



# 給食だより

社会福祉法人 暁ほほえみ福祉会 吉田こども園 2022・6月



## 給食の様子

毎日元気いっぱい遊んだ子ども達は給食をいっぱい食べてくれます！！

曜日	月	火	水	木	金	土
日			1	2	3	4
主食・飲物			5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	焼き鳥丼・麦茶
汁			玉ねぎのみそ汁	なめこ味噌汁	もやしの味噌汁	豆腐の崩し汁
主菜			鶏肉と大豆の煮物	厚揚げの甘辛煮	さかなの梅焼き	野菜炒め
副菜			野菜のおかか和え	もやしのごま酢和え	ひじきと大豆の煮物	
いよあし			ころころおむすび	ころころおむすび	かぼちゃの煮物	ころころおむすび
			茶むすび	よもぎだんご	おかかおむすび	梅じゃこおむすび
日	6	7	8	9	10	11
主食・飲物	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶		5分つきご飯・麦茶	豆腐のみそ煮丼・麦茶
汁	白菜の味噌汁	貝だくさん味噌汁	厚揚げの味噌汁	お弁当の日	きゃべつの味噌汁	じゃが芋の味噌汁
主菜	鶏肉のくわ焼き	どんちっちあじの丸ごと焼き	ひじき入り卵焼き		魚の甘酢だれ	きゃべつ昆布和え
副菜	わかめの酢の物	青菜の和え物	きゃべつの酢の物		白和え	
いよあし				冷奴	ころころおむすび	ころころおむすび
	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび	きなこういろ	炊き込みおむすび	梅こぶおむすび
日	13	14	15	16	17	18
主食・飲物	5分つきご飯・麦茶	5分つきごはん・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	きのこ丼・麦茶
汁	えのきのすまし汁	わかめの味噌汁	玉ねぎのみそ汁	新玉・新じゃがの味噌汁	もやしの味噌汁	豆腐の崩し汁
主菜	魚の西京焼き	いかじゃが	鶏肉と大豆の煮物	★真砂揚げ	さかなの梅焼き	野菜の和え物
副菜	きんぴらごぼう	もずくの酢の物	野菜のおかか和え	もやしのごま酢和え	ひじきと大豆の煮物	
いよあし						
	焼きじゃが	黒豆煮	ころころおむすび	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび
	きなこおむすび	寿司おむすび	茶むすび	稲荷おむすび	あんだんご	梅じゃこおむすび
日	20	21	22	23	24	25
主食・飲物	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶	豆腐のみそ煮丼・麦茶
主菜	白菜の味噌汁	貝だくさん味噌汁	厚揚げのみそ汁	そうめん汁	きゃべつの味噌汁	じゃが芋の味噌汁
副菜	鶏肉のくわ焼き	魚の塩焼き	ひじき入り厚焼き卵	鶏肉のごまみそ焼き	魚の甘酢だれ	きゃべつの昆布和え
	青菜の和え物	わかめの酢の物	きゃべつの酢の物	もやしの和え物	白和え	
いよあし						
	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび	冷奴	ころころおむすび	ころころおむすび
	ひじきおむすび	のりおむすび	焼きじゃが	きなこういろ	おかかおむすび	梅こぶおむすび
日	27	28	29	30		
主食・飲物	5分つきご飯・麦茶	5分つきごはん・麦茶	5分つきご飯・麦茶	5分つきご飯・麦茶		
汁	えのきのすまし汁	わかめの味噌汁	わかめのみそ汁	かきたま汁		
主菜	魚の西京焼き	いかじゃが	松風焼き	高野豆腐の揚げ煮		
副菜	きんぴらごぼう	トマトの和え物	きゃべつのおかか和え	もやしのごま酢和え		
いよあし						
	焼きじゃが	黒豆煮	ころころおむすび	ころころおむすび		
	きな粉おむすび	きなこういろ	茶むすび	稲荷おむすび		



園の畑で収穫した空豆を  
カマドで茹でて食べました！



ごはんは5分つき米です。園に精米機があるのでその都度精米しています。

★「お誕生会メニュー」 \*都合により献立が変わる場合があります。

### 6月が旬 ～いか～

いかは6月から8月頃が一番美味しいと言われていて、刺身はもちろん、するめや塩辛などの加工品も多く出回っています。いかは光に集まる習性があるため船にたくさんの電球をつけて漁獲されます。そのため夏の夜の海岸では水平線にいくつもの漁火が広がる光景を見ることができます。

### 保小中連携献立について

益田市保育研究会では、学校給食と連携して保育園から中学校の時期まで一貫した食育の取り組みを実施しています。その取組みの一つが保小中連携献立です。今月の連携献立は7日に「どんちっちあじの丸ごと焼き」14、28日に「いかじゃが」を出します！

