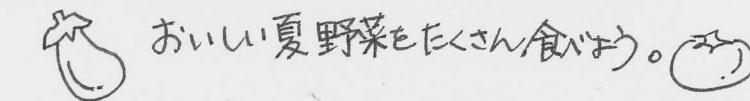


7

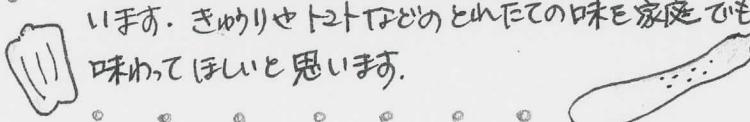
月

献立表



おいしい夏野菜をたくさん食べよう。

- トマト・なす・きゅうり・ピーチン・とうもろこし・ネリ(おくら)は。
- 1年中、店頭にみらんでいる野菜ですが、まさに夏が旬の野菜です。保育園でも、そのぞれ野菜を作り、収穫しています。きゅうりやトマトなどの中でもこの味を家庭でも味わってほしいと思います。



今日の献立から..

豚肉のマーマレード焼き

作り方

材料 1人分

豚ロース肉 35g

マーマレード ク

しづく 4.5

豚肉はロース肉、

しゃぶしゃぶ用を使い

ます。マーマレードと

しづくを合わせ、

豚肉を30分位漬けます。

オーブン170°C 8~10分焼

クライミング(弱火)でもOKです。

八丈町立保育園

✿手作りおやつ

曜日	日	献 立	使 用 食 品	午前おやつ 3歳未満児	おやつ
月	14・28	①ドイツカレー ②みそ汁 ③中華風冷やせんべい ④果物	①米・豚挽肉・玉ねぎ・ピーチン・人参・しゅがにんにく・レーズン・米粉チーズ・②キャベツ・わかめ・③豆腐・きゅうり・人参・④メロン	・牛乳 ・ハナナ	・牛乳 ・クッキー
火	1・15・29	①ウインナーサンド ②トマトスープ ③サワークリーミー ④果物	①ミニドッグ・ウインナー・玉ねぎ・②玉ねぎ・トマト・卵・③キャベツ・人参・110インチ・レーズン・④ハナナ	・牛乳 ・コンフレーク	・牛乳 ✿フライドポテト
水	2・16・30	①ごま油かけじんべん・②みそ汁 ③魚のホイル包み ④切干大根煮、⑤果物 焼き	①米・オリオ油・②じゃが芋・玉ねぎ・③魚・玉ねぎ・人�えのき・マヨネーズ・④切干大根・人参・油あげ・⑤グレーフルーツ	・牛乳 ・ブリッツ	・オレンジムース ✿オレンジムース
木	3・17・31	①冷やしきつねぬきうどん ②じゃが芋と人参の炒め煮、③果物	①うどん・千切り卵・ネギ・きゅうり・あげ玉・②じゃが芋・人参・③オレンジ	・牛乳 ・せんべい	・牛乳 ✿スイートパンキン
金	4・18	①ぶりかけじんべん ②みそ汁 ③チャーハン ④たききゅうり・⑤ミニトマト	①米・ぶりかけ・②豆腐・ネギ・③豚肉・水煮たけのこ・ピーチン・人参・山芋・春雨・④きゅうり・ゴマ・⑤ミニトマト	・牛乳 ・動物物ビスケット	・牛乳 ✿シガートースト
土	5・19			・アーモンド	・麦茶 ・ビスケット
月	行事食 7	①ちらし寿司 ②たんざくスープ ③とり肉のてり焼き ステックきゅうり、④果物	①米・人参・油あげ・千切り・ごぼう・いりごまのり・さやいんげん・②山芋・人参・おくら・③とり肉・きゅうり・④きゅうり・⑤すいか	・牛乳 ・クランカーパン	・牛乳 ✿フルーツパン
火	8・22	①ぶどうパウンド ②揚げきゅうり ③コーンオナダ ④ミニトマト ⑤牛乳	①ぶどうパウンド・②きゅうりの皮・豚挽肉・にんじん・キャベツ・千切り卵・しゅが・③ホールコーン・人参・きゅうり・④ミニトマト・⑤牛乳	・アーモンド	・麦茶 ✿焼きおにぎり
水	9・23	①梅ごはん ②みそ汁 ③豚肉のマーマレード焼き ④いんげんのあかあえ ⑤果物	①米・梅干し・人参・ゴマ・②厚あげ・玉ねぎ・③豚肉・マーマレード・④さやいんげん・人参・かつおぶし・⑤ハナナ	・牛乳 ・せんべい	・牛乳 ✿ゆで枝豆
木	10・24	①冷やし中華 ②カボチャのミルク煮、③果物	①中華そば・ローストヒム・もやし・きゅうり・卵・②カボチャ・牛乳・110g・③グレーフルーツ	・牛乳 ・味付小魚	・ヨーグルト
金	11・25	①とりじょうゆごはん・②みそ汁 ③アスパラヒボテのサラダ・④果物	①米・とり肉・ごぼう・②ふ・ネギ・③グリーンアスパラ・じゃが芋・ホールコーン・きゅうり・オリーブオイル・④オレンジ	・牛乳 ・ミニカステラ	・牛乳 ・せんべい
土	12・26			・ゼリー	・麦茶 ・せんべい