

8月 献立表 明照保育園

日	曜	献立名	材料名			おやつ	
			熱と力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの		
1	水	エビのチリソース煮 ハムサラダ 発酵乳 ミルクロール	ミルクロール 白ごま かたくり粉 油 ごま油 さとう サラダ油	むきえび ロースハム 発酵乳	しょうが にんじん にんにく コーン缶 たまねぎ バセリ 根深ねぎ グリンピース(冷凍) キャベツ	牛乳 ウエハース	お茶 冷やしそんざい
2	木	ピピンバ 中華スープ 味付け煮干 麦ごはん	米 菓油 さとう ごま油 白ごま	豚ひき肉 豆腐 ベーコン 味付け煮干	しょうが オクラ にんにく えのきだけ 根深ねぎ たまねぎ ほうれん草 にんじん もやし	牛乳 小麦胚芽クッキー	牛乳 のり巻せんべい
3	金	ハムカツサンド 野菜のスープ煮 一口ゼリー 食パン	食パン 小麦粉 パン粉(乾燥) 油 一口ゼリー	ロースハム 卵 鶏もも肉	キャベツ チンゲンサイ たまねぎ にんじん しめじ バセリ	牛乳 ぽんせんべい	杏仁豆腐
4	土	【家族ふれあいの日】 ふれあいランチ	*おにぎりがいります			牛乳 クラッカー	
6	月	パンブキンカレー フルーツヨーグルト 麦ごはん	油 バター 小麦粉 フレーンヨーグルト	豚もも肉 スキムミルク フレーンヨーグルト	にんにく みかん缶 しょうが りんご たまねぎ パイン缶 にんじん 干し椎茸 かぼちゃ グリンピース(冷凍)	フルーツゼリー	お茶 みたらし団子
18	土	【家族ふれあいの日】 ふれあいランチ	*おにぎりがいります			牛乳 クラッcker	
20	月	生揚げのみそ炒め わかめスープ ごはん	米 油 さとう 白ごま	生揚げ 豚もも肉 生わかめ ベーコン	たまねぎ にんじん 赤ビーマン えのきだけ 青ビーマン もやし だけのごぼう にんにく 葉ねぎ	牛乳 ボーロ	牛乳 巨峰 あられ
21	火	ひじきと大豆の炒め煮 白みそ汁 味付け煮干 ごはん	米 板こんにゃく 油 さとう じゃがいも	ひじき 味付け煮干 大豆 鶏もも肉 握はんぱん 削り節 生わかめ	こんじん さやえんどう 干し椎茸 たまねぎ しめじ 葉ねぎ	牛乳 チーズ菓子	加工ゼリー こませんべい
22	水	コロッケ ミニストローネ ヨーグルト バターロール	バターロール ポテトコロッケ(冷凍) 油 マカロニ	雞ささ身	キャベツ バセリ にんじん かぼちゃ ズッキーニ たまねぎ トマト	牛乳 ごませんべい	野菜果汁 ココアクッキー
23	木	マーボーなす 中華サラダ ごはん	米 油 さとう かたくり粉 ごま油 白ごま	豚ひき肉 ロースハム	しょうが 根深ねぎ にんにく キャベツ なす みかん缶 たまねぎ きゅうり にんじん 青ビーマン	牛乳 おかき	牛乳 小麦胚芽クッキー
24	金	肉みそかけめん どうがんとツナの煮付け ロールパン	ロールパン そうめん 油 さとう	豚ひき肉 削り節 ツナ缶	にんにく とうがん しょうが グリンピース(冷凍) にんじん きゅうり もやし 葉ねぎ	牛乳 ビスケット	アイスクリーム
25	土	【なかよし保育】 おたのしみランチ	*おにぎりがいります			牛乳 レーズンクッキー	
27	月	かぼちゃのそぼろ煮 なめこ汁 一口ゼリー ゆかりごはん	米 油 さとう かたくり粉 一口ゼリー	鶏ひき肉 削り節 豆腐 生わかめ	ゆかり粉 なめこ しょうが 根深ねぎ かぼちゃ たまねぎ にんじん グリンピース(冷凍)	牛乳 のり巻せんべい	なし クッキー
28	火	煮魚 みそ汁 一口ゼリー ごはん	米 さとう 板こんにゃく 一口ゼリー	さかな 生わかめ 煮干し	しょうが なす たまねぎ にんじん 葉ねぎ	牛乳 クッキー	豆乳 あんまき
29	水	豚肉のケチャップ味 コンソメスープ レーズンロール	レーズンロール 油 かたくり粉 じゃがいも	豚もも肉 ウインナー	たまねぎ しめじ キャベツ にんじん バセリ コーン缶	牛乳 塩せんべい	牛乳 オレンジかん
30	木	【誕生会】ちらし寿司 鶏のから揚げ すまし汁 ごはん	米 さとう 油 かたくり粉 すりごま(白)	油揚げ 鶏 刻みのり 鶏もも肉 料理かわめ 削り節	かんぴょう たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん みつば 干し椎茸 しょうが キャベツ	ヨーグルト	紅茶 ケーキ
31	金	揚げ肉のインド煮 わかめとしらすの酢の物 クロロール	クロロール さとう かたくり粉 じゃがいも 油 すりごま(白)	鶏もも肉 生わかめ しらす干し	にんじん たまねぎ グリンピース(冷凍) キャベツ きゅうり コーン缶	牛乳 パイ菓子	牛乳 塩せんべい

食物アレルギー児は医師の指示に基づき、除去食、代替食での対応をしています。
乳児は成長に応じてトマトジュース・離乳食・乳児食をたべます。今月生まれの子には誕生会の日におやつのプレゼントがあります。

夏の人気メニュー【肉みそかけめん】

(幼児1人分)

そうめん	25 g	油でにんにく、しょうがを炒め、香りがでたら
豚ひき肉	20 g	ひき肉を加え、よく炒める。
にんにく	0.1 g	みそ、砂糖、醤油、酒、水適量を混ぜて溶いておき
しょうが	0.4 g	炒めた肉に加えて汁気が残る程度に煮詰める。
油	0.6 g	人参、もやし、きゅうりはゆでる。
みそ	5 g	だし汁を1人60cc程度とり、しょうゆ、みりん
さとう	4 g	ねぎでかけ汁を作つておく。
しょうゆ	1 g	そうめんを茹でて皿に盛り
酒	1 g	ボイルした野菜をのせ、肉みそをかける。
にんじん	6 g	麺がさばける程度にかけ汁をかける。
きゅうり	6 g	
もやし	10 g	
みりん	2 g	
しょうゆ	2 g	
葉ねぎ	3 g	
削り節	2 g	

