



平成27年

# 7月予定献立表

【富良野市立虹いろ保育所】

日	曜	行事予定	午前間食 (1.2歳児)	副食(全園児)	おもな材料	主食 (1.2歳児) *追加	午後間食 (1~5歳児)
1	水		牛乳	冷麦 ふりかけ キャベツのゴマ和え.果物	冷麦.鶏肉.ホーレン草 卵.長ネギ.キャベツ.人参	冷麦	牛乳 かぼちゃ団子
2	木		牛乳	エビ・チキンカレー フルーツポンチ	エビ.鶏肉.玉ねぎ.人参 ジャガイモ.バナナ	チキン・エビ カレー	牛乳 お菓子
3	金		牛乳	サンマの竜田揚げ.味噌汁 中華酢物.果物	サンマ.きゅうり.ワカメ ハム.春雨	ごはん	牛乳 パイウィンナー
4	土	パンの日	牛乳	シーフードシチュー 果物	エビ.ホタテ.玉ねぎ.人参 ジャガイモ.ブロッコリー	卵サンド	牛乳 お好み焼き
6	月		牛乳	マーボートーフ.ニラ玉スープ きゅうりと大根のナムル.果物	豚ひき.玉ねぎ.人参.トーフ ニラ.卵.きゅうり.大根	ごはん	牛乳 ミニチーズパン
7	火		牛乳	★夏じゃが.味噌汁 ホーレン草のお浸し.果物	豚肉.玉ねぎ.人参.ジャガイモ シラタキ.トマト.ホーレン草	ごはん	バナナ お菓子
8	水	耳鼻科検診	牛乳	豚汁.果物 のり佃煮 ブロッコリーのピザ和え	豚肉.玉ねぎ.大根.ジャガイモ ゴボウ.トーフ.ブロッコリー.ピーナツ	ごはん	牛乳 ★メロントースト
9	木		牛乳	サケフライの外付け.味噌汁 炒め納豆.果物	サケ.卵.豚ひき.玉ねぎ 人参.ニラ.納豆	ごはん	冷製パスタ
10	金		牛乳	豚肉とナスの炒めもの.味噌汁 きゅうりもみ.果物	豚肉.ナス.ピーマン.人参 きゅうり	ごはん	ゼリー お菓子
11	土	パンの日	牛乳	焼きそば.スープ 果物	むしめん.豚肉.玉ねぎ.人参 キャベツ.生シイタケ.ピーマン	1才~焼きうどん 2才~焼きそば	牛乳 スイートポテト
13	月		牛乳	大根の肉みそあんかけ.味噌汁 スパゲティサラダ.果物	大根.豚ひき.玉ねぎ.ピース スパゲティ.きゅうり.ハム	ごはん	牛乳 かぼちゃのケーキ
14	火		牛乳	豚肉のピカタ.味噌汁 インゲンの油炒め.果物	豚肉.卵.インゲン.人参 コンニャク.板かま	ごはん	フルーツ白玉
15	水	誕生会	牛乳	★冷やしラーメン シュウマイ.ポテト.果物	ラーメン.ハム.きゅうり.卵 モヤシ.トマト.すりみ.玉ねぎ	1才~冷麦 2才~冷ラーメン	ふらの牛乳 ケーキ
16	木		牛乳	けんちん汁 レバーの味噌炒め.果物	トーフ.コンニャク.人参.大根 ゴボウ.長ネギ.豚レバー.レタス	ごはん	牛乳 ミニサンド
17	金		牛乳	ホッケのカレー揚げ.味噌汁 ゆで野菜.果物	ホッケ.カレー粉.キャベツ スナップエンドウ	ごはん	ヨーグルト お菓子
18	土	パンの日	牛乳	マカロニサラダ 牛乳.果物	マカロニ.きゅうり.人参 ツナ.キャベツ.コーン	ジャムサンド	クラッカー ジャガイモスープ
21	火		牛乳	親子煮.味噌汁 きゅうりの梅肉和え.果物	鶏肉.玉ねぎ.人参.長ネギ 卵.きゅうり.焼きチク.梅干	ごはん	牛乳 ミニシュガーパン
22	水		牛乳	夏野菜カレー ヨーグルト和え	豚ひき.玉ねぎ.人参.ピーマン ナス.かぼちゃ.トマト.ヨーグルト	夏野菜カレー	牛乳 お菓子
23	木		牛乳	★はんぺんコロッケ.味噌汁 ヒジキと大豆の煮物.果物	はんぺん.玉ねぎ.人参.インゲン ヒジキ.大豆.コンニャク.ゴボウ	ごはん	メロン
24	金		牛乳	サケのピザ焼き.味噌汁 ナス・ピーマン味噌炒め.果物	サケ.玉ねぎ.チーズ ナス.ピーマン	ごはん	お茶 ★さっぱりツナそうめん
25	土	パンの日	牛乳	スパゲティミートソース スープ.果物	スパゲティ.合びき.人参 玉ねぎ.ピース.トマト	スパゲティ ミートソース	牛乳 ジャガイモのお好み焼き
27	月		牛乳	豚肉とピーマンのせん切り炒め かぼちゃサラダ.味噌汁.果物	豚肉.ピーマン.人参.生シイタケ 細竹.かぼちゃ.きゅうり.ハム	ごはん	牛乳 フレンチドック
28	火	へそ踊り参加 (4・5才)	牛乳	タンドリーチキン.味噌汁 きんぴら炒め.果物	鶏肉.ヨーグルト.ゴボウ 人参	ごはん	バナナ お菓子
29	水		牛乳	冷やしうどん ホーレン草のゴマ和え.果物	ゆでうどん.卵.エンドウ 板かま.ホーレン草	冷やしうどん	牛乳 お菓子
30	木		牛乳	ハンバーグ.インゲンソテー 人参甘煮.味噌汁.果物	合びき.玉ねぎ.人参.トーフ パン粉.インゲン	ごはん	スイカ
31	金		牛乳	サバのおろしかけ.味噌汁 ブロッコリーと卵のサラダ.果物	サバ.大根.ブロッコリー 卵.コーン	ごはん	牛乳 富良野のお菓子

☆7・8月は「おにぎりの日」はありません☆

3・4・5才のごはんを容器に入れるときは、あら熱をとってからフタをしましょう  
(熱いうちにフタをすると、熱や水滴が菌などのふえる原因となることがあります!)

★マークがついた献立は、ホームページに掲載します★

<http://www.city.furano.hokkaido.jp/docs/2015041300024/>