

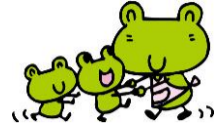
6月 行事予定 献立



2021年(令和3年)5月31日
 社会福祉法人 虹福祉会
 瀬戸こども園
 土橋・松井・岡本
 廣川・小林



今月の目標
新しい環境に慣れ、楽しく食事をする



※地域の感染状況によっては、行事を中止することがあります

※ひまわりっこ…「緊急事態宣言」が延長されれば、電話相談のみとなります。詳細はホームページ参照

2021年 6月

日	曜	行事予定	きゅうしょく こんだて	主な材料			午前のおやつ	午後のおやつ
				からだをつくるもの(赤)	からだの調子をととのえるもの(緑)	熱ゆわきのもとになるもの(黄)		
1	火		豆腐とひき肉のトマト煮・スライスかぼちゃ チンゲン菜のナムル・バナナ	豚肉・豆腐	玉ねぎ・トマト・ピーマン・かぼちゃ・チンゲン菜 もやし・バナナ	米・白ごま	牛乳 豆乳ケーキ	ミルク オレンジパバロア
2	水	ひまわりっこ	オムレツ・ブロッコリーの浸し きんぴら・オレンジ	豚肉・卵	人参・玉ねぎ・しいたけ・昆布・ブロッコリー ごぼう・オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 ツナマヨピザ	ミルク えいようかん・ピーナツクッキー
3	木	歯科検診 9:30 	鶏肉のチーズ焼き・かえりの佃煮 コールスローサラダ・パインアップル	鶏肉・チーズ かえりいりこ	玉ねぎ・しめじ・キャベツ・きゅうり・りんご コーン・人参・パインアップル	米・マヨネーズ 白ごま	牛乳 フルーツ寒天	お茶 中華風おこわ
4	金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	魚の味噌煮・マッシュポテト パプリカ三色ソテー・バナナ	さば	人参・玉ねぎ・ピーマン・黄ピーマン・赤ピーマン バナナ	米・じゃが芋	牛乳 ちんすこう	ミルク バターケーキ
5	土	園庭開放10:00~11:00	豚肉の生姜焼き・酢の物 大根ソテー・オレンジ	豚肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・わかめ・大根 オレンジ	米	牛乳 おふラスク	牛乳 フライドおさつ
6	日							
7	月	ひまわりっこ 保育実習 7~17日	魚の塩焼き・スティックきゅうり 野菜ソテー・パインアップル	鮭	きゅうり・キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン パインアップル	米・白ごま	牛乳 みたらしポテト	ミルク ココアパン
8	火		豚肉とじゃが芋のカレー煮・納豆の磯和え 冷拌三糸・バナナ	豚肉・納豆	人参・玉ねぎ・ピーマン・栗ねぎ・のり佃煮 きゅうり・バナナ	米・じゃが芋 春雨	牛乳 ぶどうゼリー	お茶 梅ご飯
9	水	ひまわりっこ	鶏肉の酢豚風・茹ブロッコリー 大根の煮物・オレンジ	鶏肉	人参・玉ねぎ・干しいたけ・ブロッコリー たけのこ・大根・オレンジ	米	牛乳 ミルククッキー	ミルク おさつごま焼き
10	木	縦割り保育(3~5歳児)	魚のから揚げ・コロコロサラダ キャベツのおかか炒め・パインアップル	めんたい かつお節	人参・きゅうり・コーン・キャベツ・ピーマン パインアップル	米・マヨネーズ じゃが芋	牛乳 りんごのコンポート	ミルク メープルクッキー
11	金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	冷やし中華そば・にらもやし スナックえんどうの浸し・オレンジ	豚肉・卵	人参・きゅうり・干しいたけ・わかめ・もやし にら・スナックえんどう・オレンジ	中華麺	牛乳 人参ケーキ	お茶 フルーツヨーグルト
12	土	園庭開放10:00~11:00	いかのマヨネーズ焼き・ごま酢和え フライドおさつ・バナナ	いか・油揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・もやし バナナ	米・マヨネーズ さつま芋・白ごま	牛乳 マカロニのあべかわ風	牛乳 ジャムケーキ
13	日							
14	月	ひまわりっこ 	肉豆腐・粉ふき芋 塩もみきゅうり・オレンジ	豚肉・豆腐	人参・玉ねぎ・栗ねぎ・干しいたけ・きゅうり オレンジ	米・春雨 じゃが芋	牛乳 ソフトクッキー	ミルク マーラカオ
15	火		あじフライ・切干大根の煮付 かぼちゃサラダ・パインアップル	あじ・卵	切干大根・人参・いんげん・かぼちゃ・きゅうり 玉ねぎ・パインアップル	米・マヨネーズ	牛乳 乳酸菌寒天	お茶 しょうゆ焼きそば
16	水	ひまわりっこ	卵とじ・キャベツのレモン酢和え ケチャップ炒め・バナナ	鶏肉・卵 えび	わかめ・ピーマン・玉ねぎ・小松菜・キャベツ きゅうり・人参・バナナ	米・マカロニ	牛乳 さつま芋のバター焼き	ミルク コーンフレーククッキー
17	木		ビビンバ・さつま芋の甘煮 ブロッコリーの和え物・オレンジ	牛肉	もやし・人参・きゅうり・ブロッコリー・コーン オレンジ	米・白ごま さつま芋	牛乳 ホイケーキ	お茶 フルーツヨーグルト
18	金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	魚のかば焼き風・野菜サラダ 小松菜の煮浸し・パインアップル	さんま	人参・キャベツ・きゅうり・りんご・小松菜 パインアップル	米・マヨネーズ	牛乳 レモンラスク	ミルク ボンデケーキ
19	土	園庭開放10:00~11:00	肉じゃが・大根の浸し チンゲン菜の炒め物・バナナ	豚肉・かつお節	玉ねぎ・人参・こんにゃく・大根・チンゲン菜・バナナ	米・じゃが芋	牛乳 たこワインナー・チーズ	牛乳 パン
20	日							
21	月	ひまわりっこ	豚肉のケチャップがらめ・茹オクラ うの花炒り・バナナ	豚肉・えび おから	玉ねぎ・ピーマン・黄ピーマン・人参・おくら ごぼう・干しいたけ・栗ねぎ・バナナ	米	牛乳 焼かぼちゃ	ミルク 野菜ボール
22	火	誕生会 	菊花シューマイ・チーズポテト 和風サラダ・メロン	豚肉・チーズ	玉ねぎ・干しいたけ・人参・大根・きゅうり コーン・わかめ・メロン	米・白ごま じゃが芋	牛乳 ジャムクッキー	ジュース 誕生ケーキ
23	水	ひまわりっこ	豆腐とツナのチャンプルー・かぼちゃグラッセ アスパラガスのごま和え・オレンジ	ツナ・豆腐	人参・玉ねぎ・キャベツ・栗ねぎ・アスパラガス かぼちゃ・オレンジ	米・白ごま	牛乳 トーステッドチーズスティック	ミルク きな粉団子
24	木	太鼓指導(4・5歳児)	魚のさざれ焼き・さつま芋の煮物 中華風サラダ・パインアップル	鮭	人参・キャベツ・きゅうり・もやし・わかめ パインアップル	米・さつま芋 マヨネーズ	牛乳 オレンジゼリー	ミルク ピザトースト
25	金	ひまわりっこ・布団持ち帰り日 口座振替	メンチカツ・小松菜の和え物 チャプチェ風・オレンジ	豚肉・卵 ツナ	キャベツ・小松菜・人参・コーン・干しいたけ 玉ねぎ・オレンジ	米・春雨	牛乳 ポテトケーキ	お茶 フルーツヨーグルト
26	土		鶏肉の甘辛煮・糸切昆布の煮付 大根のマヨネーズ和え・バナナ	鶏肉・長天ぶら	玉ねぎ・ピーマン・昆布・人参・大根・きゅうり バナナ	米・白ごま マヨネーズ	牛乳 カナッペ	牛乳 フライドポテト
27	日							
28	月	ひまわりっこ	豆腐のまり揚げ・野菜炒め トマトサラダ・パインアップル	鶏肉・豆腐 卵	人参・きゅうり・キャベツ・ピーマン・トマト 玉ねぎ・栗ねぎ・パインアップル	米	牛乳 マヨネーズトースト	ミルク ごまクッキー
29	火		魚のタルタルソースかけ・かぼちゃのオイル焼き もやしのごま和え・バナナ	めんたい・卵	きゅうり・玉ねぎ・かぼちゃ・もやし・人参・バナナ	米・マヨネーズ 白ごま	牛乳 フルーツポンチ	ミルク レアヨーグルトケーキ
30	水	ひまわりっこ	鶏肉のいなこ煮・短冊サラダ スパゲティソテー・オレンジ	鶏肉	人参・玉ねぎ・いんげん・こんにゃく・ピーマン しめじ・大根・きゅうり・オレンジ	米・じゃが芋 スパゲティ	牛乳 コーンケーキ	お茶 カレーピラフ



