	クラッカー お茶 or 牛乳
20	水	ビスケット牛乳	パスタで誕生日会！パスタの上にみんな大好きなミートボールがいっぱい♪ (パスタ・豚ミンチ・玉ねぎ・ベーコン・ピーマン) お花畑のような彩りサラダ(じゃがいも・人参・キャベツ・トウモロコシ・カラーピーマン) スープ(玉ねぎ・クルトン)	お誕生日スイーツ お茶 or 牛乳
21	木	シリアル牛乳	カリッとしたパン粉が美味しいわ～チキンの香味パン粉のせ(鶏もも肉・パン粉・パセリ) マカロニサラダ(マカロニ・玉ねぎ・ピーマン・無添加ハム・人参) 味噌汁(かぼちゃ・ネギ・わかめ) 白米	しらすとかつお節のおにぎり(手作り) お茶 or 牛乳
22	金	ビスケット牛乳	今日の魚は何かな？最近、みんなはよ～く魚の名前を覚えてくれるね。旬の魚の焼き物 ひじきの卵巻き(卵・ひじき・人参・枝豆) かぼちゃの天ぷら お味噌汁(青菜・豆腐)	有機バナナ 牛乳
23	土	シリアル牛乳	パンケーキ + 季節のジャム(+お楽しみSaturdayメニュー)	赤ちゃんせんべい お茶 or 牛乳
24	日			
25	月	ビスケット牛乳	夏野菜とお肉をいっぱい使ったパスタ(豚肉・黒毛和牛・ピーマン・完熟トマト・ナス・ズッキーニ・玉ねぎ・有機パスタ)有機オリーブオイルであっさりサラダ (きゅうり・人参・キャベツ・じゃこ) スープ(青菜・わかめ)	ポップコーン お茶 or 牛乳
26	火	シリアル牛乳	旬の魚のチーズはさみ揚げ(当日の魚の仕入れによりメニューが変わるかもしれません) かぼちゃの煮物	お澄まし(豆腐・ねぎ)
27	水	ビスケット牛乳	豚肉をしゃぶしゃぶ風にさっぱりと 豚しゃぶサラダ(豚肩ロース・玉ねぎ・キャベツ・人参・きゅうり) 厚揚げの煮物(厚揚げ・人参・大根・青菜) 味噌汁(じゃがいも・ネギ) 白米	チヂミ(手作り) お茶 or 牛乳
28	木	シリアル牛乳	カラフル野菜の中華風肉団子(豚ミンチ・ナス・人参・ピーマン・玉ねぎ) キャベツしらすのかつお節あえ(キャベツ・しらす干し) 味噌汁(豆腐・青菜・わかめ) 白米	きな粉おはぎ(手作り) お茶 or 牛乳
29	金	ビスケット牛乳	冷たい国産小麦の讃岐うどん:ちょっと細めの讃岐うどんだからみんなにも食べやすいよ 桜えびのかき揚げ(生桜えび・枝豆・玉ねぎ・ピーマン) 冷奴(湯通して冷やした豆腐)	有機バナナ 牛乳
30	土	シリアル牛乳	パンケーキ + 季節のジャム(+お楽しみSaturdayメニュー)	小魚おやつ お茶 or 牛乳

基本的に調味料はオーガニックのものを使用(一部の中華調味料を除く)しています。

野菜は有機栽培または無農薬野菜、豆腐は国産大豆のものを、だしはすべて鰹節からとったものを使用します。

肉はミンチの場合は合挽きは使いません。国産三元豚や和牛をそれぞれミンチしたもの合わせて調理しています。

その他マカロニやパスタ等もオーガニックのものを調理しています。お米は国産米100%の特別栽培米を使用します。

なお、魚は国産の天然物を使用していますので、仕入れの関係で変更になることがあります。(季節によりサーモンは国産以外のものを使うことがあります。)

青菜と明記されている場合はほうれん草・小松菜・春菊・チンゲン菜のいずれかになります。

離乳食の食材は天然白身魚・鶏肉・豆腐・野菜(人参・かぼちゃ・ジャガイモ・大根・青菜)を使ったメニューとなります。

おやつ牛乳は、成分無調整牛乳を提供します。