

# 6月の予定献立表



#### 令和2年 希望の星保育園 赤の食品 黄色の食品 緑の食品 曜日 献立名 おやつ $\Box$ その他 (血や肉をつくるもの) (体の調子を整える) (力や体温になるもの) 豚ひき肉 鶏ひき 卵 根深ねぎ しょうが にんにく 精白米油 三温糖 しょうゆ キッズ ビビンバ ミルク 月 かつお節 焼き竹輪 もやし にんじん 小松 トマト もずく りんご ま油 片栗粉 食パン 1 もずく汁 りんご きなこトースト ムまii バタ− きな粉 焼肉のタレ ミルク 紅鮭 かつお節 絹ごし豆腐 ミルク プロセスチーズ キャベツ にんじん だいこん 精白米 きび 米粒麦 しょうゆ 麦茶 チーズ 胚芽ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き オレンジ 2 きゅうり わかめ オクラ 三温糖 ごま油 冷やしソーメン 大根サラダ 豆腐とわかめのすまし汁 みりん トマト みかん缶 そうめん からしな キャベツ もやし ミルク バナナ 胚芽ご飯 チキンの塩麴焼き パイン缶 鶏もも肉 沖縄豆腐 卵かつお節 ツナ缶 ミルク 精白米 きび 米粒麦 油 しょうゆ 3 こんじん にら パイン缶 лk からし菜炒め にらと卵のスープ コーンフレーク 片栗粉 コーンフレーク みそ たまねぎ にんじん もやし 精白米 きび 米粒麦 しょうゆ 胚芽ご飯 豆腐ハンバーグ オレンジ ミルク 鶏ひき肉 かつお節 えのき オレンジ にがうり みりん 黒糖 パン粉 片栗粉 沖縄豆腐 ミルク 卵 ゴーヤーサラダ エノキともやしのスープ 黒糖カステラ きゅうり 二温糖 たまねぎ にんじん トマト スパゲッティ- バタ-オリーブ油 三温糖 合挽き肉 豚レバー ケチャップ スパゲティーミートソース りんご 麦茶 5 金 パルメザン かつお節 ブロッコリー キャベツ しょうゆ ブロッコリーの和え物 コンソメス・ みそおにぎり 精白米 じゃがいも のり きゅうり ねぎ にんじん ごぼう みつば しょうが キャベツ たまねぎ 魚そぼろご飯 麩チャンプルー ミルク バナナ 豚肩ロース ミルク 精白米 ごま油 三温糖 6 アーサ汁 オレンジ かつお節 絹ごし豆腐 みりん せんべい 焼きふ 油 こら あおさ ねぎ バナナ しょうが にんじん 精白米 三温糖 ごま油 豚ひき肉 卵 ゆし豆腐 しょうゆ 春雨ナムル もずく丼 ミルク 小魚 8 月 ツナ缶 かつお節 ミルク さやいんげん きゅうり ねぎ 片栗粉 はるさめ 油 みりん ココアちんすこう ゆし豆腐 りんご しょうが たまねぎ 精白米 きび 米粒麦 みそ 胚芽ご飯 さばのみそ煮 オレンジ ミルク さば 卵 かつお節 しょうゆ 9 三温糖 バター にんじん ピーマン 豆苗 スイートポテト ミルク ホイップクリーム 人参シリシリ 豆苗ス-しめじ オレンジ みりん さつまいも たまねぎ にんにく しょうが 鶏もも肉 鶏ひき肉 精白米 きび 米粒麦 油 しょうゆ 胚芽ご飯 豆腐ナゲット プルーン ミルク 10 水 沖縄豆腐 卵 かつお節 豚肩ロース ミルク にんじん 昆布 しいたけ にら わかめ ねぎ 片栗粉 三温糖 バター じゃがいも 強力粉 酢 みそ ケチャップ くーぶいりちー じゃが芋のみそ汁 あんパン しょうゆ 胚芽ご飯 魚の照り焼き 南瓜サラタ 麦茶 りんご ハム かつお節 かぼちゃ たまねぎ オクラ 精白米 きび 米粒寿 油 11 いんげんまめ きゅうり オレンジ りんご 黒砂糖 白玉粉 押麦 ぜんざい オクラとそうめんのすまし汁 オレンジ マヨネーズ 三温糖 しょうゆ 大根 きゅうり トマト 強力粉 バター パン ポークビーンズ プルーン 麦茶 大豆 豚肩ロース 卵 12 たまねぎ にんじん しそ 片栗粉 精白米 じゃがいも みりん 余 大根サラダ コーンスープ ツナ缶 かつお節 ペッタンコご飯 べったら漬 コーン缶 グラニュー糖 ケチャッフ 豚肩ロース しらす干し かつお節 ミルク 卵 たまねぎ しょうが レタス しょうゆ 豚生姜焼き丼 とろろ昆布汁 田到. 