



梅雨の季節となり、ジメジメとした湿度が、細菌類の繁殖となり、食中毒発生の多い時期と言われています。食事を作る給食室では、食材の取り扱いや、室内の換気面など、万全を期していき、食中毒予防の第一は「手を洗うこと」です。食事の前、手を洗いましょう。

今日の献立から

おやつ: あじさいゼリー

ヨーグルトソースとゼリーが、よく合います。

材料: 1人分(8) 作り方

- 粉寒天 0.4g
 - 水 20g
 - 砂糖 6g
 - グロブシス 40g
 - プレーンヨーグルト 20g
 - 砂糖 2g
- 分量の水に粉寒天を入れよく混ぜてから、火にかける。沸騰し(90℃以上)になったら、砂糖を入れよく混ぜる。
 - 天ぷらのボールに、グロブシスを入れ、その中①の寒天液を、混ぜながら入れる。バットに流し入れ、冷蔵庫で冷や固める。固まったら、1cm角に切り、器に盛る。
 - プレーンヨーグルトに砂糖を混ぜてソース作り。②のゼリーの型に入れる。

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	1/15 29	①大豆ごはん ②みそ汁 ③中華風ロースチキン ④ ^{コロコロ} きゅうり ⑤果物	①米、水揚げ大豆、芽ひき、ゆきおぎや ②ぶ、ネギ ③ヒリ肉、玉ねぎ、しょうが、にんにく、いりごま ④きゅうり ⑤オレンジ	牛乳 バナナ	牛乳 せんべい
火	2/16 30	①スロウチーミートソースかけ ②ししが芋クリーム煮 ③果物	①スロウチー、豚挽肉、ゆきおぎや、マヨネーズ、ピーマン、トマトソース、粉チーズ ②ししが芋、牛乳、コンソメ ③キウイフルーツ	牛乳 クッキー	牛乳 ☆あじさいゼリー
水	3/17	①ピースごはん ②みそ汁 ③栄養きんぴら ④果物	①米、グリーンピース、キムチ、玉ねぎ、ゆきおぎや ②豚肉、ごぼう、ゆきおぎや、さつまいも、いりごま ④バナナ	牛乳 せんべい	牛乳 ☆ピザトースト
木	4/18	①ぶどうパン ②揚げぎめぎ ③春雨サラダ ④トマト ⑤牛乳	①ぶどうパン ②ぎめぎの皮、豚挽肉、にら、キムチ、干しいたけ、しょうが ③春雨、ゆきおぎや ローズマリー、マヨネーズ ④トマト ⑤牛乳	牛乳 クッキー	牛乳 ☆焼きおにぎり
金	5/19	①お粥かけごはん ②みそ汁 ③カレー肉ししが ④果物	①米、お粥、②豆腐、ネギ、③豚肉、ゆきおぎや、玉ねぎ、じゃがいも、 ④グレープフルーツ	もも缶 ヨーグルトかけ	牛乳 ビスケット
土	6/20			フレンチトースト クッキー	麦茶
月	8/22	①ラスリチャーハン ②わかめスープ ③ポテトサラダ ④果物	①米、ゆきおぎや、ラス、ピーマン、コンソメ、卵、 ②わかめ、えのき草 ③ししが芋、ツナ缶、 ゆきおぎや、マヨネーズ ④オレンジ	牛乳 フルーツ	8日: フォリン 牛乳 22日: フレンチトースト
火	9/23	①焼きうどん ②カボチャの甘煮 ③果物	①うどん、豚肉、玉ねぎ、にら、ゆきおぎや、干しいたけ、 かつおぶし、②カボチャ ③バナナ	牛乳 味付小魚	牛乳 ☆フレンチトースト
水	10/24	①カレーライス ②ゆでアスパラごぼう、③果物	①米、豚肉、ししが芋、ゆきおぎや、玉ねぎ、グリーンピース、 カレー粉 ②グリーンアスパラ、ゆきおぎや、かつおぶし、 いりごま ③キウイフルーツ	牛乳 動物ビスケット	牛乳 ☆豆腐入り白玉団子
木	11/25	①バターロール ②コロッケ ③グリーンサラダ ④牛乳 ⑤果物	①バターロール ②ししが芋、豚挽肉、ゆきおぎや、玉ねぎ、 卵、③きゅうり、パイン缶、レーズン、ドレッシング、 ④牛乳 ⑤さくらんぼ	牛乳 フレンチトースト	牛乳 ☆棒ごぼう
金	12/26	①雑穀ごはん ②みそ汁 ③いんげんソテー ④果物	①米、雑穀、②玉ねぎ、厚揚げ、 ③じゃがいも、ゆきおぎや、ウインナー、 ④メロン	牛乳 ミニカステラ	牛乳 ヨーグルト
土	1/27			ゼリー	麦茶 せんべい

※各保育園の都合により、献立を変更する場合がありますので御了承ください。(平均給与量 3歳以上児熱量: 558 kcal たんぱく質: 20.1g)