



食育だより

令和7年7月31日発行 豊川こども園給食

厳しい暑さが続き、いよいよ夏本番！

暑い夏を乗り切る秘訣「よく食べ」「よく遊び」「よく眠る」。食事をしっかり食べて体のリズムを整えて元気に過ごしましょう！

8月はこどもたちが暑さにまけないよう、夏野菜を使った給食、夏メニューがたくさんあります。お楽しみに😊



7月10日のおやつは手作りアイスの下にコーンフレークをしき、いちごソースをかけました。



4 Years Anniversary

7月3日に、4周年記念メニューで、タコライスフルーツポンチを作りました。夏らしく食べやすくこどもたちにも大人気でした😊おやつはかぼちゃ蒸しパンでした。



タコライス(4人分)

合挽肉 200g
ピザチーズ 20g
トマト 100g
玉葱 120g
レタス 30g
砂糖 2g
ケチャップ 40g
ソース 20g
カレー粉 0.8g
コンソメ 0.8g

(作り方)

1 トマトは小さめ角切りにする
2 フライパンでひき肉とみじん切りにした玉ねぎを炒め、調味料で味付けする
3 器にご飯を盛り、ちぎったレタスをのせ、タコミートをのせる。最後にトマトをのせ完成！😊

七夕メニュー



7月7日に行事食をおこないました。七夕そうめん、ささみのフライドチキン、きゅうりのナムル、おやつは七夕ゼリーでした☆
こどもたちもよくたべ、おやつのでゼリーも「きれいだね！」と喜んで食べてくれました☆



シャインマスカットおいしいね

今年も小野農園さんよりシャインマスカットをいただきました。



夏野菜収穫したよ！



こどもたちが収穫した野菜を給食にとりいれています。

こどもたちが作った野菜は新鮮でとってもおいしい！



8月のこんだて

月	火	水	木	金	土
 トマト・なす・南瓜・ゴーヤ・すいか・おくら		8月8日おやつにかき氷を 予定しています。お楽しみに♡		1 鮭のチーズマヨ焼き ひじきの炒め煮 レタス ねぎ焼き	2 冷やし肉うどん ミニゼリー お菓子
4 擬製豆腐 切干大根サラダ オクラのごま和え 野菜ジュースゼリー・お菓子	5 チキンナゲット キャベツのおかか和え トマト ポップコーン・果物	6 サバのオレンジ煮 蓮根サラダ レタス パン	7 夏野菜のカレーライス フルーツ和え 福神漬け ※白ご飯いりません ロールケーキ	8 お弁当の日  かき氷・お菓子	9 茄子のミートスパゲティ 棒チーズ お菓子
11  山の日	12 焼き肉 野菜炒め 果物 マカロニ黄粉	13 お弁当の日  お菓子	14 お弁当の日  お菓子	15 お弁当の日  お菓子	16 ジャーチャー麺 ミニゼリー お菓子
18 オクラ入り中華スープ レバーの唐揚げ 果物 海苔じゃこトースト	19 冷しゃぶサラダ ソーセージソテー 枝豆 コーンおにぎり	20 赤魚のバーベキュー風 キャベツのゆかり和え とうもろこし ヨーグルトケーキ	21 ポークビーンズ レバーの生姜煮 きゅうりの浅漬け かりかりいりこ・ビスケット	22 サバの照り焼き おからと枝豆のカレーサラダ レタス アイスクリーム・お菓子	23 きこのスパゲティ 棒チーズ お菓子
25 田舎汁 刻み昆布とさつま揚げの煮物 果物 パン	26 冷やし中華 シュウマイ 枝豆 ジャム蒸しパン	27 赤魚のコーンマヨ焼 パンサンス レタス チーズおかかおにぎり	28 鶏肉のコーンフレーク揚げ じゃこサラダ トマト ココアクリームサンド	29 サバの味噌煮 ひじきサラダ レタス ヨーグルト・お菓子	30 焼きそば ミニゼリー お菓子

※行事等により、献立が変更することがあります。