

平成28年 6月 給食献立表

【今月の目標】・・・ みんなで楽しく食べましょう

須佐保育園

日	曜	主食 (未満児)	副 食 (共 通)	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
1	水	ご飯	魚の甘酢あんかけ 磯部卵焼き じゃが芋の味噌汁	牛乳/みたらし団子	ヤクルト/サクサククッキー/果物
2	木	ひじきご飯	肉と野菜のソテー シーチキンサラダ 肉団子汁	牛乳/フルーツ蒸しパン	牛乳/黄粉団子/果物
3	金	ご飯	鶏の甘辛煮 大豆の五目煮 けんちん汁	牛乳/ホットケーキ	牛乳/ぜんざい/果物
4	土	ご飯	ポテトグラタン 三色和え 野菜スープ	牛乳/卵焼き	牛乳/クリーム蒸しパン/果物
6	月	ご飯	チーズ入りすり身焼き ひじきの酢の物 クリームシチュー	牛乳/黄粉マカロニ	牛乳/ごま団子/果物
7	火	パン	皿うどん くるみ入りごまめ ワカメスープ	牛乳/りんごのレーズン煮	牛乳/梅じゃこおにぎり/果物
8	水	麦ご飯	魚の南部焼き チャプチェ かき卵汁	牛乳/フルーツ蒸しパン	ヤクルト/※さつま芋とりんごの春巻き
9	木	ご飯	和風ハンバーグ 野菜のバター炒め 南瓜の味噌汁	牛乳/チーストースト	牛乳/ベーコンパン/果物
10	金	わかめご飯	レンコンつくね ポテトサラダ 角切りスープ	牛乳/焼き団子	牛乳/中華蒸しパン/果物
11	土	ふれあい運動会 お菓子・・・米粉ドーナツ・野菜ジュース			
13	月	ご飯	春巻き ワカメの酢の物 イエローシチュー	牛乳/ラスク	牛乳/ミックスピザ/果物
14	火	パン	千草焼き ※ ミートポテト きつねうどん	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/ココアクッキー/果物
15	水	ごまご飯	魚のムニエル キャベツの和え物 厚揚げの味噌汁	牛乳/ヨーグルトパン	牛乳/チヂミ/果物
16	木	ご飯	カレーコロッケ トマトのサラダ 春雨汁	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/みたらし団子/果物
17	金	ご飯	豆腐団子のあんかけ 野菜の煮物 チンゲン菜のスープ	牛乳/煮りんご	牛乳/マドレーヌ/果物
18	土	玄米ご飯	豚肉の生姜焼き フレンチサラダ 豆腐の五目汁	牛乳/黄粉団子	牛乳/ソーメン汁/果物
20	月	ご飯	ミートボール ミモザサラダ ビーフシチュー	牛乳/チーズ蒸しパン	牛乳/バナナマフィン
21	火	ご飯	蒸しシュウマイ ビーンズサラダ ちゃんぽん	牛乳/焼きりんご	牛乳/石垣団子/果物
22	水	麦ご飯	魚と野菜のかき揚げ もやしナムル 茄子の味噌汁	牛乳/粉ふき芋	牛乳/お好み焼き/果物
23	木	ご飯	※豆腐のひき肉のせ焼き 根菜のキンピラ トマトの卵スープ	牛乳/トースト	牛乳/大学芋/果物
24	金	ご飯	真砂焼き ごまじゃこサラダ カレー汁	牛乳/人参蒸しパン	牛乳/トウモロコシ/果物
25	土	パン	トマトのクリームパスタ フレンチサラダ ポテトスープ	牛乳/野菜チップ	牛乳/いなり寿司
27	月	ご飯	メンチカツ ほうれん草のごま和え ホワイトシチュー	牛乳/フレンチトースト	牛乳/シフォンケーキ/果物
28	火	パン	焼きそば シーチキン卵 中華スープ	牛乳/アーモンドいりこ	牛乳/枝豆おにぎり/果物
29	水	誕生会 	炊き込みご飯 チキンフラワー トマトのマリネ 海鮮スパゲティ オニオンスープ	牛乳/菓子	牛乳/※ パンプティング/果物
30	木	ご飯	餃子 ※ 根菜のごまマヨサラダ アスパラのスープ	牛乳/野菜グラッセ	牛乳/もちもちパン/果物

※は、新メニューです。

～今月のレシピ～ コーンパン

【作り方】

【材料】 8個
薄力粉 200g
砂糖 大さじ1
ドライイースト 小さじ1
塩 ひとつまみ
ぬるま湯 120cc
サラダ油 大1
コーン缶 適量

- ① ボールに薄力粉、砂糖、ドライイースト、塩をいれまぜたら、ぬるま湯を3～4回に分けて入れ、そのつど箸でまぜる。
- ② 生地がまとまったら、サラダ油を入れ手でこねる。
- ③ 生地に艶が出るまでこねたら、ボールに濡れフキンを被せ室温で1時間発酵させる。
- ④ 発酵後、コーンを入れ混ぜ合わせ8分割して、丸める。
- ⑤ 220℃のオーブンで、10～13分程焼く。



気温が上がるこれからの季節が食中毒が最も多いので気をつけていきます。