

8月給食だより（3歳未満児）

アレルギー表示 ▲乳

日曜日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			おやつ（午前）	おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	献立	献立	材料
1	土	焼きそば かぼちゃのそぼろ煮 フルーツ（オレンジ）	豚肉・かつお節 鶏ひき肉	キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン・もやし かぼちゃ オレンジ	焼きそば用麺・油 油・砂糖	星型せんべい ▲牛乳	ビスケット	たべっちBABY（ビスケット）
3	月	豆腐チャンプルー ちくわの天ぷら ごはん 中華スープ	豚肉・豆腐 ちくわ	玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン・しいたけ キャベツ・わかめ	油・調合ごま油 小麦粉・油 米(国産) じゃが芋	クラッカー ▲牛乳	ほうれん草ホットケーキ	ほうれん草・小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖・油・豆乳
4	火	ハンバーグデミグラスソース マカロニサラダ ごはん スープ	ハンバーグ（鶏肉・豚肉・玉ねぎ） ツナフレーク	玉ねぎ・トマトピューレ 小松菜・人参 ピーマン・わかめ	油 マカロニ・オリーブ油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	ぼたぼた焼き ▲牛乳	サイコロパンケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油 豆乳・粉糖
5	水	白身魚の味噌煮 オクラと納豆のネバネバ和え ごはん とうがんのすまし汁（旬メニュー）	赤魚・赤みそ 納豆	しょうが オクラ・人参 冬瓜・しめじ・玉ねぎ	砂糖 米(国産)	バナナ ▲牛乳	パンブキンマフィン	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油 豆乳・かぼちゃ
6	木	カレーライス 野菜サラダ フルーツ（オレンジ）	豚肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・赤ピーマン・オクラ オレンジ	米(国産)・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油	▲白い風船ミルククリーム ▲牛乳	メロンゼリー	メロンゼリー
7	金	鶏肉のあおさ焼 イタリアンサラダ ごはん みそ汁	鶏肉 ▲チーズ 赤みそ・白みそ	あおさのり ブロッコリー・赤ピーマン・黄ピーマン・レモン果汁 白菜・ほうれん草・まいたけ	砂糖・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	▲ハーベスト(セサミ) ▲牛乳	クレープ	*フレンスクレープ（いちご） （豆乳・砂糖・いちご 米粉）
8	土	チャーハン さつま揚げともやしの中華和え 中華スープ	豚ひき肉 さつま揚げ	玉ねぎ・チンゲン菜 もやし・人参・グリーンアスパラガス なす・ニラ・えのきだけ	米(国産)・油 砂糖・調合ごま油	きなこもちせんべい ▲牛乳	せんべい（ぼたぼた焼）	ぼたぼた焼き
10	月	白身魚フライ 胡瓜とコーンの梅風味和え ごはん みそ汁	たら 赤みそ・白みそ	きゅうり・コーン・人参・練り梅 しめじ・チンゲン菜	小麦粉・パン粉・油 米(国産) さつま芋	▲マンナビスケット ▲牛乳	ちんすこう風	小麦粉・油 砂糖・塩
12	水	お弁当の日				ソフトせんべい ▲牛乳	きなこせんべい	きなこもちせんべい
13	木	お弁当の日				ぼたぼた焼き ▲牛乳	やわらかおかき	やわらかおかき（きなこあじ）
14	金	お弁当の日				たべっちBABY（ビスケット） ▲牛乳	せんべい	星型せんべい
15	土	きつねうどん 豚肉と野菜の炒め物 フルーツ（パイন）	油揚げ 豚肉	わかめ・青ねぎ・だし昆布 玉ねぎ・人参・小松菜・もやし パイン（缶詰）	うどん・砂糖 油・砂糖	クラッカー ▲牛乳	ソフトせんべい	ソフトせんべい
17	月	ヤンニョムチキン風（韓国） ひじきとかぼちゃの煮物 ごはん 中華スープ	鶏肉・赤みそ	しょうが かぼちゃ・ひじき 白菜・ほうれん草・えのきだけ	でん粉・油・砂糖・白ごま 砂糖 米(国産)	▲マンナウエハース ▲牛乳	さつま芋蒸しパン	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・さつま芋
