

月	火	水	木	金	土	
	<p>1 きびご飯 鯖のケチャップ焼き 冬瓜のそぼろ煮 みそ汁 りんご</p>  <p>【赤】鯖(切り身) 鶏挽肉 玉ねぎ ミルク 【黄】胚芽米 きび 強化米 片栗粉 調合油 三温糖 南瓜 薄力粉 強力粉 グラニュー糖 油 【緑】冬瓜 人参 干椎茸 さやいんげん りんご</p>	<p>2 ロールパン ハンバーグ 花形トマト ブロッコリー 大豆と野菜のスープ オレヅ</p> <p>【赤】谷朥ぎ肉 豚脂乳 卵 沖縄豆腐 ベーコン 大豆 水煮 ミルク ツナ 焼きのり 【黄】ロールパン 粉じゃが芋 オリーブ油 米 強化米 三温糖 【緑】玉ねぎ ミニトマト ぶつこりー 人参 キャベツ オレヅ にんにく</p>	<p>3 からし菜のチャーハン イナムドゥチ 南瓜とキノコの煮物 バナナ</p> <p>【赤】ベーコン 網えび 生揚げ グーマーヌジ 棒まぼこ ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲) 強化米 調合油 ごま油 にんにく 砂糖 薄力粉 かりごま油 サツマイモ 【緑】玉ねぎ 人参 からし菜 大根 干椎茸 南瓜 しめじ さやいんげん バナナ</p>	<p>4 麦ご飯 鮭のホイル焼き 五目きんぴら 虫歯予防 切り干し大根とワカメのみそ汁 オレヅ</p> <p>【赤】鮭切り身 竹輪 わかめ ミルク 焼きのり 【黄】米(はいが精米・水稲) 強化米 押麦 パター こんにやく 調合油 すりごま米 【緑】玉ねぎ 人参 生しいたけ 青ピーマン ごぼう さやいんげん 切り干し大根 ねぎ オレヅ 梅干し しそ</p>	<p>5 トマトライス 高野豆腐のスープ チーズ フルーツ</p> <p>【赤】鶏もも 凍り豆腐 ベーコン 白セサース ミルク 【黄】米(はいが精米・水稲) 強化米 水稲 強化米 菓子パン 【緑】玉ねぎ コーン 缶 赤ピーマン トマト ジュース グリーンピース 冷凍 小松菜 人参 フルーツ</p>	
	<p>7 カレーピラフ レバーの竜田揚げ 大豆入りサラダ 大根とえのきのみそ汁 バナナ</p>	<p>8 麦ご飯 赤魚の甘酢あんかけ さつま芋ゴマサラダ もやしのみそ汁 スイカ</p>	<p>9 五目沖繩そば 大豆とごぼうのかき揚げ りんご</p>	<p>10 あじさいご飯 鶏肉の塩麹焼き さやいんげんのごま和え キャベツのみそ汁 オレヅ</p>	<p>11 ゆかりご飯 肉豆腐 スイートコーン 南瓜ともずくのみそ汁 スイカ</p>	<p>12 豚生姜焼き丼 きゅうりの中華風 みそ汁 フルーツ</p>
	<p>14 もずく丼 竹輪の磯辺揚げ 和風コーンスープ オレヅ</p>	<p>15 コーンご飯 厚揚げの甘味噌煮 胡瓜のみかん缶和え ソーメンと花麩のすまし汁 りんご</p>	<p>16 ロールパン ボルシチ ブロッコリーのツナ和え シークワーサーゼリー スイカ</p>	<p>17 麦ご飯 干草焼き 茄子みそ炒め じゃが芋のスープ オレヅ</p>	<p>18 ゴーヤの混ぜご飯 わかさぎのチーズ揚げ オクラのドレッシング和え アーサー入りゆし豆腐 バナナ</p>	<p>19 マーボー豆腐丼 コーンスープ フルーツ</p>
	<p>21 麦ご飯 高野豆腐のオランダ煮 春雨と竹輪の中華和え さつま汁 バナナ</p>	<p>22 黒米ごはん 鮭のポテト焼き 冬瓜入り夏野菜のサラダ 白菜のみそ汁 オレヅ</p>	<p>23 慰霊の日</p> 	<p>24 ヘチマの中華丼 ひじきのサラダ 南瓜のみそ汁 スイカ</p>	<p>25 お弁当</p>	<p>26 人参にら丼 スティックきゅうり わかめと豆腐のみそ汁 フルーツ</p>
	<p>28 夏野菜カレー ヨーグルトサラダ えのきとわかめのスープ</p>	<p>29 カラフルピラフ タンドリーチキン 南瓜サラダ わかめスープ メロン</p> 	<p>30 ツナのトマトスパゲッティ ポテトコーンサラダ 白菜と豚肉のスープ オレヅ</p>	<p>6月は「食育月間」です。</p>  <p>食育月間は、豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けることを目標に設けられました。幼児期には、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ち、育つようにすることが大切です。食に関わる絵本を読んだり、親子で料理を楽しんだり、ぜひご家庭でも、食に関心をもつための取り組みをしてみてください。</p>		

※材料、その他の都合により、献立を変更することがあります。