



令和7年6月30日発行 豊川こども園給食

梅雨が明け、いよいよ夏本番がやってきます。
子どもたちも汗をかきながら元気に遊んでいます。
暑い日が続くと食欲が落ちがちですが、しっかりと
栄養をとることが夏バテ予防の第一歩です。
今月の献立は、夏にぴったりの食材や涼しく食べや
すいメニューを通して、子どもたちの体を元気に
保つ給食作りを行っています。
また7月は、行事食を行う予定です。お楽しみに😊



デイキャンプにて
ハンバーガーを作りました

バイキング形式配膳(以上児)



今月からバイキング形式の配膳を始めました。子どもたちは、自分で食べる量を考えて伝えることで、食材や量への関心が高まっています。「これはちょっとだけにする」など、自分に合った量を選ぶ姿が見られました。自分で選ぶ体験は、食への意欲や自立心につながってきます。

食事の様子(つくし組)

スプーンやフォークをしっかりと握り、自分で食べようとする姿が増えてきました。こぼしてしまうこともあります。が、「じぶん」という気持ちが出てきているのを感じます。



6月のおやつ

あじさいゼリー

ヨーグルトの上に、いちご味とぶどう味のゼリーを乗せ、葉っぱに見立てたキウイを添えました。
見た目もかわいらしく、子どもたちに大好評の
かわりの列ができるほどの人気でした。



かえるむしパン

絵本『10匹のかえる』をイメージして作りました。緑の生地にはほうれん草を、ピンクの生地には桜パウダーを使用し、見た目にも楽しく、野菜の風味を味わえるおやつでした。



かえるの服を着てきたよと嬉しそうに教えたてくれました



月	火	水	木	金	土
	1 鰯のハンバーグ 南瓜サラダ トマト レモンとわかめのホットケーキ	2 炒り豆腐 レバーのケチャップがらめ 枝豆 ジャムサンド	3 新園舎4周年記念メニュー タコライス フルーツポンチ ※白ご飯いりません かぼちゃ蒸しパン	4 サバのケチャップ煮 マカロニサラダ レタス ヨーグルト・お菓子	5 中華風うどん ミニゼリー お菓子
7 ☆七夕メニュー☆ ささみのフライドチキン きゅうりのナムル 七夕そうめん 七夕ゼリー	8 南瓜のそぼろあんかけ ウインナー 枝豆 パン	9 赤魚のオランダ揚げ 切干大根のナムル サニーレタス 焼きおにぎり	10 お弁当の日 	11 チキンカレーライス 海藻サラダ 福神漬 ※白ご飯いりません パンミミケーキ・ミニゼリー	12 ナポリタン 棒チーズ お菓子
14 きのことスープ レバーのソース煮 果物 人参蒸しパン	15 とり天 野菜サラダ トマト 野菜ジュースゼリー・お菓子	16 赤魚のピカタ じゃこと切干大根の炒め煮 きゅうりのマリネ お好み焼き	17 スタミナ炒め オクラの天ぷら 果物 オレンジトースト	18 サバの甘辛煮 マセドアンサラダ レタス マシュマロクラッカー・果物	19 焼きそば ミニゼリー お菓子
21 海の日 	22 ハヤシライス フルーツヨーグルト ※白ご飯いりません チーズボンデケーキ	23 赤魚のマヨネーズ焼き わかめの炒めナムル レタス プリン・お菓子	24 豆腐の中華煮 シュウマイ 中華風きゅうり パン	25 鮭のチーズパン粉焼き キャベツのごま和え とうもろこし やせうま	26 和風スパゲティ 棒チーズ お菓子
28 夏野菜の味噌汁 オクラのおかか和え 果物 お麴ラスク	29 サバのカレー揚げ 春雨の酢の物 レタス 焼きラーメン	30 肉じゃが 卵焼き 枝豆 コーンフレークヨーグルト	31 タンドリーチキン 野菜のミルクサラダ トマト ひじきふりかけおにぎり	☆旬の野菜☆ きゅうり・トマト・ピーマン・ とうもろこし・なす・すいか 	

※行事等により、献立を多少変更することがあります。