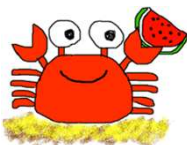


8月献立表



2017年度 烏山杉の子保育園

曜	日	お昼	おやつ	主な材料	日	お昼	おやつ	主な材料
月	14 28	タコライス※ ジャーマンポテト※ アーサー汁	焼きそば お茶	米・豚肉・玉葱・人参・ニンニク・レタス・ トマト・チーズ・じゃが芋・ベーコン・ピーマン・ マーガリン・あおさ・豆腐・えのき・生姜・ 蒸し麺・キャベツ・もやし・お茶	7 21	玄米ごはん 鯖のカレームニエル オクラとササミの和え物 沢煮碗	7日 牛乳※ スノーボールクッキー※ 21日 牛乳※ ショートブレッド※	玄米・鯖・薄力粉・鶏肉・ オクラ・きゅうり・人参・レモン・長葱・ ごぼう・干し椎茸・いんげん・筍・ 豚肉・マーガリン・アーモンド・牛乳・米粉
火	1 15 29	玄米ごはん じゃこ豆腐 梅きゅうり すいとん汁	パウンドケーキ※ 牛乳※	玄米・豆腐・じゃこ・ベーコン・きゅうり・ オカ・梅干し・薄力粉・里芋・長葱・ 人参・こんにやく・小松菜・大根・ ごぼう・鶏肉・油揚げ・マーガリン・卵・ レースン・牛乳	8 22	食パン(マーガリン)※ 海老フライ キャベツもりもりサラダ ミートソーススープ	ぶどうゼリー お茶	食パン・マーガリン・海老・薄力粉・ パン粉・キャベツ・コーン・きゅうり・ミニトマト・ 豚肉・玉葱・ニンニク・トマト・人参・ マッシュルーム・ブロッコリー・マカロニ・パセリ・ アガー・ぶどうジュース・お茶
水	2 16 30	冷しゃぶパスタ ゆでとうもろこし ポトフ風スープ	水ようかん お茶	パスタ・豚肉・生姜・ミニトマト・きゅうり・ とうもろこし・ウイナー・玉葱・かぶ・ 人参・キャベツ・ブロッコリー・セロリ・ じゃが芋・アガー・小豆・お茶	9 23	夏野菜のカレーライス ツナサラダ みかんジュース	枝豆コーンおにぎり お茶	米・玉葱・茄子・オクラ・ズッキーニ・ 人参・鶏肉・南瓜・パプリカ・モロヘイヤ・ カレールウ・ツナ・ミニトマト・きゅうり・コーン・ レタス・みかんジュース・枝豆・お茶
木	3 17	ごはん 油淋鶏 キャベツときゅうりのナムル 青梗菜と豚肉のスープ	3日 お茶 桃ゼラート※ 17日 お茶 ブルーベリーヨーグルト※	米・鶏肉・長葱・ゴマ・きゅうり・もやし・ キャベツ・玉葱・人参・豚肉・青梗菜・ 春雨・干し椎茸・筍・桃・ヨーグルト・ レモン・生クリーム・お茶・ブルーベリー	10 24	ごはん かぼちゃの豚肉巻き※ 和風トマトサラダ 冷や汁	きなこトースト※ 牛乳※	米・南瓜・豚肉・薄力粉・パプリカ・ チーズ・トマト・玉葱・しそ・レタス・鯖・ きゅうり・オクラ・豆腐・みょうが・ 人参・生姜・ゴマ・食パン・きな粉・ はちみつ・牛乳
金	4 18	もずくご飯 鮭のみそ漬け焼き かぼちゃのいとこ煮 かいのこ汁	お麩ラスク 牛乳※	米・もずく・鶏肉・油揚げ・人参・鮭・ 南瓜・小豆・大豆・昆布・干し椎茸・ 玉葱・油揚げ・こんにやく・ごぼう・ 茄子・木耳・麩・牛乳	25 31 木	ごはん ゴーヤチャンプルー※ モロヘイヤ納豆※ かぼちゃといんげんのみそ汁	アメリカンドッグ※ 牛乳※	米・ゴーヤ・豆腐・豚肉・もやし・人参・ 卵・オカ・モロヘイヤ・納豆・玉葱・ かぶ・えのき・いんげん・南瓜・ 油揚げ・MIX粉・ウイナー・牛乳
土	5 19	ハヤシライス 野菜スープ	お菓子※ 牛乳※	米・豚肉・玉葱・マッシュルーム・しめじ・ グリーンピース・薄力粉・トマト・人参・ かぶ・えのき・コーン・ほうれん草・ ハム・お菓子・牛乳	12 26	冷やしきつねうどん かぶの梅和え	お菓子※ 牛乳※	乾麺・油揚げ・きゅうり・わかめ・ 鶏肉・かぶ・人参・梅干し・ かぶの葉・オカ・お菓子・牛乳

🍎 今月の栄養価(3歳以上児) エネルギー 561kcal たんぱく質 21,6g 脂質 18,4g 塩分 1,5g

🍎 代替え食(アレルギー等)

代替え食とは、アレルギーのあるお子さんに対して、食べられない食品を除き食べられる食品で作る料理です。

献立名に※印のあるものは、一人一人にあわせた代替え食または除去食を用意します。

今月除去対象の食品は、鶏卵・乳・乳製品・大豆製品・アーモンドです。

🍎 玄米ごはんのメニューの日は、0・1歳児グループと一時保育は七分搗き米に替えて提供します。



お誕生日を祝って



今月のデザート 幸水
今月のおやつ 桃ゼラート



～今月の郷土食～

冷や汁(宮崎)

ゴーヤチャンプルー(沖縄)

アーサー汁(沖縄)

かいのこ汁(鹿児島)

かぼちゃのいとこ煮(山口)



☆献立及び食材は都合により変更する場合があります。ご了承ください☆