

7月いただきますだより

2024. 6. 28

せんにしのおか

	行 事	メニュー	午前おやつ	午後おやつ
1 月	市制施行記念日	・みんないすき☆なつやさいカレーライス ・きゅうりのそくせきづけ ・すいか	・ぎゅうにゅう ・シュガーパイ	・スキムミルク NEW・レモンゼリー
2 火		・ムニエル・チンゲンサイとコーンのいためもの ・かぼちゃのオーブンやき・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・あべかわマカロニ	・スキムミルク ・マドレーヌ
3 水		・とりのからあげ・やさいソテー ・ひやしトマト・キウイフルーツ (0.1.2歳バナナ)	・ぎゅうにゅう ・シュガートースト	・スキムミルク ・もちもちパン
4 木		・やきにく・じやがいものオーブンやき ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ピザクラッカー	・スキムミルク ・かぼちゃパイ
5 金		・さばのみそやき・キャベツのひたし ・にんじんのあまに・バナナ	・ぎゅうにゅう ・あられふ	・おちゃ ・フルーチェ
6 土	せんにしお楽しみ会	・うめとしらすのまぜごはん・とりにくのあまからチキン・ポテトサラダ ・スティックきゅうり・れいとうパイン (0.1.2歳オレンジ)	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・おちゃ ・クッキー
7 日				
8 月		・さかなのさざれやき・こまつなとひじきのあえもの ・ひやしトマト・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ふかしいも	・スキムミルク ・マフィン
9 火		・かにたま・ナムル ・キャロットグラッセ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ジャムパイ	・スキムミルク ・あおりんごゼリー
10 水		・マー婆ーどん・トマトのちゅうかサラダ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・オレンジケーキ	・スキムミルク ・ピザトースト
11 木		NEW・さかなのあじそふうつけやき ・だいこんとあつあげのにもの・スティックきゅうり・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ビスコ	・おちゃ ・レアヨーグルトケーキ
12 金		・いかとやさいのかレーいため ・おくらのあえもの・バナナ	・ぎゅうにゅう ・きなこむしばん	・スキムミルク ・パイントケーキ (0.1歳バナナケーキ)
13 土		・とりにくのいなかに・じゃこサラダ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・フライドポテト	・おちゃ ・セサミパイ
14 日				
15 月				
16 火		・さばのみそやき・わふうサラダ ・にんじんのあまに・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ホットケーキ	・おちゃ ・カルピスゼリー
17 水		・チンジャオロース・もやしとハムのはるさめサラダ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ジャムパイ	・スキムミルク ・オレンジゼリー
18 木	お誕生日会	・ひじきとしおこんぶのえだまめごはん ・なすととりにくのからうまあますいため ・なつやさいのあえもの・やきとうもろこし・スイカ	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・スキムミルク ・チョコレートケーキ (0.1.2) とうにゅうケーキ
19 金		・タコライス・ツナサラダ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・りんごケーキ	・おちゃ ・フルーチェ
20 土		・やきそば・ささみときゅうりのうめあえ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・おちゃ ・シュガーパイ
21 日				
22 月		・ひじきのオムレツ・スパゲティソテー ・ピクルス・キウイフルーツ (0.1.2歳オレンジ)	・ぎゅうにゅう ・コーンケーキ	・おちゃ ・カルピスポンチ
23 火		・なすのにくみそどん・ごまづあえ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・スキムミルク ・オートミールクッ
24 水		・さかなのチーズパンこやき・ケチャップいため ・きゅうりのしおこんぶあえ・キウイフルーツ (0.1.2歳オレンジ)	・ぎゅうにゅう ・キャロットケーキ	・スキムミルク ・ピーチゼリー
25 木		・エビチリ・もやしのナムル ・かぼちゃのオーブンやき・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ジャムサンド	・スキムミルク ・チーズケーキ
26 金		・ポークピーンズ・キャベツのレモンずあえ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・スキムミルク ・ピザトースト
27 土		・たにんどん・すのもの ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・マリービスケット	・おちゃ ・ジャムパイ
28 日				
29 月		・レバーのごまみそあえ・リヤンパンサンダー ・こふきいも・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・きなこパイ	・スキムミルク ・リンゴケーキ
30 火		・さけのオーロラソースかけ・コールスローサラダ ・ごまオクラ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・むしばん	・スキムミルク ・チーズクッキー
31 水		・ぶたにくとさつまいものカレーに ・ゆでとうもろこし・キウイフルーツ (0.1.2歳オレンジ)	・ぎゅうにゅう ・あべかわふうマカロニ	・スキムミルク ・チョコババ (0.1.2歳ゼリー)

ジメジメとした気候が続き、梅雨明けが待ち遠しい日々が続いています。梅雨が明けると、本格的な夏がやってきます。この時期は疲れやすく、食欲も落ち気味になるので体調管理にはより一層気を配らなければいけません。暑い夏を乗り越えるために、規則正しい生活とバランスの良い食事を心掛けましょう！



7月の食育のテーマ

水分補給に気をつけよう！

7月の食育のテーマは、「水分補給に気をつけよう！」です。子どもの身体の水分量は大人の約60%に対し、70~80%とかなり多めです。暑くても元気いっぱいの子どもたちですが、大人に比べ、体温調節機能が未発達なので、汗をかいて夢中で遊んでいる時や入浴前後、起床時・就寝前など、気をつけて水分補給をしてください。

また、今が旬の夏野菜にもたっぷりの水分や身体にこもった熱を下げる働きがあるので、積極的に取り入れるように心掛けていきましょう！

管理栄養士 藤井 菜緒

せんにし やさいのその

7月1日は市制施行記念日！

日に日に暑くなり、畠ではトマトやなす、オクラなどの夏野菜が色づき始め、枝豆は少しずつ、さやが出来ました。また、今年こそは甘くて美味しい実が出来ることを願って植えたスイカも、太陽の光を浴びながらすくすく成長しています。そして、駐車場沿いのプランターにはひまわりを植えています。登降園の際に成長の様子をぜひぞいでみてください★

これから、収穫した夏野菜が給食でたくさん登場する予定です！栄養たっぷりの夏野菜を楽しみにしてくださいね♪



★お誕生日会メニュー★

☆ひじきと塩昆布の枝豆ごはん

☆なすと鶏肉の辛ウマ甘酢炒め

☆夏野菜の和え物

☆焼きとうもろこし

☆スイカ

7月のお誕生日会メニューは、夏野菜をふんだんに使った和食献立です！

メインの「なすと鶏肉の辛ウマ甘酢炒め」は、旬を迎えるなすやパプリカに揚げた鶏肉を合わせて甘辛味で味付けしました。お楽しみに！



おやつは、広島県産のレモン
を使った「レモンゼリー」

です！