



のきゅうしょくこんだて



令和8年 8月1日 六合保育園

月	火	水	木	金	土
					1 ハッシュドビーフ ポテトサラダ ビスコ
3 タンドリーチキン 人参サラダ ペイザンヌスープ 牛乳・揚げパン	4<ゆり組味噌作り> 鯖の味噌煮 ひじき煮 かき玉汁 バナナ	5 オムレツ カミカミサラダ ミネストローネ 牛乳・大学芋	6 冷やし中華 わかめと胡瓜の酢の物 鶏そぼろ ツナとこんぶのおにぎり	7 魚ロッケ パンサンサー 味噌汁（厚揚げ） フルーチェ	8 鶏じゃが 味噌汁（麩） ビスケット
10 照り焼きチキン マセドアンサラダ コンソメスープ 牛乳・あべかわマカロニ	11<山の日> 	12 天ぷら（なす・南瓜） そうめん汁 ちりめん納豆 バナナ	13 親子煮 ひじきマヨサラダ 果物（オレンジ） 牛乳・せんべい	14 団子汁 切干煮 カステラ	15<お弁当の日>  クラッカー
17 夏野菜カレー マカロニサラダ 果物（オレンジ） 牛乳・ジャムサンド	18 煮魚 きんぴらごぼう 味噌汁（もずく） オレンジ寒天	19 春巻き ナムル 中華スープ 牛乳・バナナ	20 スープスパゲティ ゴマサラダ 果物（すいか） おかかおにぎり	21 ヤンニャムチキン 鉄分たっぷりサラダ 味噌汁（豆腐） 牛乳・ミルク餅	22 ポトフ 海藻サラダ 小魚かりんとう
24 チーズミートナス ジュリエンスープ 果物（オレンジ） 牛乳・鮎サンド	25 鰻フライ コールスローサラダ すまし汁（わかめ） ヨーグルト和え	26 五目豆 豚汁 果物（すいか） 牛乳・味噌マドレーヌ	27 肉わかめうどん 南瓜サラダ 昆布の佃煮 ちりめんおにぎり	28 つみいれ汁 ひじきの酢の物 おかか納豆 牛乳・麩のラスク	29 クリームシチュー 香りあえ さつま芋スナック
31 麻婆豆腐 ハリハリなます 中華胡瓜 牛乳・ピザトースト	※材料購入の都合上、献立を変更する可能性があります。予めご了承ください。				

レシピ紹介

ミルク餅

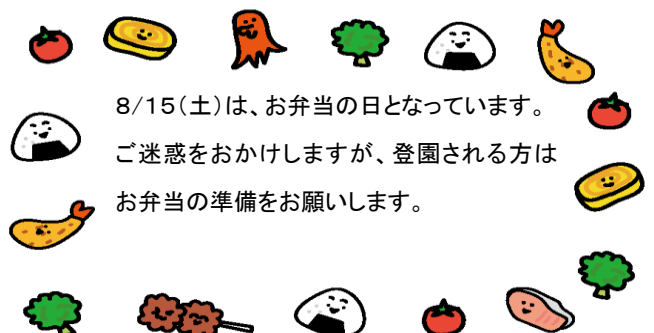
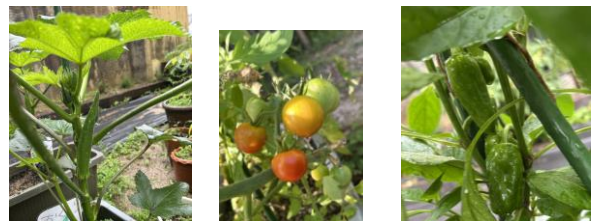
- | (材料名) | (分量) | (作り方) |
|-------|------|------------------|
| 片栗粉 | 10 g | ① 鍋に、片栗粉・砂糖・牛乳を入 |
| 砂糖 | 8 g | れ、へらでよく混ぜる。 |
| 牛乳 | 50 g | ② ①を火にかけながら、混ぜる。 |
| 黄粉 | 5 g | ③ トロトロしてきたら、弱火にし |
| | | て、焦げないようによく混ぜる。 |
| | | ④ もっちりしたら、火を止めて、 |
| | | 水で濡らしたバットに入れ、表面を |
| | | 平らにし、水をつけて、ラップをす |
| | | る。 |
| | | ⑤ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷 |
| | | やす。 |
| | | ⑥ お好みの大きさにカットして、 |
| | | 黄粉をまぶす。 |



子どもたちに、人気
のおやつです。
冷やして、食べる直
前に黄粉をまぶすこ
とが、POINTです！

★夏野菜収穫しています★

5月に植えた夏野菜は、子どもたちの愛情（水やり）をたっぷり受けながら、収穫できるまで大きくなり、毎日のように給食に使っています。



8/15(土)は、お弁当の日となっています。
ご迷惑をおかけしますが、登園される方は
お弁当の準備をお願いします。