



8月 献立表



	献立名	材料名	おやつ (朝：乳児部のみ)
1 (木)	ごはん 肉団子と冬瓜の煮物 きゅうりのゆかり和え 味噌汁 すいか	米 豚挽肉・鶏挽肉・人参・白葱・おろし生姜・酒・塩・片栗粉・冬瓜・だし汁・醤油・みりん・いんげん きゅうり・ゆかり 玉葱・しめじ・こんにゃく・みつば・味噌 すいか	クラッカー たこ揚子 (木綿豆腐・たこ・キャベツ・葱・小麦粉・卵 揚げ油・お好みソース)
2 (金)	ごはん 夏野菜のラタトゥイユ スティックサラダ スープ バナナ	米 大豆・ベーコン・なす・玉葱・黄ピーマン・赤ピーマン・コンノメ・塩・ケチャップ・トマトピューレ・砂糖・油 大根・きゅうり・かつお節・酢・砂糖・薄口・ごま油 豆腐・キャベツ・人参・椎茸・コンノメ	かえり シュガーパイ (パイシート・グラニュー糖)
3 (土)	なつまつり		
5 (月)	ごはん 鶏の天ぷら わかめの酢の物 味噌汁 すいか	米 鶏肉・卵・小麦粉・塩・薄口・揚げ油 きゅうり・カットわかめ・ちくわ・砂糖・酢・薄口・すりごま なめこ・大根・えのき・葱・味噌	リッツ ごまちゃんすこう (小麦粉・砂糖・塩・油・ごま)
6 (火)	ごはん 魚のにんにく醤油焼き 梅きんぴら 味噌汁 オレンジ	米 さな・にんにく・酒・みりん・砂糖・醤油 れんこん・人参・ごま油・醤油・みりん・砂糖・梅干し・ごま・だし汁 なす・もやし・油揚げ・カットわかめ・味噌	クラッカー プリン オレンジ
7 (水)	ごはん 鶏の醤油マヨ焼き みそ切干し すまし汁 バナナ	米 鶏肉・マヨネーズ・醤油・酒 切干大根・油揚げ・人参・醤油・味噌・砂糖・みりん・だし汁 小松菜・豆腐・しめじ・玉葱・塩・薄口	チーズ わかめおにぎり (米・炊き込みわかめ)
8 (木)	ごはん チーズオムレツ サラダ スープ オレンジ	米 卵・ハム・玉葱・ピーマン・ピザチーズ・ケチャップ ほうれん草・人参・かつお節・酢・薄口・砂糖・油 もやし・コーン・大根・コンノメ オレンジ	スティックビスケット メロンパントースト (食パン・ホットケーキミックス・牛乳 グラニュー糖・無塩バター)
9 (金)	ごはん 豚肉のスタミナ炒め パプリカの和え物 味噌汁 バナナ	米 豚肉・おろしにんにく・おろし生姜・玉葱・もやし・キャベツ・葱・酒・みりん・醤油・砂糖・油 きゅうり・黄ピーマン・ひじき・ツナ・酢・薄口・砂糖・油 こんにゃく・椎茸・油揚げ・人参・味噌	芋かんぴ リッツサンド (リッツ・いちごジャム)
10 (土)	冷しゃぶうどん 焼きポテト 切干大根のパリパリ炒め オレンジ	うどん・麺つゆ・豚肉・きゅうり・トマト・人参・ごま じゃが芋・塩 切干大根・ベーコン・にら・薄口・酒・油 オレンジ	ビスケット おやつパン
12 (月)	山の日 祝日休園		
13 (火)	お弁当の日 (お盆保育) 必効加熱したものを入れ、ミニトマトやブドウは食べやすい大きさに切ってください。※ピック等の使用はしないでください。		クラッカー おやつパン
14 (水)			スティックビスケット おやつパン
15 (木)			ビスケット おやつパン
16 (金)	ごはん 鶏のはちみつマスタード焼き 高野豆腐の煮物 味噌汁 オレンジ	米 鶏肉・生姜・酒・塩・こしょう・醤油・はちみつ・粒マスタード 高野豆腐・干し椎茸・人参・酒・みりん・砂糖・薄口・塩・だし汁 かぼちゃ・玉葱・しらたき・味噌	ポーロ しらすのチーズ焼き (ワンタンの皮・しらす・マヨネーズ ピザチーズ)
17 (土)	かやくごはん じゃがいものそぼろ煮 味噌汁 バナナ	米・ごま油・人参・椎茸・酒・塩・醤油・みりん・砂糖・だし昆布 じゃが芋・鶏挽肉・みりん・醤油・砂糖・片栗粉・だし汁 大根・しめじ・カットわかめ・味噌	リッツ おやつパン バナナ

