

## 6月の献立予定表

		1(水)	2(木)	3(金)	4(土)
		ご飯 豚カツ 春雨サラダ わかめの味噌汁	牛丼 じゃこの酢の物 キャベツの味噌汁	ロールパン 鮭のポテト焼き ほうれん草のソテー 大根のスープ	そばめし 卵サラダ 玉葱の味噌汁
		クリームクロワッサン(プリン)	のり塩ポテト	ひじきおにぎり	クッキー
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)
ご飯 ブリの照り焼き 青菜の白和え 麩の味噌汁 ホットケーキ	ご飯 鶏の唐揚げ コーンサラダ しめじの味噌汁	ご飯 鯖の南部焼き キャベツのカレー炒め えのきの味噌汁	チョコクロワッサン 新じゃがのピザ風焼き コールスロー 人参のスープ	ポークカレー マカロニサラダ	ロールサンド ベイドポテト 野菜スープ
	ガトーショコラ(ケーキ)	バナナオムレット	小倉パイ	ヨーグルト	ミニドーナツ
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)
ご飯 鶏のケチャップソース 温野菜 白菜の味噌汁	ご飯 鱈の味噌焼き キャベツのごま和え かき玉汁	ご飯 ひじきハンバーグ アスパラのポテトサラダ 豆腐の味噌汁	ご飯 八宝菜 ささみのごま酢和え ほうれん草の味噌汁	メロンパン 白身魚のムニエル グリル野菜 白菜のスープ	ピラフ 添え野菜 コンソメスープ
ふがし	ジャムサンド	コンソメスティック	大福(おにぎり)	シューアイス(シュークリーム)	せんべい
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)
ご飯 焼鮭 大豆の五目煮 人参の味噌汁	ご飯 豚肉の冷しゃぶ トマトサラダ じゃが芋の味噌汁	ご飯 カレーの磯辺揚げ かぼちの煮物 油揚げの味噌汁	ご飯 すき焼き風煮 わかめの酢の物 きのこの味噌汁	ミートソーススパゲティ グリーンサラダ キャベツのスープ	豚丼 青菜のお浸し 大根の味噌汁
ピザトースト	わらび餅(おにぎり)	お好み焼き	練乳クッキー	きな粉パン	バウムクーヘン
27(月)	28(火)【郷土料理】	29(水)	30(木) 🎂		
ご飯 豚じゃが きゅうりの酢の物 小松菜の味噌汁	鶏めし 焼鯖 いり大根 しいたけの味噌汁	ご飯 かに玉 もやしの中華和え 春雨スープ	チーズバーガー フライドポテト スープ・ヤクルト		
冷やしぜんざい(ようかん)	じり焼き	ヨーグルト	ティラミス(ケーキ)		

☆昼食時に果物(メロン、スイカ等)を出しています。

☆6/28(火)は郷土料理メニューです。6/30(木)はお誕生日会メニューです。

☆ ( )の中は、0.1.2歳児さんに提供する昼食、おやつです。

☆献立は都合により変更となることがあります。

## ☆給食だより☆

### 今月の目標「手洗いうがいを心がけよう！」

梅雨の時期になり、気候の変化から体調を崩しやすく、食中毒菌も増えやすい時期です。

毎日に元気に過ごすためにも手洗いうがいをし、体調管理、食中毒対策をしましょう。

### 郷土料理

#### 第13回目「大分県」



【鶏めし】…一世帯当たりの鶏肉の年間購入量が全国トップレベルの大分県。鶏めしの最もシンプルな具材は鶏とごぼうだけで炊き込んで作られ、地元の人々は親鳥を使用し鶏のうま味を楽しんでいます。

【焼鯖】…大分県の佐賀市で水揚げされ「関さば」といわれる日本を代表するブランドです。

【いり大根】…大根を千切りにして炒めごまと味噌で調味した、富後高田地方で昔からお寺のお正月の当番(炊き出し)の際に作られている料理です。

【じり焼き】…子どものおやつや大人の農作業中の差し入れとして昔は日常的に食べられており、現在でも様々なアレンジがされ親しまれています。

### 🍴今月のおすすめレシピ🍴

#### じり焼き

【材料】(4人分)

小麦粉…150g 塩…2つまみ弱 水…340g  
あんこ…適量

【作り方】

1. 小麦粉と塩に水を加えだまにならないように溶く。
2. フライパンに油を敷き、生地を薄く流しいれる。
3. 表面が乾燥するまで焼く。
4. あんこを薄く全体に塗り、端から巻いて完成。