



# 7月の給食だよ

令和6年度 やまぐち保育園

《7月～9月のテーマ》  
よく噛んで食べる  
《献立作成上の考慮》  
歯ごたえがある食材や切り方を工夫し、噛みごたえのある献立にする。

※園では年齢に応じて牛乳を1人当たり50～200cc飲んでいきます。  
※26日(金)は誕生会です。ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児			副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食					
1	月	チョコイス	ヤクルト	パン	ポトフ	ビーフンサラダ	チキンの青じそソテー	スタバ風スコーン (ほし:スコーン)
2	火	りんご	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	中華サラダ	はんぺんのフライ	メロンラスク・いりこ
3	水	ぼたぼた焼き	R-1	パン	豆乳クリームパスタ	鶏とキャベツのバター炒め	ちくわの磯辺揚げ	ヨーグルトのフルーチェ風
4	木	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	じゃが芋の味噌汁	蓮根とチーズのサラダ	魚のマリネ	お麩のラスク
5	金	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	七タカレー	和風コールスローサラダ	ハムステーキ	天の川ソーメン
6	土	ココナッツサブレ	ヤクルト	パン	ふわふわ汁	韓国風炒め物	かぼちゃの甘煮	
8	月	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐	干し大根とひじきのサラダ	レバーの甘辛煮	人参ジャムサンド・いりこ
9	火	バナナ	牛乳	パン	ぎょうざスープ	じゃが芋と玉葱のパスタ	魚肉ソーセージのピカタ	ライスせんべい
10	水	蒸し芋	牛乳	パン	マカロニスープ	ごぼうとコーンのサラダ	タンドリーフィッシュ	バターサブレ・いりこ
11	木	黒糖みるく	R-1	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	キャベツとオクラの納豆和え	ニラ玉	ホットケーキ
12	金	スティック野菜	牛乳	麦ごはん	コンソメスープ	もやしのナムル	チキン南蛮	フルーツポンチ・クラッカー
13	土	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	南関あげ丼	牛肉と蓮根の炒め煮	パクパクきゅうり漬け	
16	火	白い風船	ヤクルト	麦ごはん	麻婆春雨	しらすときゅうりの酢の物	しゅうまい	黒ごまトースト・いりこ
17	水	カルピス豆乳ゼリー	牛乳	パン	かき玉汁	じゃが芋のドレッシング和え	ピザバーグ	大豆の磯辺揚げ
18	木	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	豚汁	ひじきの炒め煮	オクラのかき揚げ	チーズまんじゅう・いりこ
19	金	りんご	牛乳	麦ごはん	ビビンバ丼	かみかみ和え	マッシュポテト	手作りココアアイス・せんべい (ほし:ココアミルクゼリー)
20	土	乳ボーロ	R-1	パン	クリームシチュー	シソマヨサラダ	ウインナーソテー	
22	月	えびせん	ヤクルト	パン	炒り豆腐	ミートスパゲティ	ツナオクラ	じゃこおにぎり・漬物
23	火	バナナヨーグルト	牛乳	麦ごはん	八宝菜	拌三絲	レバーの竜田揚げ	焼きそばパン・いりこ
24	水	ムーンライト	R-1	パン	スタミナスープ	豚しゃぶサラダ	はんぺんのオーロラ焼き	レモンチーズケーキ
25	木	黄粉芋	牛乳	麦ごはん	わかめスープ	五目ビーフン	魚のコーンマヨ焼き	マラーカオ・いりこ
26	金	クラッカーサンド	牛乳		<誕生会> たご飯・鶏の甘酢・ポテトサラダ・キャベツの味噌汁・すいか			ゼリー寄せ・せんべい
27	土	丸ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	切り干しの中華和え	ちくわの甘煮	
29	月	雪の宿	ヤクルト	パン	肉団子スープ	スパゲティサラダ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	お好み焼き
30	火	ぶどうゼリー	牛乳	麦ごはん	具たくさんコーンスープ	パリパリサラダ	鶏とごぼうの甘辛煮	じゃがちゃん・いりこ
31	水	たべっ子どうぶつ	R-1	パン	ツナと豆腐の卵とじ	豚バラピーマン	かぼちゃの天ぷら	チーズスティック・いりこ

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。



## おすすめレシピ

【材料】 (大人2人分)

おつゆ麩	20g
牛乳	20ml
はちみつ	20g
砂糖	20g
バター	12g
アーモンドスライス	10g

## ～ お麩のラスク ～

【作り方】

- ①温めた牛乳にはちみつと砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ②湯せんしたバターを①に加える。
- ③②におつゆ麩を浸ししみこませ、アーモンドスライスをまぶす。
- ④180℃に温めたオーブンで12分程度焼く。

※サクサクで軽い食感がくせになる、子ども達に人気のおやつです。  
出来立ては少し柔らかいですが、しばらく時間をおくとカリカリになります。

