



# 8月の献立表



曜日	日	給食	材料	おやつ	材料
カミカミの日 (月)	2日 16日 30日	・手羽元のマーメレード煮 ・ひじきの煮物 ・小松菜の味噌汁	・手羽元、にんにく、マーメレードジャム、水、濃口醤油 ・ひじき、人参、油揚げ、みりん、砂糖、薄口醤油、だし汁 ・小松菜、大根、みそ、だし汁	・バナナ ・牛乳	・バナナ ・牛乳
(火)	3日 17日 31日	・いわしのパン粉焼き ・みかんサラダ ・和風スープ	・いわし、塩、乾燥パセリ、パン粉、小麦粉、油、レモン ・きゃべつ、みかん缶、酢、塩、砂糖、油 ・白菜、人参、小松菜、みりん、薄口醤油	☆豆乳パンナコッタ ・牛乳	・調整豆乳、粉ゼラチン、砂糖、水、イチゴジャム ・牛乳
(水)	4日 18日	・牛肉と野菜の旨煮 ・ブロッコリーのおかか和え ・きゃべつの味噌汁	・牛肉、人参、こんにやく、じゃがいも、三度豆、みりん、砂糖、濃口醤油、だし汁 ・ブロッコリー、人参、かつお節、砂糖、薄口醤油 ・きゃべつ、しめじ、青ねぎ、みそ、だし汁	・くず餅 ・お茶	・片栗粉、水、砂糖、きな粉、塩 ・お茶
(木)	5日 19日	・煮魚 ・ごま和え ・麩の澄まし汁	・赤魚、生姜、濃口醤油、みりん、だし汁 ・ほうれん草、人参、白菜、ごま、薄口醤油、砂糖 ・麩、三つ葉、みりん、薄口醤油、だし汁	5日 ・すいか ・牛乳 19日 ・青のりラスク ・牛乳	5日 ・すいか ・牛乳 19日 ・サンド用食パン、マヨドレ、青のり ・牛乳
(金)	6日	・ラタトゥイユ ・ドレッシングサラダ ・豆乳コンソープ	・鶏もも肉、人参、玉ねぎ、南瓜、パプリカ、なす、ピーマン、トマト水煮、スープの素、砂糖 ・きゃべつ、きゅうり、人参、ごま、酢、砂糖、油、薄口醤油 ・豆乳、水、コーン缶ホール、コーン缶クリーム、スープの素、塩	・レーズン入り蒸しパン ・牛乳	・レーズン、小麦粉、BP、砂糖、油 ・牛乳
(土)	7日 21日	・ポパイピラフ ・じゃが芋の金平 ・豆苗の味噌汁	・米、牛肉、ほうれん草、玉ねぎ、人参、コーン、スープの素、薄口醤油、油 ・じゃが芋、人参、ごま、ごま油、砂糖、濃口醤油 ・豆苗、わかめ、玉ねぎ、みそ、だし汁	・ミルクパン (7日のみ) ・牛乳	・ミルクパン ・牛乳
(月)	23日	・鶏肉のコーンフ레이크焼き ・野菜炒め ・レタススープ	・鶏もも肉、マヨドレ、生姜、にんにく、薄口醤油、玄米フ레이크 ・ほうれん草、もやし、人参、スープの素、油 ・レタス、玉ねぎ、人参、スープの素	・鬼饅頭 ・牛乳	・さつまいも、小麦粉、砂糖、BP ・牛乳
ごはんの日 (火)	10日 24日	☆中華おこわ ・きゅうりの浅漬け ・じゃがいもの味噌汁	・米、もち米、人参、しめじ、枝豆、コーン、にんにく、生姜、ごま油、スープの素、塩、薄口醤油 ・きゅうり、塩、ごま油 ・じゃが芋、玉ねぎ、青ねぎ、みそ、だし汁	・焼きとうもろこし ・お茶	・とうもろこし、砂糖、薄口醤油 ・お茶
(水)	11日 25日	・焼き魚 ・チンゲン菜の煮浸し ・かき玉風汁	・鮭 ・チンゲン菜、しめじ、みりん、砂糖、薄口醤油、だし汁 ・玉ねぎ、人参、ほうれん草、コーンクリーム缶、みりん、片栗粉、薄口醤油	・きな粉パン ・牛乳	・サンド用食パン、きな粉、砂糖、マーガリン ・牛乳
(木)	12日	・きつねうどん ・中華風和え物 ・蒸しさつま芋	・うどん、油揚げ、青ねぎ、玉ねぎ、人参、みりん、薄口醤油、だし汁 ・きゃべつ、もやし、きゅうり、酢、ごま油、砂糖、薄口醤油 ・さつま芋	・ういろ(甘納豆入り) ・牛乳	・小麦粉、砂糖、水、甘納豆 ・牛乳
(金)	13日 27日	・鰯のタレつけ焼き ・切干大根の煮物 ・具だくさん味噌汁	・鰯、みりん、水、片栗粉、砂糖、濃口醤油 ・切干大根、人参、油揚げ、みりん、薄口醤油、砂糖、だし汁 ・玉ねぎ、人参、白菜、青ねぎ、みそ、だし汁	・おかかおにぎり ・お茶	・米、花かつお、塩、砂糖 ・お茶
(土)	14日 28日	・洋風ずし ・ほうれん草ともやしのおひたし ・ゆばの澄まし汁	・ツナ缶、人参、きゅうり、じゃこ、グリーンピース、酢、塩、薄口醤油、砂糖 ・ほうれん草、人参、もやし、花かつお、砂糖、薄口醤油 ・ゆば、青ねぎ、みりん、薄口醤油、だし汁	・チーズふ ・牛乳	・ふ、とろけるチーズ ・牛乳
夏祭り献立	20日	・焼きそば ・わかめサラダ ・夏野菜の味噌汁	・中華そば、豚肉、人参、玉ねぎ、きゃべつ、ソース、油、青のり、かつお節 ・わかめ、きゅうり、きゃべつ、酢、砂糖、油、濃口醤油 ・なすび、南瓜、人参、みそ、だし汁	・アメリカンドッグ ・牛乳	・ウイニー、ホットケーキミックス、油、水 ・牛乳
誕生日会	26日	・夏野菜カレー ・ブロッコリーとツナのサラダ ・梨	・鶏もも肉、なすび、ピーマン、おくら、南瓜、人参、にんにく、生姜、りんご、バター、カレー粉、とんかつソース、ケチャップ、塩、小麦粉、薄口醤油 ・ブロッコリー、人参、ツナ缶、マヨドレ ・梨	・ういろ(甘納豆入り) ・牛乳	・小麦粉、砂糖、水、甘納豆 ・牛乳

・0歳児は各自栄養箋により実施します。  
・行事、材料の都合により、献立が変更になる場合がありますのでご了承下さい。

## 給食室からのお知らせ

厳しい暑さが続いています。子どもたちはプールや水遊びで元気に遊んでいます。みんな育ててきた夏野菜もたくさん収穫でき、毎日のように給食室までもってきてくれます。水分やビタミンがたっぷり含まれている夏野菜は、体のほてりや渇きを癒し、暑さで弱った胃の動きを高めます。旬の野菜をたっぷり味わい、水分補給をしっかりとし、暑い夏を乗り越えましょう！

※ ☆印は新メニューになります。

**1歳～1歳5か月頃まで(移行食)**  
※移行食→離乳食から完了食へあがるまでの準備期間  
後期食を終了し、完了食へ移るにあたって食べる意欲を損なわないように食品の形態を子どもに合わせて提供します。

