7月の献立表

幼保連携型認定こども園 やまびこ保育園

# 2 2 1 2 1 2 5 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1				材 料 名		, ,	Ť	HBV 7	T	材料 名	75 PIXE 175 T	三応在しても国 でよいこ木	17,000	
		献立表	力め体泪にかる		休の調之たしてする	到 (中 4/1	keal i	医白栎	献立表		血 わ肉・毎にたる	休の調之た ト/オス	理味料	keal æd
APT 등	1 -	カスの多仕			M-1.Cマ/よの		rval (17	ル 強の事場げ			そくと言 しんかくその	16	Nodi 重b
2 - 1. 1						— /—		- 117			頬内 セフナノ		塩	
本語 전 1			砂糖					Ø					塩	
변경 전상으로 10 전 10		ほうれん草の納豆和え		納豆 かつお節	ほうれん草 人参 えのき	醤油			人参とごぼうの煮物	砂糖		人参 ごぼう	醤油	
本語 Purkey		玉葱と南瓜の味噌汁			玉葱 南瓜 葱	和だし 味噌			ほうれん草の浸し	砂糖 胡麻		ほうれん草 人参	醤油	
		生型 ジャムサンド	食パンしたごジャム	4.到			574	27.5	モチとトマトのスープ		GN		鶏ガラスープ 醤油	
전용하여 20 명	2 44				□芸 プロス 丁茶 東町 1 条 ハルウム	響油		27.0		Trivates	ナツ 安工 カルピフ		NOTE OF THE PARTY	505 20
전성으로 전혀 등 1	2 1%				口米 こはノ 玉窓 南瓜 八参 インワン			10	l				-4-34 Jet 1	303 20
20년 전쟁			10 100	大豆 かつお節				18						
변화		ブロッコリーともやしの浸し	砂糖 胡麻		ブロッコリー 人参 もやし	醤油			若さぎの竜田揚げ	片栗粉 油	若さぎ	生姜	醤油	
## 전상 전쟁 전쟁 시에 등 변경 있는 보고		えのきと大根の味噌汁			えのき 大根 葱	和だし 味噌			小松菜の中華和え	砂糖 胡麻 ごま油		小松菜 人参 しめじ	醤油	
## 전상 전쟁 전쟁 시에 등 변경 있는 보고		生到 おかし		4.到			592	21.2	豆腐のままし汁		古座	芴	和だし、醤油	
日	0 1		The state of the state of the state of			I/-+n+m + n+m	002	21.2		TABLE 1 - 115 - 116		/EX	10/20 10/10	504 07
A	3 水			豚肉 卵									about a st	584 27
株式 1979년 横巻 1987년 神 1987년	☆							19			鶏ミンチ 卵		醤油	
本典 10.00년에 행동		人参の甘煮	砂糖		人参	醤油			春雨の甘酢	砂糖 胡麻 春雨		胡瓜 もやし 人参	酢	
## 10-18-19		冬瓜と若布の汁		若布	とうがん 葱	和だし 醤油			大豆の煮物	砂糖	大豆 うすあげ	人参 インゲン	醤油	
## 10-18-19		生型 オレンバナルー	Zrl\ \$44	ナツ ノナアガー	オレンバジシューフ		567	23.1	- 東西ヴレラのキのフープ			事類並 えのき	強ガラフープ 海油	
변경시 변경을 변경	4 +					205 ht 24	007	20.1	. ,	ブナ油 エザン(4)	4 回 頭 >> . T 回			500 05
2014年	4 木								1 30 2001111777				M/M	562 25
변경소년 등 20년 1년								20		スパゲティ バター		玉葱 しめじ 椎茸 ほうれん草 人参		
전 2		ほうれん草の浸し	砂糖		ほうれん草 人参	醤油			あげと豆腐の味噌汁		豆腐 うすあげ	葱	和だし 味噌	
전 2		そうめん汁	素麵		オクラ 人参 葱	和だし 醤油			牛乳 おかし		牛乳			571 20