精白米油 三温糖 13 きゅうり わかめ みつば ホットケーキ粉 胡瓜とわかめの酢の物 パイン缶 ウインナードック ねごし豆腐 ウインナ· みりん パイン缶 バナナ チリソース たまねぎ にんじん レタス タコライス ポテトサラダ 麦茶 小魚 合挽き肉 プロセスチーズ 精白米 じゃがいも マヨネーズ トマト きゅうり わかめ 15 月 ハム かつお節 ヨーグルト わかめスープ オレンジ フルーツヨーグルト ごま油 しょうゆ えのき ねぎ オレンジ ホキ 鶏ささ身 スキムミルクかつお節 ホイップクリーム たまねぎ キャベツ きゅうり トマト だいこん しめじ 精白米 きび 米粒麦 油 しょうゆ 胚芽ご飯 魚の甘酢あんかけ プルーン ミルク 薄力粉 片栗粉 三温糖 バター グラニュー糖 16 みそ バンバンジーサラダ 大根のみそ汁 ゴーヤースコーン みりん ねぎ にがうり バナナ 長ねぎ にんじん しいたけ にら にんにく しょうが 昆布 オクラ とまと みつば 麦茶 プリン 精白米 きび 米粒麦 みそ 酢 胚芽ご飯 マーボー豆腐 そうめん汁 17 水 ごま油 三温糖 みりん トマトとおくらの酢醤油和え パイン缶 かつお節 しらす干し クラッカー しょうゆ そうめん 6月生まれ 誕生会 りんごジュース お弁当お願いします 18 VIII P ヨーグルトケーキ 蒸しかまぼこ 昆布 しいたけ たまねぎ しょうゆ 沖縄そば ごまじゃこサラダ 沖縄そば 三温糖 ごま かつお節 豚だし骨 紅鮭 19 金 麦茶 鮭おにぎり にんじん ねぎ キャベツ みりん ヨーグルト ごま油 精白米 しらす干し ヨーグルト きゅうり からしな しいたけ にんじん しょうゆ みそ 酢 くふぁじゅーしい ごま和え 豚肉 かつお節 精白米 ごま 三温糖 油 きゅうり 20 ミルク 焼き芋 わぎ 小松荳 しめじと豆腐のみそ汁 りんご しめじ みつば りんご みりん 納豆 豚肩ロース 豚レバー つくだ煮 ねぎ たまねき 精白米 きび 米粒麦 油 しょうゆ プルーン 納豆ご飯 切り干し大根サラダ ミルク うくた点 ねら たられ にんじん 切り干し大根 きゅうり プルーン 22 月 かつお節 ミルク ツナ缶 グラニュー糖 みりん 二温糖 ちむしんじ りんご ふむふむ 白ごま スキムミルク みそ V ¥ 23 慰霊の日 -A . 00 1 レモン たまねぎ にんじん 精白米 きび 米粒麦 しょうゆ 胚芽ご飯 鶏のレモン焼き パイン缶 ゴーヤーチャンプルー オニオンスーブ 鶏もも肉 卵 大豆 さつまいも 24 水 ミルク 大学芋 ン缶 にがうり 三温糖 ミルク かつお節 パイン缶 水あめ 片栗粉 ごま みりん パパイア たまねぎ にんじん たかさご 卵 鶏もも肉 胚芽ご飯 グルクンの衣揚げ オレンジ ミルク 小魚 精白米 きび 米粒麦 しょうゆ 25 かつお節 ミルク 油揚げ マン ほうれん草 ねぎ 薄力粉 油 じゃがいも パパイヤ炒め ほうれん草のみそ汁 たこ焼き風 みそ 小鱼 精白米 きび 米粒麦 三温糖 片栗粉 オリーブ油 もち粉 さつまいも グラニュー糖 たまねぎ にんじん なす しょうゆ 夏野菜カレー きゃべつサラダ 豚肉 かつお節ミルク きな粉 26 金 ミルク 芋餅団子 **\**ちま かぽちゃ きゃべつ 麩とわかめのすまし汁 りんご コーン缶 セロリ わかめ みりん 鮭 豚肩ロース かつお節 ミルク 絹ごし豆腐 卵 にんじん しいたけ ねぎ しょうゆ 鮭じゃこご飯 切り干し炒め ミルク 精白米 油 強力粉 えのき 切り干し大根 豆腐とえのきのみそ汁 パイン缶 シナモンロール バター グラニュー糖 みりん 鶏ひき肉 卵 ツナ缶 しょうが 小松菜 ねぎ 精白米 油 ごま油 しょうゆ 三色丼 ヒジキともやしのサラダ 29 月 ミルク ピザパン たまねぎ にんじん もやし ひじき きゅうり ピーマン 強力粉 グラニュー糖 かつお節 ミルク みりん 人参とエリンギのスープ オレンジ

