

8月 給食献立表

令和6年

幼児

日	曜	昼食	3時	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1	木	ごはん さわらのマヨ味噌焼き おなか和え すまし汁	自然素材のお菓子 牛乳	さわら・かつお節 ソフト豆腐・普通牛乳	米・たけや味噌・マヨドレ 麩・自然素材のお菓子	キャベツ・大根・きゅうり にんじん・えのきたけ	清酒・食塩・こいくちしょうゆ 本みりん うすくちしょうゆ かつお・昆布だし
2	金	丸パン 鶏肉のオープン焼き スープ 種なしブルーベリー 牛乳 お誕生日会	菜めしおにぎり お茶	鶏もも・プロセスチーズ 普通牛乳	丸パン・顆粒コンソメ・米 菜飯ふりかけ	たまねぎ・ぶなしめじ・にんじん 西洋かぼちゃ・ブロッコリー カットわかめ・種無しブルーベリー	ケチャップ・食塩・番茶
3	土	炊き込みご飯 みそ汁	自然素材のお菓子 お茶	鶏もも・油揚げ 淡色辛みそ	米・板こんにやく 自然素材のお菓子	れんこん・にんじん・ぶなしめじ たまねぎ	本みりん・こいくちしょうゆ 煮干しだし・うすくちしょうゆ・食塩 清酒・かつお・昆布だし・番茶
5	月	ごはん 煮魚 ひじきサラダ みそ汁	自然素材のお菓子 牛乳	あかつお・油揚げ 淡色辛みそ・普通牛乳	米・車糖・乾燥ひじき 冷凍コーン・ごま油 自然素材のお菓子	しょうが・きゅうり・キャベツ にんじん・カットわかめ・葉ねぎ	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ・清酒 本みりん・穀物酢 煮干しだし
6	火	ごはん 鶏肉の味噌焼き ナムル スープ	夕焼けおにぎり 牛乳	鶏もも・普通牛乳	米・白味噌・車糖・いりごま ごま油・冷凍コーン 顆粒コンソメ	ほうれんそう・りよくとうもろやし にんじん・キャベツ・たまねぎ	こいくちしょうゆ・清酒・食塩 かつお・昆布だし
7	水	牛丼 みそ汁	小豆ケーキ 牛乳	淡色辛みそ・普通牛乳	米・牛肉・しらたき・車糖 ホットケーキミックス ゆで小豆パウチ	たまねぎ・にんじん・乾しいたけ なす・りよくとうもろやし・葉ねぎ	かつお・昆布だし・本みりん こいくちしょうゆ・煮干しだし うすくちしょうゆ・清酒
8	木	ごはん さばの味噌煮 酢の物 すまし汁	黒ごまクッキー 牛乳	さば・鶏卵・普通牛乳	米・たけや味噌・こうじ味噌 車糖・薄力粉・上新粉 無塩バター・いりごま すりごま	しょうが・きゅうり・にんじん カットわかめ・たまねぎ	清酒・本みりん・穀物酢 こいくちしょうゆ・食塩 うすくちしょうゆ ベーキングパウダー かつお・昆布だし
9	金	イエローロール 牛肉のトマト煮込み 大豆サラダ 型抜きチーズ 牛乳	わかめおにぎり お茶	型抜きチーズ・普通牛乳	イエローロール・牛肉 じゃがいも・パイオン 大豆水煮・マヨドレ・米 わかめふりかけ	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ ブロッコリー・トマトホール缶 キャベツ・きゅうり	清酒・トマトピューレ ケチャップ・食塩・番茶
10	土	弁当日	自然素材のお菓子 お茶		自然素材のお菓子		番茶
12	月	休日(休園日)					
13	火	弁当日	自然素材のお菓子 お茶		自然素材のお菓子		番茶
14	水	ごはん 鶏の照り焼き 春雨サラダ スープ	小豆寒天 牛乳	鶏もも・こしあん・普通牛乳	米・車糖・普通ほろさめ マヨドレ・いりごま 顆粒コンソメ	しょうが・きゅうり・にんじん カットわかめ・たまねぎ・寒天	こいくちしょうゆ・本みりん 清酒・穀物酢・食塩
15	木	ごはん 鮭の塩焼き 切干大根の煮物 みそ汁	フルーツミックス 牛乳	鮭・油揚げ・ソフト豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	米 冷凍グリーンピース・車糖 じゃがいも	切干しだいこん・にんじん 乾しいたけ・葉ねぎ・パイン缶 もも缶	清酒・食塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ・本みりん 煮干しだし・みかん缶 かつお・昆布だし
16	金	ドッグパン ポトフ さわやかサラダ 牛乳	ゆかりおにぎり お茶	鶏もも・普通牛乳	ドッグパン・じゃがいも 顆粒コンソメ・調合油・米	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ ブロッコリー・キャベツ・きゅうり ゆかりふりかけ	食塩・みかん缶・穀物酢 番茶
17	土	ケチャップライス スープ	自然素材のお菓子 お茶	鶏もも	米・顆粒コンソメ じゃがいも 自然素材のお菓子	たまねぎ・生しいたけ・にんじん 青ピーマン	ケチャップ・食塩・番茶
