

6月こんだて

愛徳幼稚園

かほく食品

季節の変わり目で体力の落ちてくる梅雨に入ります。
この時期は食中毒に注意をしましょう！
①しっかり加熱 ②できたらすぐ食べる ③冷蔵庫で保存する
など、食品管理に気を付けてください。

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|--|---|---|
| 1日 △イタリアンスパゲティ ◎ハムカツ ◎チーズ | 2日 △ごはん(ふりかけ) ◎コロッケ ◎厚揚げと大根の煮物 ◎すまし汁 | 3日 △ごはん ◎赤魚の煮 ◎お浸し ◎みそ汁 | 4日 △ごはん ◎豚肉と春雨の炒め ◎ポテトサラダ ◎みそ汁 | 5日 △ごはん ◎鶏肉の照り焼き ◎大根サラダ ◎コンソメスープ |
| 8日 △ごはん ◎魚のマヨパン粉焼き ◎白菜サラダ ◎みそ汁 | 9日 △ごはん(ふりかけ) ◎魚の塩焼き ◎切干大根煮 ◎みそ汁 | 10日 △きつねうどん ◎竹輪の天ぷら ◎パイナップル | 11日 △ごはん ◎鶏肉のトマト煮 ◎かぼちゃサラダ ◎コンソメスープ | 12日 △ごはん ◎チンジャオロース ◎キャベツサラダ ◎わかめスープ |
| 15日 △カレー ◎揚げヨーザ ◎りんご | 16日 △ビビンバ丼 ◎梅しそ竜田 ◎すまし汁 | 17日 ◎冷やしうどん ◎ヒレカツ ◎ミニゼリー | 18日 △ごはん ◎すき焼き煮 ◎竹の子サラダ ◎みそ汁 | 19日 △△ハヤシライス ◎チキンカツ ◎オレンジ |
| 22日 △ごはん ◎和風ハンバーグ ◎きゅうりの酢の物 ◎みそ汁 | 23日 △ごはん ◎豚肉と野菜の炒め物 ◎さつま芋サラダ ◎みそ汁 | 24日 △ミートスパ ◎梅しそ竜田 ◎ヨーグルト(みかん) | 25日 △ごはん(ふりかけ) ◎魚の照り焼き ◎甘酢和え ◎みそ汁 | 26日 △ごはん ◎白身魚フライ ◎筑前煮 ◎みそ汁 |
| 29日 △ごはん ◎豚肉の生姜炒め ◎おろし和え ◎みそ汁 | 30日 △麻婆豆腐丼 ◎ササミフライ ◎ミニゼリー | | | |

△熱や力になるもの ○血や肉になるもの ◎体の調子を整えるもの

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

* スポンマーク の日は スポンも 持って来て下さい。(幼児クラス)

6月こんだて

愛徳幼稚園

かほく食品

季節の変わり目で体力の落ちてくる梅雨に入ります。
この時期は食中毒に注意をしましょう！
①しっかり加熱 ②できたらすぐ食べる ③冷蔵庫で保存する
など、食品管理に気を付けてください。

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| 1日 △かやくうどん ◎じゃが芋もち | 2日 △おかゆ ◎鶏肉のあんかけ ◎大根の煮 | 3日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎人参の煮 | 4日 △おかゆ ◎鶏肉とじゃが芋の煮 ◎きゅうりスティック煮 | 5日 △おかゆ ◎魚の塩焼き ◎大根の煮 |
| 8日 △おかゆ ◎そばろ煮 ◎白菜の煮 | 9日 △おかゆ ◎魚のみぞれ煮 ◎人参のスティック煮 | 10日 △野菜うどん ◎さつま芋おやき | 11日 △おかゆ ◎鶏肉トマト煮 ◎かぼちゃの煮 | 12日 △おかゆ ◎鶏肉としらすの煮 ◎ブロッコリーの煮 |
| 15日 △おかゆ ◎白身魚と野菜の煮 ◎ふかし芋 | 16日 △おかゆ ◎豆腐と鶏肉の煮 ◎野菜の煮 | 17日 △かやくうどん ◎かぼちゃのおやき | 18日 △おかゆ ◎すき焼き煮 ◎豆腐の煮 | 19日 △おかゆ ◎鶏肉と人参の煮 ◎ブロッコリーの煮 |
| 22日 △おかゆ ◎肉団子 ◎きゅうりの煮 | 23日 △おかゆ ◎鶏肉と野菜の煮 ◎さつま芋の煮 | 24日 △野菜うどん ◎豆腐ステーキ | 25日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎大根の煮 | 26日 △おかゆ ◎鶏肉と玉ねぎの煮 ◎じゃが芋煮 |
| 29日 △おかゆ ◎鶏肉の磯煮 ◎大根の煮 | 30日 △おかゆ ◎そばろ豆腐の煮 ◎野菜の煮 | | | |

△熱や力になるもの ○血や肉になるもの ◎体の調子を整えるもの

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

6月こんだて

愛徳幼稚園 (離乳)

かほく食品

季節の変わり目で体力の落ちてくる梅雨に入ります。
この時期は食中毒に注意をしましょう！
①しっかり加熱 ②できたらすぐ食べる ③冷蔵庫で保存する
など、食品管理に気を付けてください。

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 1日 △おかゆ ◎じゃが芋煮 ◎豆腐煮 | 2日 △おかゆ ◎しらす煮 ◎人参の煮 | 3日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎人参の煮 | 4日 △おかゆ ◎じゃが芋の煮 ◎きゅうりの煮 | 5日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎大根の煮 |
| 8日 △おかゆ ◎人参の煮 ◎白菜の煮 | 9日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎人参の煮 | 10日 △おかゆ ◎さつま芋の煮 ◎豆腐の煮 | 11日 △おかゆ ◎かぼちゃの煮 ◎豆腐の煮 | 12日 △おかゆ ◎しらすの煮 ◎ブロッコリーの煮 |
| 15日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎ふかし芋 | 16日 △おかゆ ◎豆腐の煮 ◎人参の煮 | 17日 △おかゆ ◎かぼちゃの煮 ◎豆腐の煮 | 18日 △おかゆ ◎じゃが芋の煮 ◎しらすの煮 | 19日 △おかゆ ◎人参の煮 ◎ブロッコリーの煮 |
| 22日 △おかゆ ◎豆腐の煮 ◎きゅうりの煮 | 23日 △おかゆ ◎しらすの煮 ◎さつま芋の煮 | 24日 △おかゆ ◎豆腐の煮 ◎人参の煮 | 25日 △おかゆ ◎魚の煮 ◎大根の煮 | 26日 △おかゆ ◎豆腐の煮 ◎じゃが芋煮 |
| 29日 △おかゆ ◎人参の煮 ◎大根の煮 | 30日 △おかゆ ◎豆腐の煮 ◎人参の煮 | | | |

△熱や力になるもの ○血や肉になるもの ◎体の調子を整えるもの

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。