18	火	白身魚の甘辛焼 ポテトサラダ 炊き込みごはん みそ汁	ホキ 鶏肉・油揚げ 赤みそ・白みそ	きゅうり・人参 人参・干しいたけ 大根・チンゲン菜・もやし	砂糖・油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	▲ココナッツサブレ ▲牛乳	パウムクーヘン	●/▲バームクーヘン （●卵・砂糖・▲マーガリン 小麦粉）
19	水	豚肉と冬瓜のとろとろ煮 さつま揚げとキャベツの酢の物 ごはん すまし汁	豚肉 さつま揚げ 豆腐	冬瓜・玉ねぎ・人参・オクラ キャベツ・グリーンアスパラガス しめじ・みつば	砂糖 砂糖 米(国産)	バナナ ▲牛乳	ぶるぶるデザート	フルーチェ(みかん)・▲牛乳 みかん(缶詰)
20	木	ジャージャー風そうめん 高野豆腐の煮物 フルーツ（オレンジ）	牛豚ひき肉・鶏レバー・煮込み・赤みそ 凍り豆腐	しょうが・にんにく・玉ねぎ・なす・きゅうり・赤ピーマン 人参・さやえんどう オレンジ	そうめん・油・調合ごま油・砂糖・でん粉 砂糖	きなこもちせんべい ▲牛乳	焼ドーナツ	●/▲焼ドーナツ(豆乳味) （●卵・小麦粉・▲マーガリン 豆乳・ベーキングパウダー）
21	金	チキンカツ ツナサラダ ごはん スープ	鶏肉 ツナフレーク	ブロッコリー・人参・コーン・キャベツ・レモン果汁 小松菜・玉ねぎ・わかめ	小麦粉・パン粉・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	▲ハーベスト(セサミ) ▲牛乳	かぼちゃクッキー	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・かぼちゃ・油
22	土	和風あんかけ丼 ほうれん草ともやしの塩昆布和え みそ汁	牛肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン ほうれん草・もやし・塩昆布 青ねぎ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 じゃが芋	星型せんべい ▲牛乳	やわらかおかき	やわらかおかき（きな粉味）
24	月	白身魚の竜田揚げ ウインナーと野菜のソテー ごはん みそ汁	ホキ ポークウインナー 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが 玉ねぎ・人参・オクラ かぼちゃ	でん粉・油 油 米(国産) おつゆ麴	▲白い風船ミルククリーム ▲牛乳	ブルーベリーマフィン	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆乳 ブルーベリージャム
25	火	カラフルチャプチェ 豆腐シューマイ ごはん 中華スープ	豚肉 豆腐しゅうまい（魚肉すり身・豆腐・玉ねぎ）	玉ねぎ・人参・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン なす・もやし・さやいんげん	調合ごま油・砂糖・緑豆春雨・白ごま 米(国産)	きなこもちせんべい ▲牛乳	豆乳ウエハース	▲豆乳ウエハース （小麦粉・砂糖・きなこ ▲マーガリン・豆乳）
26	水	筑前煮 キャベツとブロッコリーの赤しそ和え ごはん みそ汁	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	ごぼう・れんこん・人参・しいたけ・さやえんどう キャベツ・ブロッコリー 大根・青ねぎ	油・砂糖 米(国産)	▲マンナビスケット ▲牛乳	ジャムサンド	▲食パン いちごジャム
27	木	高野豆腐のそぼろ丼 さつま揚げと小松菜のお浸し みそ汁	凍り豆腐・豚ひき肉・卵 さつま揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・しょうが・さやえんどう 小松菜 白菜・えのきだけ・わかめ	米(国産)・油・砂糖・でん粉	バナナ ▲牛乳	五穀ビスケット	▲五穀ビスケット （小麦粉・砂糖・食塩 ▲ミルクシロップ・ごま）
28	金	白身魚のオーロラ焼 野菜サラダ ごはん みそ汁	ホキ 赤みそ・白みそ	キャベツ・グリーンアスパラガス・トマト 小松菜・しめじ	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖・オリーブ油 米(国産) 巻麴	ぼたぼた焼き ▲牛乳	豆腐入りきなこクッキー	小麦粉・きな粉・砂糖 油・豆腐
31	月	ひまわりライス ハンバーグ ゆでブロッコリー スープ ぶどうゼリー	豚ひき肉 ハンバーグ（鶏肉・豚肉・玉ねぎ）	ピーマン・赤ピーマン・コーン ブロッコリー ほうれん草・人参	米(国産)・油・砂糖 油 じゃが芋	▲マンナウエハース ▲牛乳	パイナップンケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・おろしパイ

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。