

保育所 きゅうしょく

第148号(令和6年9月発行)

発行元: 福岡市こども未来局
子育て支援部
指導監査課給食指導係



保育所給食のおすすめ献立を紹介します！令和6年8月のおすすめ献立はこちら！



主菜 牛肉と大豆のメキシコ風

主食 食パン

副菜 コーンと冬瓜のミルクスープ

コーンの甘みとベーコンの塩味がマッチしたミルクスープです。優しい味で子供たちにも大人気のメニューです。

写真は「3歳未満児の昼食」です

【写真・コメント提供】香椎保育所

コーンと冬瓜のミルクスープ

■ 材料 ※大人2名、幼児(3歳児)1名分

食品名	使用量	目安
とうがん	200g	
にんじん	110g	
ベーコン	40g	
牛乳	125g	
コーンクリーム缶	50g	
コーンホール缶	50g	
パセリ	2.5g	小さじ1弱
鶏がらスープ	600g	
食塩	2g	

■ 下処理

食品名	手順
とうがん	厚めに皮をむき、1cmの短冊切り
にんじん	薄切り
ベーコン	1cmの短冊切り
パセリ	みじん切り

■ つくり方

- (1) 鶏がらスープに、とうがん、にんじん、ベーコンを入れ、煮る。
- (2) コーンと牛乳を加え、食塩で調味しひと煮する。
- (3) パセリをいれ、火を通す。

調理のコツ・ポイント

夏が旬の冬瓜を取り入れたメニューです。
名前の由来は、貯蔵性がよく、冬まで保存できるからと言われています。
冬瓜は少し厚めに皮をむくといいでしょう。

