

6月給食献立表

源空寺保育園

日	曜日	昼食の献立	3時のおやつ	赤・桃 10時のおやつ
1	水	鶏とキャベツの塩麹炒め・かぼちゃの甘煮・みそ汁・牛乳	ヤクルト・せんべい	果物
2	木	中華丼・大根の酢の物・中華風かき玉汁・牛乳	杏仁豆腐	お菓子・牛乳
3	金	鯖の塩焼き・野菜のおひたし・みそ汁・リンゴ・牛乳	黒糖ケーキ	果物
4	土	パン・果物・牛乳		
5	日			
6	月	ししゃもの磯辺揚げ・蒸し鶏ときゅうりの和え物・みそ汁・オレンジ・牛乳	飲むヨーグルト・豆乳蒸しパン	果物
7	火	キャベツハンバーグきのこソース・マセドアンサラダ・コーンスープ・牛乳	白玉入りフルーツポンチ	お菓子・牛乳
8	水	豚のケチャップ焼き・葉野菜のごま和え・みそ汁・牛乳	シュガーラスク	果物
9	木	チキンカレー・コールスローサラダ・ハネージュメロン・牛乳	プリン・塩せんべい	お菓子・牛乳
10	金	魚の西京焼き・揚げ野菜サラダ・みそ汁・牛乳	野菜クッキー	果物
11	土	パン・果物・牛乳		
12	日			
13	月	牛肉コロッケ・グリーンサラダ・みそ汁・リンゴ・牛乳	ホットケーキ	果物
14	火	鯖のムニエル・ジャーマンポテト・根野菜・コンソメスープ・牛乳	お好み焼き	お菓子・牛乳
15	水	大根と厚揚げの豚バラ煮・春雨サラダ・みそ汁・オレンジ・牛乳	冷やしぜんざい	果物
16	木	ちらし寿司・鶏から揚げ・すまし汁・牛乳	ヤクルト・お楽しみケーキ	お菓子・牛乳
17	金	タラのレモン醤油焼き・ナスの味噌炒め・冷やし汁・牛乳	フライドポテト	果物
18	土	パン・果物・牛乳		
19	日			
20	月	ロールパン・ココット蒸し・ミネストローネ・バナナ・牛乳	しらす若菜おにぎり	果物
21	火	肉じゃが・小松菜のお浸し・豆腐のみそ汁・牛乳	飲むヨーグルト・ドーナツ	お菓子・牛乳
22	水	五日チャーハン・手作りぎょうざ・白湯スープ・牛乳	ニラおやき	果物
23	木	鶏とキャベツのクリーム煮・カボチャサラダ・野菜スープ・リンゴ・牛乳	アイスクリーム・ウエハース	お菓子・牛乳
24	金	鯖のフライ・鶏レバーの甘辛煮・もやしのナムル・みそ汁・牛乳	カクテルゼリー	果物
25	土	パン・果物・牛乳		
26	日			
27	月	鯖の竜田揚げ・ほうれん草のごま和え・みそ汁・牛乳	ツナ卵サンドイッチ	プリン
28	火	ハヤシライス・ゴマドレサラダ・バナナ・牛乳	ヨーグルト・あられ	お菓子・牛乳
29	水	炊き込みごはん・豆腐の揚げだし・煮豆・みそ汁・牛乳	みたらし団子	果物
30	木	スパゲッティーナポリタン・茹で卵サラダ・ポテトスープ・オレンジ・牛乳	アメリカンドック	お菓子・牛乳

6月の注目レシピ 保育園のケーキ生地

8月の食育

卵白 16個ぶん
砂糖A 40g

卵黄 16個ぶん
砂糖B 80g
サラダ油 45g
牛乳 45g
薄力粉 160g

誕生会のスポンジケーキレシピの要望をいただきましたので記載します。
20cm×30cm角型1枚ぶん
(準備)卵を卵黄と卵白に分ける。薄力粉はふるっておく。
(1)卵白を泡立てメレンゲを作り砂糖Aも加えしっかりしたメレンゲを作る。
(2)卵黄に砂糖Bを入れ混ぜ、サラダ油と牛乳も加え混ぜ合わせる。
(3)ふるった薄力粉を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
(4)1のメレンゲを3回に分けて加え泡が消えない様にさっくりと混ぜる。
(5)ペーパーを敷いた角型に流し入れ180℃のオーブンで12分焼く。
(6)焼きあがったら角型から出しラップをかけて冷ます。

27日に子供達の前で鯖の解体を行います。
魚の切り身がどの様に作られているか学びます。
※内臓のみ事前に除去します。