



7がつのこんだてひょう



※青字は新作メニューです。

令和8年 みなみ保育所



今月の食育目標



何でも食べて元気に過ごそう

気温が高くなり、夏の日差しが降り注ぐようになりました。蒸し暑い日が続くと、体調を崩しやすくなります。7月からはプール遊びも始まりますので、一日を元気に過ごすために、何でもよく食べ、早寝早起き朝ごはんを心がけましょう。

保育所では、絵本や実物展示、子どもたちの目の前でクッキングすることで食べてみようという気持ちももてるようにしていきたいと思います。



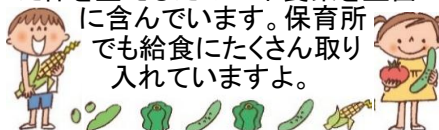
水		木		金
1 (午前のおやつ0・1・2歳児) いちごヨーグルト・お茶 スタミナ丼 ひじきのマリネ 枝豆 しじみのすまし汁 甘夏 カルシウムたっぷりおにぎり 牛乳		2 人参ブリッツ お茶 ごはん 鶏肉の和風ピカタ はりはりなます なすの焼き浸し 南瓜のみそ汁 鮭おにぎり 牛乳		3 一日保育士 カレークラッカー お茶 ごはん 魚のラビゴットソース つるむらさきのごま和え ゆでとうもろこし あさり汁 刻み昆布おにぎり 牛乳
6 みそスコーン お茶 ごはん 豚こま南蛮 かみかみサラダ チェリートマト 小松菜のみそ汁 のりおにぎり 牛乳	7 開放日 きな粉と人参ビスケット お茶 ごはん 魚の塩こうじ焼き おからの炒り煮 キャベツのごま和え 具だくさん汁 デラウェア バエリア風ごはん 牛乳	8 煮豆 お茶 ごはん 鶏肉とつるむらさきの みそがらめ あっさりトマト ゆでとうもろこし 豆腐のすまし汁 米粉のチーズクッキー 牛乳	9 もちもちおから お茶 ごはん 魚の衣焼き トマトサラダ (野菜たっぷりドレッシング) じゃが芋の煮物 油揚げのみそ汁 小松菜と豚肉の混ぜごはん 牛乳	10 麩のココアラスク お茶 ごはん 鶏肉のバーベキューソース 高野豆腐の煮物 モロヘイヤのおかか和え しめじのみそ汁 すいか 黒米おにぎり 牛乳
13 かりかりいりこ お茶 ごはん 厚焼き卵 納豆和え ピクルス えのきのみそ汁 ごま塩おにぎり 牛乳	14 一日保育士 粉ふき芋 お茶 ごはん 魚の中華ねぎ焼き オクラのおかか和え 枝豆 春雨スープ/かわちばんかん 鶏そぼろおにぎり 牛乳	15 2施設交流 黒糖ビスケット お茶 ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き きくらげともやしのナムル ポイルアスパラ わかめスープ じゃこおにぎり 牛乳	16 きな粉マカロニ お茶 ごはん 魚のコーンマヨ焼き 小松菜と切干大根のごま酢和え チェリートマト もずくのみそ汁 韓国風ごはん 牛乳	17 高野豆腐のラスク風 お茶 夏野菜カレー カラフルサラダ ベイクドポテト バナナヨーグルト とうもろこし蒸しパン 牛乳
20 海の日 キラキラしてる！  「とびうお」を見たよ	21 麩の青のリスナック お茶 ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 ピーマンのツナ炒め なすのみそ汁 すいか 炒り玄米おにぎり/かりかりいりこ 牛乳	22 誕生会 黒ごませんべい お茶 ごはん ハンバーグ フライドポテト フレンチサラダ 豆乳入りコーンスープ メロン 米粉のココアパウンドケーキ 牛乳	23 弁当の日・開放日 煮昆布 お茶  夏野菜ピザ 牛乳	24 蒸し南瓜 お茶 そうめん 鶏肉と梅みそ焼き 小松菜の和え物 きゅうりの中華漬け チーズおかかおにぎり 牛乳
27 チーズ お茶 ごはん ヤンニョムチキン風 和風サラダ 焼き南瓜 厚揚げのみそ汁 わかめおにぎり 牛乳	28 ゆでとうもろこし お茶 ごはん 肉じゃが そうめん瓜の酢の物 焼きパプリカ 切干大根のみそ汁 モロヘイヤ団子 牛乳	29 麩の黒糖がらめ お茶 枝豆ごはん 魚の塩焼き なすのみそ炒め ごぼうサラダ とうがん汁 すいか さざえおにぎり 牛乳	30 ぱりぱりせんべい お茶 ごはん ゴーヤみそチャンプルー アスパラのしそ和え 煮豆 麩のすまし汁 さばのそぼろごはん 牛乳	31 野菜クラッカー お茶 ごはん 揚げレバーのケチャップ和え キャベツの磯香和え なすとツナのさっぱり和え なめこ汁 パイナップル とうもろこしおにぎり 牛乳



7月が旬の食材

トマト・なす・きゅうり・とうもろこし
枝豆・オクラ・ゴーヤ・あじ・たい
すいか・パイナップル

7月は太陽の恵みをたっぷり浴びた夏野菜・脂ののった魚介類・みずみずしい果物が最盛期を迎える時期です。これらの食材は暑さで疲れた体を整えるための栄養素を豊富に含んでいます。保育所でも給食にたくさん取り入れていますよ。



夏野菜を収穫したよ！

天気の良い日が続く、保育所の畑では夏野菜がぐんぐんと生長しています。子どもたちは毎日こまめに水やりをして、野菜ができるのをとても楽しみにしていました。

先日、きりん・ぞう組ではきゅうりとピーマンが収穫でき、子どもたちとどんな切り方や味付けにするのか相談しながら目の前でクッキングをして食べました。「おいしいね」「もっと食べたい」と自分たちが育てた野菜の味は一段と美味しかったようで友だちと嬉しそうに話しながら食べていました。



よく噛んで食べよう

6月の「歯と口の健康週間」に合わせ、よく噛んで食べると良いことがあることを人形などを使って伝えました。ぞう・きりん組は30回噛んでみると「甘い味がする」と、食べ物が飲み込みやすくなることや味がよく分かることに気付きました。ご家庭でもお子さんと一緒によく噛んで食事を食べてみませんか。