日 中 1			214.000	生到 個	74.		658	25.9 21			1	H	1	
변경 2016년 1 2017년 1	E ^				工井 1 4 井	18 17	000	20.0 21			± 4.		押斗	
사용료실환/전쟁실 점점 19	5 金				上窓 人参 窓			22		砂石	** ***			
工芸したいの方 日本		H = C / L / LO - /												
工業人が行かり		小松菜とあげの浸し	砂糖	うすあげ	小松菜 人参	醤油			ひじきの煮物	砂糖	ひじき	人参 インゲン	醤油	
수입 1		玉葱としめじの汁			玉葱 しめじ 葱	和だし 醤油			さつま芋の味噌汁	さつま芋	うすあげ		和だし 味噌	
日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本		_	沙神 プラベキ 下単む テ	小 叫			500	25.1					0 10-10	504 04
9 日	\vdash	十九 いひひり	砂幅 しやかす 月茉初 油	丁九		四川	บฮฮ	_				T# 1 412 -75 -12	1/c +0 +lm	054 24
7 1 1 1 1 1 1 1 1 1	6 ±			夏 祭	IJ			23				_	塩胡椒	
日本の日本学・大海 日本の日本学 日本の日本					-				キャベツとツナのサラダ	砂糖	ツナ缶	キャベツ 胡瓜 コーン 人参	酢	
전 10년 2년	7 日		休		B				コンソメスープ			玉葱 キャベツ 葱	コンソメ 醤油	
DUS 2012년 90분 등 10분	8 B	鮭の味噌チーズ悔		鮭 ピザ用チーズ		白味噌		<u> </u>	生乳 おかし		牛乳.			589 10
おかん年の後人 現産を務めり 20 所の年	ا ا		さつま芋 砂糖					24		小事物 心(物 冲	△協い/エ 刷	南爪 工物	作却抑	000 10
展展と表示の計 表で、グラー 砂糖 一年 刊 コアナンド 表で、グラー 砂糖 一年 刊 イナアガー								24			ロガミンテ 卵		·無可付款	
中央 コアナンド ★ カレ・ハケー 分離 中央 ハケー カラ 本化 ハケー カラ 本化 カー カラ カラ 大き カー カラ			胡林 砂糖		はつれん草 人参							フロッコリー 人参 コーン	BTF	
전 신청 가 나 가 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나		豆腐と若布の汁		豆腐 若布		和だし 醤油				砂糖			醤油	
전 신청 가 나 가 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나 가 나		牛乳 ココアサンド	食パン バター 砂糖	牛乳 ココア			599	26.5	白菜とあげの汁		うすあげ	白菜 葱	和だし 醤油	
かた窓の海痛和え か待 別痛 かん窓 人参 えのき 報告 本土・フィー・	9 1				玉葱	醤油		<u> </u>		砂糖				606 20
参程 利用 でき始 小松恵 4や4 人参 報力タスープ 留油 小松恵 4や4 人参 報力タスープ 留油 日本				11 12 1 0.05 N 5 11 2				0.5					5940=7 - spt.4	300 20
大型 () 大型 () 日本 (25			脉內			
キ乳 あわし		金平ごぼう	砂糖 胡麻 ごま油		こほう 人参 ピーマン	醤油			小松菜のソテー	744		小松菜 もやし 人参	鶏ガラスープ 醤油	
キ乳 熱かし キ乳 熱かし キ乳 ・		オニオンスープ			玉葱 人参 葱	コンソメ 醤油			南瓜の甘煮	砂糖		南瓜	醤油	
7				牛乳,	_		609	21.0	春雨スープ	春雨		にら 人参	鶏ガラスープ 醤油	