	献立名	材料名	おやつ
19 (月)	ごはん 焼肉 ココロサラダ しじみ汁 オレンジ	米 豚肉・にら・もやし・玉葱・キャベツ・おろし生姜・おろしこんにゃく・みりん・酒・砂糖・醤油・油 大根・オクラ・人参・酢・薄口・砂糖・油 しじみ・葱・味噌	チーズ もちもち抹茶パン (白玉粉・抹茶・油・砂糖・牛乳)
20 (火)	そうめん 鶏肉の甘酢焼き ゆで卵/チーズ バナナ	そうめん・ハム・人参・きゅうり・酒・砂糖・みりん・醤油・だし汁 鶏肉・醤油・酒・みりん・砂糖・酢・葱 卵・塩/チーズ バナナ	クラッカー おこぎり (米・もみのり・ゆかり)
21 (水)	職員会 ごはん 豆腐の中華炒め キャベツのナムル 春雨スープ オレンジ	米 豆腐・豚肉・青梗菜・たけのこ・干し椎茸・卵・ごま油・醤油・塩・鶏ガラ キャベツ・もやし・すりごま・酢・薄口・砂糖・ごま油 春雨・人参・コーン・ニラ・鶏ガラスープ オレンジ	スティックビスケット バナナココアケーキ (小麦粉・ベーキングパウダー・無塩バター 砂糖・卵・バナナ・ココア)
22 (木)	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 おかか和え 味噌汁 バナナ	米 鶏肉・酒・みりん・マーマレード・醤油・油 大根・人参・きゅうり・かつお節・醤油 カットわかめ・卵・椎茸・玉葱・味噌	芋かんぴ ビーフン (ビーフン・豚肉・玉葱・人参・ニラ・醤油 酒・塩・コンソメ・ごま油)
23 (金)	★幼児誕生会 鶏ごぼうごはん あじの梅肉揚げ なめだけ和え 味噌汁 メロン	米・鶏肉・ごぼう・酒・みりん・砂糖・醤油・だし昆布 あじ・梅干し・大葉・小麦粉・卵・塩・揚げ油 ほうれん草・切干大根・なめだけ・醤油 麩・人参・かぼちゃ・葱・味噌	 リッツ 高野のきなこスティック (高野豆腐・牛乳・砂糖・揚げ油・きな粉・塩 砂糖)
24 (土)	甘辛混ぜごはん ひじきの煮物 豆腐の味噌汁 オレンジ	米・豚肉・れんこん・ごぼう・人参・コーン・油・醤油・みりん・酒 ひじき・油揚げ・人参・みりん・酒・砂糖・醤油・だし汁 豆腐・玉葱・葱・味噌	ビスケット おやつパン
26 (月)	タコライス  ミニトマト スープ オレンジ	米・豚挽肉・玉葱・人参・カットトマト缶・カレー粉・ケチャップ・ウスターソース・鶏ガラ 砂糖・塩・油・キャベツ ミニトマト えのき・コーン・ベーコン・ニラ・コンソメ	ポーロ さつま芋ドーナツ (小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・牛乳 さつま芋・揚げ油・粉糖)
27 (火)	★乳児誕生会 サラダ寿司 鶏の照り焼き もみのり和え 味噌汁 メロン	米・寿司酢・だし昆布・ツナ・きゅうり・コーン・酢・砂糖・薄口・塩・油 鶏肉・酒・みりん・砂糖・醤油・おろし生姜 キャベツ・人参・もみのり・醤油 椎茸・玉葱・厚揚げ・みつば・味噌	スティックビスケット チーズおかかおこぎり (米・チーズ・かつお節・醤油)
28 (水)	ごはん 煮魚 小松菜の梅和え 味噌汁 バナナ	米 さば・生姜・醤油・みりん・酒・砂糖 小松菜・切干大根・梅干し・砂糖・醤油 卵・玉葱・えのき・カットわかめ・味噌	芋かんぴ どうもろこしちゃんパンケーキ (ホットケーキミックス・クリームコーン 牛乳)
29 (木)	ごはん レバーのケチャップ煮 大根の甘酢和え 味噌汁 オレンジ	米 鶏レバー・片栗粉・揚げ油・ケチャップ・中濃ソース・砂糖 大根・人参・きゅうり・酢・砂糖・塩 油揚げ・玉葱・かぼちゃ・葱・味噌	リッツ ホットビスケット (小麦粉・ベーキングパウダー・無塩バター 砂糖・生クリーム)
30 (金)	夏野菜カレー ツナコーンサラダ チーズ バナナ	米・豚挽肉・玉葱・人参・なす・オクラ・かぼちゃ・カレールー・油 ツナ・コーン・れんこん・キャベツ・酢・薄口・砂糖・油 チーズ バナナ	ビスケット ふわふわ蒸しパン (ホットケーキミックス・牛乳)
31 (土)	春雨豚丼 キャベツのソテー 味噌汁 オレンジ	米・春雨・豚肉・玉葱・人参・椎茸・たけのこ・おろし生姜・ごま油・酒・みりん・砂糖・醤油・だし汁 キャベツ・ウインナー・ピーマン・赤ピーマン・醤油・バター 油揚げ・えのき・玉葱・味噌	クラッカー おやつパン

※献立の中の食材で、まだ食べていないものがありましたらその日までに家庭で食べていただき、何かあればお知らせください。
(家庭で食べたことのない物は保育園では提供することができません。)

※中華麺・ちくわ・マヨネーズ・パイシート・ビスケット・ホットケーキミックス・給食の丸パン類については、卵不使用のものを使用しています。
※味噌汁・すまし汁には、かつお・昆布だしを使用しています。

★たんぼぼ組、さくら組は朝おやつ・昼おやつの時に牛乳を飲み、ばら組～ひまわり組は、給食・昼おやつの時に牛乳を飲みます。
★天候等の理由により、一部献立がかわる場合もありますので、あらかじめご了承ください。