

7月のメニュー



6月27日(金) まこと幼稚園

3日(木)→七夕まつり 9日(水)→7月お誕生日会 14日(月)・15日(火)→半日保育 15日(火)・16日(水)→年長宿泊保育 17日(木)→終業式 7月19日と31日は「土用の丑の日」です!土用とは、「季節の変わり目の約18日間」のこと。 本来は夏だけではなく、立春・立夏・立秋・立冬の直前に、年4回あります。

なぜ"土"なのかというと、「季節の変化の種をうけとめて芽生えさせる、クッション的な準備期間」という意味が込められているからです。土用の丑の日といえばうなぎが有名ですがなぜうなぎなのでしょう。それは江戸時代に平賀源内がうなぎ屋の売り上げを伸ばすために、「丑の日に『う』の字がつくものを食べると良い」という民間伝承を利用して、「本日土用丑の日」と看板を出し、それが広まったからだといわれています。うなぎは栄養価が高く、夏バテ防止に効果があるため、土用の丑の日にうなぎを食べる習慣が定着しました。



★今月の食育★

7日(月)→年中組「ピーマンとちくわのきんぴら作り」 畑で採れたピーマンを使用して、きんぴらを作ります 8日(火)→年長組「楽しくお味噌について学ぼう!」

> 関西みそPR委員会さんと一緒にお味噌について学びます 作ったお味噌は豚汁に使用します

10日(木)→年少組「お箸の持ち方・お箸ゲーム」 自分のお箸を使ってお箸ゲームを行います お箸のご持参をお願いいたします。

10日(木)→年長組「包丁実習」

11日(金)鮭のクリームスープパスタの人参を切ります



日程	献立	原材料
7/9 (水)	ロールパン	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘
		剤(キサンタン) 酢酸Na イーストフード 香料
	やきそば	中華麺 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 お好みソース とんかつソース 油
	とろけるゼリー	【ぶどう】ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、ぶどう果汁、砂糖/酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、
		香料、乳酸Ca
		【りんご】ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、りんご果汁、砂糖/酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、
554 kcal	カルピス	乳(国内製造) 砂糖 香料 大豆多糖類
7/10	夏野菜カレー	米 牛肉 玉ねぎ かぼちゃ 人参 ピーマン なす トマト とろけるカレー(甘口)
(木)	パイン缶	パインアップル 砂糖/クエン酸
509 kcal	牛乳	
7/11 (金)	鮭のクリームスープパスタ	スパゲッティー 牛乳 鮭フレーク 玉ねぎ じゃがいも 人参 コーン ほうれん草 ハウスク
		リームミクス(クリーム用) コンソメ オリーブ油
	バナナ	バナナ
493 kcal	牛乳	

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。 仕入れの都合によりメニュー、原材料(アレルゲン含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。

株式会社 富喜屋