キャベツの酢の物の カフコノーと卵の溶し 骨硬素としめじの味噌汁 キ乳、パンピリー ・ 大力になど ・ 大力になど ・ 大力になどの ・ 大力によるの ・ 大力による。 ・ 大力になる。 ・ 大力になる。 大力にな	10 -14		パンキャン 油	1 70	工徳 ねんこん 1会 恭	概油					사의 GD 근의	1	100 May 100	552 20
対のコート部の表し 砂糖 野 プロコート参 もやし 報徳 大田 大田 大田 大田 大田 大田 大田 大	1011			ユエルベ 700ペンプ								-iriz 1 4 2 0 + 4 =	神	JJJ 20
青程源といめの神噌汁 中乳 いんごが 21.6 11.4 本 肉心の		1 () 45 [1] 45 [2]						26		- I/A				
1 本列 (少元ゼリー 砂糖 中乳 イナアガー りんごシュース 552 21.6 豆腐と茄子の味噌汁 中乳 きなが コロニ 中乳 きなり は 塩		ブロッコリーと卵の浸し	砂糖	卵					若さぎのゆかり揚げ				コンソメ	
1 本列 (少元ゼリー 砂糖 中乳 イナアガー りんごシュース 552 21.6 豆腐と茄子の味噌汁 中乳 きなが コロニ 中乳 きなり は 塩		青梗菜としめじの味噌汁			青梗菜 しめじ	和だし 味噌			若布と胡瓜の酢の物	砂糖 胡麻	若布	胡瓜	酢	
11 末 肉しやが 11 末 肉しやが 12 をお野 13 末 肉しゃが 14 素 皮の 14 を 15 月		牛乳 りんごゼリー	砂糖				552	21.6	豆腐と茄子の味噌汁		豆腐	茄子 葱	和だし 味噌	
据さぎの磯辺揚げ 小麦粉 油 若さぎ 青のり かつお節 ほうれん草 人参 もやし 露油 加だし 醤油 加だし 醤油 加だし 醤油 加だし 醤油 加たし かっまず クラー おかし 小子 大田	11 +		10 100			概油				砂糖 マカロー		744	#5	566 26
接うれん草のおかか和え 若布とえのきのけ 存列 ルゲーキ 大豆の かき を対し、	'' ^				12/12 /\2012/J			07				T# W! A #		000 20
若布とえのきの汁 中乳 コーグルトケーキ 中乳 ヨーグルト 中乳 カルールウ か糖 中乳 シュボート 中乳 カルールウ か糖 コーダルト 中乳 カルールウ か糖 カラ コミギ グラニュー糖 油 中乳 中乳 カルールウ 中乳 カルールウ かま カラ コミギ グラニュー糖 油 中乳 中乳 カルールウ 中乳 カルールウ 中乳 カルールウ 中乳 カルールウ か糖 カ野豆腐の卵とじ 日本ペツ バイン缶 胡瓜 人参 日本ペツ 大田			小麦材 油					27	- · · · · · · · · · · · · · · · · ·		豚肉 つずあけ	土窓 しめじ 人参 怱		
12 会別、三クハトケーキ ケーキMix パター 砂糖 生乳、卵 ヨーグルト 4名 見 一クルトケーキ ケーキMix パター 砂糖 生乳、卵 ヨーグルト 600 25.8 28 目 28 目 タラの西京焼き か糖 タラ 西京焼き 溶野豆腐 卵 生ペッとパンの甘酢 砂糖 生ペッとパンの甘酢 砂糖 生ペッとパンの甘酢 溶酵 さつまず グラニュー糖 油 牛乳 タラ 正油 片栗粉 豚肉 ハラニュー糖 油 牛乳 おかし 中乳 かき 露り 温油 持元スープ 会別 大き ロボートペッ 乗性率 T性率 Xのき 醤油 鶏ガラスープ 中乳 おかし 中乳 かけ 一名 かけ										砂糖 さつま芋			醤油	
12 全 場と大豆のカルー		若布とえのきの汁		若布	えのき	和だし 醤油					牛乳			592 19
12 全 場と大豆のカルー		牛乳 ヨーグルトケーキ	ケーキMix バター 砂糖	牛乳 卵 ヨーグルト			600	25.8 28	В	休		B		
キャベッとバインの甘酢 中乳・さつま芋 グラニュー糖 油 牛乳・ 三皮に卵のスープ 中乳・おかし 中乳・ ・シュ ま 白菜 キャベッ 青寒車 千年菜 x.03 醤油 鶏ガラスープ 樹油 鶏ガラスープ 中乳・おかし 「ま油 片栗粉 豚肉 中乳・カルし キ乳・カルし キャベッとコーンのが普が ボークビーンズ み参糖 カドレ・味噌 キャベッ カ瓜 コーン 人参 おかだし 味噌 カドと 味噌 カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・	12 ♠				玉葱 しめじ 人参 トマト缶	カレールウ		_		砂糖	タラ		白味噌 醤油	