**※** 材料等の都合により献立を変更する場合があります。

初めて食べる食材やアレルギーを起こすおそれがある **※** 食材がある場合は前もってご相談ください。

朝ごはんはしっかり食べてから登園しましょう。

胚芽ご飯 魚の味噌マヨネーズ焼き

五目きんぴら 豆腐のすまし汁 プルーン

30



ホキ かつお節 ミルク 絹ごし豆腐 豚肉 きな粉

ミルク 都こんぶ

くずもち



プルーン こんぶ

ごぼう にんじんえのき しめじ しいたけ ねぎ





精白米 きび 米粒麦

ごま油 芋くず 黒糖



しょうゆ

みりん みそ

マヨネーズ





希給食第3号 希望の星保育園 令和2年6月1日 園長兼城佐代子

梅雨空が続いておりますが、保育園では外出自粛が解除になり子ども達の元気な 声が響き渡っています。子ども達がみんな揃って元気にモリモリご飯を食べている 姿を見るのは、何よりうれしく思います。

急な気温の変化などで体調を崩しやすい時期ですが、朝ごはんをしっかり食べて 水分補給を上手に行って元気に過ごしていきましょうね。



朝ごはんをしっかり食べて、元気に一日を過ごす!!

※ 食育目標を立て園全体で取り組んでいきます。

# 朝ごはんをおいしく食べるために!

今より少し早起きをし。カーテンを開けて 朝の光をタップリ浴びると身体も目覚めます。 朝ごはんを食べる前に、ちょっと身体を動かす と食欲もわいてきます。

また、子どもだけが食べるのではなく、お父さん・お母さんも一緒に食べましょう。家族みんなの笑顔が食卓にあれば、おいしく

食べられますね。子どもたちが元気に、心豊かに一日を過ごすために、 ちょっと時間を工夫してくださいね。



# 朝ごはん、時短テクニック!

- ・夕食を作る時に野菜や果物を切っておく。
- ・汁物を多めに作って朝ごはんにまわす。
- ・おにぎりを作っておいて、朝 レンジで温める。
- など前日のひと手間で、手早く朝食が作れますね。

# こまめな水分補給!!

天候が不安定な日が続き、蒸し暑さを感じるようになり、暑さ対策が必要な頃になってきました。特に幼い子どもは脱水症になりやすいため、大人以上に水分補給が大切です。甘くないお茶やお水は嫌がったり、遊びに夢中でなかなか飲んでくれない事もありますね。 夏本番に向け、こまめな水分補給が出来るようにしましょう。

#### 水分補給のポイント

- ① 子どもが好きなコップを選ぶ
- ② 1回の分量は2~3口 (50~100ml) コップの1/4~1/2
- ③ 水分補給が必要な時間は 起きた時 ご飯やおやつ時 お昼寝前 お散歩や外遊びの前後 お風呂の後 などです。

こまめにあげるようにしましょう。

① カフェインや糖分が入っていない 麦茶やお水がおすすめです。



# 6月4日は虫歯予防デーです

なぜ、虫歯ができてしまうのでしょう?それは虫歯菌が糖類(主に砂糖)を エサにして、酸を生み出して歯を溶かしてしまうからです。虫歯を予防するには 歯磨きはもちろんですが、食べる時間や回数・食事の内容も大きく関係してきます。

#### 虫歯予防の食習慣

1、よく噛んで食べる

噛み応えがあるもの、食物繊維が 多い野菜や果物などは、口の中の 掃除効果が高くなります。 また、よく噛むことでアゴが 発達し、 永久歯がきれいに並びます。

2、だらだら食いはやめましょう
同じ量の食べ物でも、だらだら
食べ続ける方が虫歯になりやすく
なります。口の中に虫歯菌のエサと
なる食ベカスが あると酸を作り続け、
その酸が歯を溶かしてしまいます。





3、甘いものをとりすぎない。

『おやつ=甘いお菓子』という考えを変えて、おにぎり・お芋・ 果物などを取り入れて、量を決めて食べましょう。また、ジュースにはたくさんの砂糖が含まれており、飲みすぎも 虫歯の原因となります。

4、丈夫な歯を作る食べ物でバランス よく栄養をとりましょう

たんぱく質・・・卵・豆腐・納豆 肉・魚など

カルシウム・・・ひじき・のり・小松菜 牛乳・チーズなど



## おくらのおいしい季節です!

おくらはぬめりが特徴ですね。ぬめりはペクチンなどの 食物繊維で整腸作用があり、便秘を予防してくれます。 カロテンを多く含み、皮膚や粘膜を守る働きがあります。 また、カルシウムやカリウムを豊富に含み 成長期の子どもの骨や歯を丈夫にし、健康を 維持してくれます。

### お弁当の一品に 肉巻きオクラ

軽く茹でたオクラを豚肉スライスで巻き、 小麦粉をまぶしてから、焼きます。 味付けは焼肉のタレで! 簡単においしく出来ます。



保育園では、アラのりと一緒にご飯にのせたり、 和え物にしておいしく頂いてます。