19	月	ごはん さわらのカレー風味焼き きざみのり和え みそ汁	ピーチゼリー 牛乳	さわら・淡色辛みそ 普通牛乳	米・白味噌	しょうが・ほくさい・キャベツ にんじん・キザミソ たまねぎ・ぶなしめじ・葉ねぎ もも缶・寒天	清酒・本みりん・カレー粉 こいくちしょうゆ 煮干しだし
20	火	ごはん 麻婆豆腐 きゅうりの浅漬け 中華スープ	キャロットケーキ 牛乳	赤みそ・普通牛乳	米・合挽ミンチ・絞豆腐 顆粒コンソメ・車糖・ごま油 顆粒鶏ガラ ホットケーキミックス	たまねぎ・にんじん・生しいたけ 青ピーマン・きゅうり カットわかめ・レタス りよくとうもろやし	本みりん・こいくちしょうゆ 清酒・昆布茶・食塩
21	水	夏野菜カレー サラダ	ココアクッキー 牛乳	鶏卵・普通牛乳	米・牛肉・大豆水煮 薄力粉・パイオン・調合油 上新粉・車糖・無塩バター	西洋かぼちゃ・たまねぎ にんじん・赤パプリカ 黄パプリカ・なす・キャベツ きゅうり	カレー粉・ケチャップ・清酒 食塩・穀物酢 ベーキングパウダー ピュアココア
22	木	ごはん たららの照り焼き ゆかり和え みそ汁	みかんゼリー 牛乳	まだら・ソフト豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	米・車糖	しょうが・きゅうり・りよくとうもろやし にんじん・ゆかりふりかけ たまねぎ・葉ねぎ・寒天	こいくちしょうゆ・本みりん 清酒・みかん缶 煮干しだし
23	金	食パン ポークビーンズ コーンサラダ 牛乳	わかめおにぎり お茶	豚もも・普通牛乳	食パン・じゃがいも 大豆水煮・顆粒コンソメ 冷凍コーン・マヨドレ・米 わかめふりかけ	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ トマトホール缶・キャベツ・きゅうり	清酒・トマトピューレ ケチャップ・食塩・穀物酢 番茶
24	土	豚丼 みそ汁	自然素材のお菓子 お茶	豚もも・淡色辛みそ	米・車糖・かたくり粉 じゃがいも 自然素材のお菓子	にんじん・たまねぎ・生しいたけ 葉ねぎ	清酒・こいくちしょうゆ 煮干しだし・番茶 かつお・昆布だし
26	月	ごはん 鮭の塩焼き ひじき煮 みそ汁	おなかおにぎり 牛乳	鮭・油揚げ・淡色辛みそ かつお節・普通牛乳	米・乾燥ひじき・車糖	たまねぎ・にんじん・乾しいたけ グリーンピース・西洋かぼちゃ えのきたけ・葉ねぎ	清酒・食塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ・本みりん 煮干しだし かつお・昆布だし
27	火	ごはん 牛肉の時雨煮 きゅうりの中華和え みそ汁	自然素材のお菓子 牛乳	ソフト豆腐・淡色辛みそ 普通牛乳	米・牛肉・しらたき 冷凍いんげん・車糖 ごま油・自然素材のお菓子	たまねぎ・にんじん・ぶなしめじ きゅうり・カットわかめ・なめこ	清酒・こいくちしょうゆ 本みりん・食塩 かつお・昆布だし 煮干しだし
28	水	きつね丼 みそ汁 果物	自然素材のお菓子 牛乳	油揚げ・淡色辛みそ 普通牛乳	米・車糖・かたくり粉 じゃがいも・麩 自然素材のお菓子	たまねぎ・にんじん・乾しいたけ 葉ねぎ・えのきたけ・バナナ	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ かつお・昆布だし 煮干しだし
29	木	ごはん 赤魚のマヨドレ焼き ごま和え すまし汁	フルーツ寒天 牛乳	あかつお・普通牛乳	米・マヨドレ・いりごま	キャベツ・りよくとうもろやし にんじん・ほうれんそう・たまねぎ パイン缶・もも缶・みかん缶 寒天	清酒・食塩・こいくちしょうゆ 本みりん うすくちしょうゆ かつお・昆布だし
30	金	ハニーロール 貝だくさんスープ ツナサラダ 牛乳	菜めしおにぎり お茶	鶏もも・ノンオイルツナ缶 普通牛乳	ハニーロール・じゃがいも 顆粒コンソメ・マヨドレ・米 菜飯ふりかけ	にんじん・たまねぎ・大根 ぶなしめじ・ブロッコリー・きゅうり キャベツ	食塩・穀物酢・番茶
31	土	中華おこわ みそ汁	自然素材のお菓子 お茶	鶏もも・淡色辛みそ	米・顆粒鶏ガラ・ごま油 自然素材のお菓子 もち米	にんじん・たけのこ水煮缶詰 根深ねぎ・乾しいたけ・しょうが カットわかめ・たまねぎ	こいくちしょうゆ・本みりん 煮干しだし・番茶

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂 肪	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
517 kcal	22.1 g	17.4 g	71.2 g	262 mg	2.2 mg	226 μg	0.37 mg	0.45 mg	31 mg	1.7 g

・材料入荷の都合により変更する場合があります。
 ・牛乳は100～150ccを飲んでいただきます。
 ・ホットケーキミックスは卵、乳製品不使用のものを使用しています。
 ・B.Pとはベーキングパウダー(アルミ不使用)のことです。