18 士 中華井	1.1							120						
13 土 中華井 □ □ □ □ □ □ □ □ □				4.79	エマンノ ハコノ面 朝瓜 人参	MF								
豆腐上卵のスープ 牛乳 おかし 卵 豆腐 牛乳 おかし 敷	\sqcup						595	19.3			ツナ缶			
4 見 中乳 かし 中乳 かし 中乳 かし 15 月 休 日 <t< td=""><th>13 ±</th><td>中華丼</td><td>ごま油 片栗粉</td><td>豚肉</td><td>人参 玉葱 白菜 キャベツ 青梗菜 干椎茸 えのき</td><td>醤油 鶏ガラスープ</td><td></td><td></td><td>じゃが芋としめじの汁</td><td>じゃが芋</td><td></td><td>しめじ 葱</td><td>和だし 醤油</td><td></td></t<>	13 ±	中華丼	ごま油 片栗粉	豚肉	人参 玉葱 白菜 キャベツ 青梗菜 干椎茸 えのき	醤油 鶏ガラスープ			じゃが芋としめじの汁	じゃが芋		しめじ 葱	和だし 醤油	
4 見 中乳 かし 中乳 かし 中乳 かし 15 月 休 日 <t< td=""><th></th><td>豆腐と卵のスープ</td><td></td><td>卵 豆腐</td><td>葱</td><td>醤油 鶏ガラスープ</td><td></td><td></td><td>牛乳 シュガートースト</td><td>砂糖 食パン バター</td><td>牛乳</td><td></td><td></td><td>577 26</td></t<>		豆腐と卵のスープ		卵 豆腐	葱	醤油 鶏ガラスープ			牛乳 シュガートースト	砂糖 食パン バター	牛乳			577 26
14 日 休 日 切干大根のサラダ カ糖 胡麻 ごま油 切干大根 人参 胡瓜 酢 醤油 醤油 カロッコリー 人参 えのき 醤油 著模菜とやレのスープ 中乳 おかし 中乳 おかし 中乳 カロッコリー 人参 えのき 大豆 ベーコン 大豆 ベーコン 人参 核豆 玉葱 トマトロ ケチャップ ケチャップ 大豆 ベーコン 人参 酢 カポピし 味噌 オポークビーンズ 大豆 ベーコン 人参 酢 カポピし 味噌 オポークビーシス 大豆 ベーコン 人参 酢 カポピし 味噌 オポークビーシス 大豆 ベーコン 人参 酢 カポークビーシス 大豆 ベーコン 人参 酢 カポピし 味噌 カポピー 味噌 カポピー 味噌 カポピー 味噌 カポークビーシのサラダ 若布 大豆 ベーコン 人参 酢 カポピー 味噌 カポピー 味噌 カポークビーシのサラダ カポークビーシのサラダ 大豆 ベーコン 人参 酢 カポピー 味噌 カポピー 味噌 カポークビーシのサラダ カポークビーシのサラダ カポークビーシのサラダ カポークビーシのサラダ カポークビーシのサラダ カポピー 味噌 カポピー 味噌 カポークビーシのサラダ カポークビーシス カポークビーシュス カポークビーシス カポークビーシス カポークビーシス カポークビーシス カポークビーシス カポークエータン カポークビーシス カポークエータン カポークエー					_		598	24.0 30				キャベツ 玉葱 人参 ピーマン	鶏ガラスーブ 塩胡椒 吽⑩	1 1
14 日	-	1 30 800.0				l	000	2 1.0 30	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	小牛 坦克 ごま油	10011 3			
情模菜とやしのスープ 情模菜とやしのスープ 中乳 おかし 中乳	14 日		休		日				22 1 2 1 1 1 1 1 2 1 2 2					
10 月	للل									砂糖 胡麻				