♪うさぎ組の給食の様子を紹介します♪



幼児クラスになり、自分たちで配膳の準備を行うようになりました(*^-^*)

- ①手を洗う
- ②アルコール消毒
- ③コップを取る
- ④ご飯をもらう
- ⑤おかずをもらう
- ⑥いただきます!(^_^)!

最初は保育教諭に手伝ってもらいながらでしたが、日々繰り返し行う中でだんだんと出来るようになってきましたよ(≧▽≦)♪



苦手な物があっても残さず食べるよ♪



☆今月のレシピ紹介☆

☆ビビンバ☆

<p>＜材料 4人分＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛肉 320g 油 大さじ2 にんにく 少々 葉ねぎ 1/4束 ★白ごま 大さじ1 ★砂糖 小さじ1 ★しょうゆ 大さじ1 ★ごま油 小さじ1 もやし 1袋 人参(小) 1本 ●赤味噌 大さじ2 ●しょうゆ 小さじ1 ●みりん 小さじ1 ●砂糖 大さじ1 ●白ごま 大さじ1 きゅうり 2本 塩 適量 	<p>＜作り方＞</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにくはみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。 ②フライパンに油を熱しにんにくを炒める。食べやすい大きさに切った牛肉を炒め、★の調味料と葉ねぎを入れ火を通す。 ③人参はせん切り、もやしは食べやすい大きさに切り、茹でる。 ④③を●の調味料で和える。 ⑤きゅうりはせん切りして塩もみする。 ⑥炊いたご飯の上に②④⑤を盛りつける。
--	---

7月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
1	木	プール掃除	20	火	誕生会
2	金	プール開き	26	月	口座振替
7	水	七夕祭り	28	水	太鼓指導(4・5歳児)
8	木	ずいか割り	29	木	プール参観(3・4歳児)
15	木	夏祭りごっこ ※子どもたちと職員のみで行います			