作乳 おかし 作乳 オーマのかき揚げ 小麦粉 油 卵 ごぼう 玉葱 人参 ゴーヤ 塩 ブロッコリーのごま和え ひじき南瓜の煮物 砂糖 ひじき 南瓜 日本ペッとコーンのサラダ 砂糖 大豆 ベーコン 人参 核豆 玉葱 トマト缶 ケチャップ ケチャップ 大豆 ベーコン 人参 核豆 玉葱 トマト缶 ケチャップ ケチャップ 大豆 ベーコン 人参 核豆 玉葱 トマトム ケチャップ 大豆 ベーコン 大豆 ベーコン 大豆 ベーコン 大豆 ベーコン 大き 校豆 玉葱 トマトム ケチャップ 大豆 ベーコン 大き 校豆 玉葱 トマトム 大豆 ベーコン 大豆 ベーコン 大き 校豆 玉葱 トマトム ケチャップ 大豆 ベーコン 大き 校豆 玉葱 トマトム 大き ベーコン 大き 校豆 玉葱 トマトム 大き ベーコン 大き 校豆 玉葱 トマトム 大き ベーコン 大き 校彰 ロード 大豆 ベーコン 大き 校豆 エボッツ 前瓜 コーン 人参 酢 和だし 味噌 日本の味噌汁 若布 和だし 味噌 日本の味噌汁 日本の味噌噌 日本の味噌 日本の味噌噌 日本の味噌 日本の味噌噌 日本の味噌噌 日本の味噌 日本の味噌 日本の味噌噌 日本の味噌 日本の味噌噌 日本の味噌 日本	15 0		14-		В —				青梗菜ともやしのスープ			青梗菜 もやし	鶏ガラスープ 醤油	
16 火 鰆の飛り焼き プロッコリーのごま和え ひじきと南瓜の煮物 具だくさん味噌汁 砂糖	15月		体		н				牛乳、おかし		牛乳,			562 21
プロッコリーのごま和え 砂糖 胡麻 プロッコリー 人参 しめじ 醤油 ボークビーンズ 砂糖 大豆 ベーコン 人参 枝豆 玉葱 トマト缶 ケチャップ 日本ペッとコーンのサラダ 砂糖 大豆 ベーコン 人参 枝豆 玉葱 トマト缶 キャペッ 胡瓜 コーン 人参 酢 和だし 味噌 若布の味噌汁 若布	16 /	鮭の昭い性さ	孙轴	魼		概油		21		小書粉 油	RR .	ごぼう 王菊 人参 ゴーヤ	怡	1 1
ひじきと南瓜の煮物 砂糖 ひじき りすあげ 若布 南瓜 人参 えのき もやし 玉葱 番油 和だし 味噌 キャベッとコーンのサラダ 若布の味噌汁 砂糖 若布 若布 キャベッ 胡瓜 コーン 人参 若布 酢 和だし 味噌	1 0			MD.	=======================================			01			±= ., -,		-m	
具だべさん味噌汁 うすあげ 若布 人参 えのき もやし 玉葱 和だし 味噌 若布の味噌汁 若布 都だし 味噌											大豆 ベーコン		ケナヤップ	
		ひじきと南瓜の煮物	砂糖	ひじき	南瓜	醤油			キャベツとコーンのサラダ	砂糖		キャベツ 胡瓜 コーン 人参	酢	
		具だくさん味噌汁		うすあげ 若布	人参 えのき もやし 玉葱	和だし 味噌			若布の味噌汁		若布		和だし 味噌	
Tt 000 Tt 交合 (559	23.8		孙特	生引 寒王 きた粉			585 18
		1 Th 00/10-C		1 70		l	000	20.0	下北 では初ビソー	K2 17d	1九 本人 こな切	I .	1	JUD 10

※果物 オレンジ・バナナ・スイカ ※和だし・・・いりこ、かつお節、鯖節、あじの節、昆布、干椎茸 ※鶏ガラスーブ・・・食塩、デキストリン、チキンエキス、でん粉、野菜エキス、食用油脂、こしょう、アミノ酸等 ※コンソメ・・・食塩、乳糖、砂糖、アミノ酸等、食用油脂、野菜エキス、でん粉、香辛料、醤油、酵母エキス ビーフェキス、チャンエキス(原材料の一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉含む) ※料理によっては味醂、料理酒などを使用しています ※0,1,2歳児は青魚の代わりにカレイを使用します。

※お菓子・・・自然食品 ※野菜等・・・旬菜を使用 ※食器・・・強化磁器食器使用

※延長保育のおやつ 月曜から土曜・・・おにぎり

☆今月の郷土料理は愛知県です。 ♡7月17日(水)…誕生日メニューです。