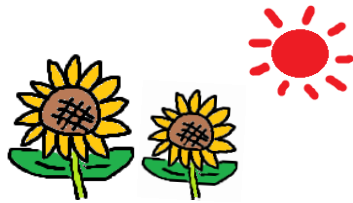




8月献立表



2018年度 鳥山杉の子保育園分園みなみ風

曜	日	お昼	おやつ	主な材料	日	お昼	おやつ	主な材料
月	13 27	食パン(マーガリン) 海老フライ※ マカロニサラダ※ コロコロ野菜スープ	ゼリー お茶	食パン・マーガリン・エビ・薄力粉・パン粉・ 玉葱・人参・きゅうり・マカロニ・ハム・コーン・ マヨネーズ・オクラ・南瓜・ウイナー・茄子・ しめじ・スズキニ・アガー・ジュース・ お茶	6 20	トマトパスタ チキンのパン粉焼き とうもろこしのスープ	ブルーベリーヨーグルト※ お茶	パスタ・玉葱・トマト・ニンニク・ベーコン・ バジル・鶏肉・パン粉・チーズ・人参・ キャベツ・じゃが芋・茄子・ とうもろこし・スズキニ・ブルーベリー・ ヨーグルト・お茶
火	14 28	ごはん 豚肉の生姜焼き 和風トマトサラダ 冷汁	14日さくさくクッキー 28日かぼちゃクッキー 牛乳※	米・豚肉・生姜・サニーレタス・トマト・玉葱・ しそ・レタス・鯖・きゅうり・オクラ・豆腐・ みょうが・生姜・人参・マーガリン・ 卵・薄力粉・牛乳・南瓜	7 21	玄米ごはん 鯖のカレー焼き 梅キャベツ 沢煮碗	アメリカンドッグ※ 牛乳※	玄米・鯖・キャベツ・人参・きゅうり・ 梅干し・オカ・長葱・ごぼう・ 干し椎茸・いんげん・筍・豚肉・ MIX粉・ウイナー・卵・牛乳
水	1 15 29	玄米ごはん じゃこ豆腐※ 梅きゅうり すいとん汁	コーンパン 牛乳※	玄米・豆腐・しらす・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・コーン・ マーガリン・卵・牛乳・チーズ	8 22	高菜炒飯 冷奴 きゅうりとトマトの和え物 南瓜と鶏肉のみそ汁	パウンドケーキ 牛乳※	米・しらす・高菜・人参・豆腐・きゅうり・ トマト・玉葱・かぶ・えのき・ いんげん・南瓜・油揚げ・鶏肉・ マーガリン・卵・薄力粉・レズン・牛乳
木	2 16 30	夏野菜のカレーライス 枝豆 ツナサラダ みかんジュース	2日桃ゼラート※ 16・30日フルーツ寒天 お茶	米・玉葱・茄子・オクラ・スズキニ・人参・ 鶏肉・南瓜・パプリカ・モロヘイヤ・カールウ・ 枝豆・ツナ・ミニトマト・きゅうり・玉葱・コーン・ レタス・みかんジュース・桃缶・ヨーグルト・ レモン・生クリーム・お茶・牛乳・寒天・みかん缶	9 23	ごはん 油淋鶏※ キャベツときゅうりのナムル 冬瓜のスープ	焼きそば お茶	米・鶏肉・長葱・きゅうり・もやし・ キャベツ・玉葱・人参・豚肉・青梗菜・ 冬瓜・干し椎茸・えのき・蒸し麺・お茶
金	3 17 31	ごはん ゴーヤチャンプルー ゆでとうもろこし 具だくさんみそ汁	マドレーヌ 牛乳※	米・ゴーヤ・豆腐・豚肉・もやし・人参・ 卵・オカ・とうもろこし・茄子・じゃが芋・ 玉葱・ほうれん草・切り干し大根・ えのき・はちみつ・薄力粉・ マーガリン・牛乳	10 24	タコライス いんげんとベーコンのホットサラダ 野菜スープ	お麩ラスク 牛乳※	米・豚肉・玉葱・人参・ニンニク・レタス・ トマト・チーズ・いんげん・ベーコン・エリンギ・ 南瓜・ピーマン・レモン・玉葱・大根・ えのき・青梗菜・かぶ・小町麩・牛乳
土	4 18	ハムとピーマンの炒飯 中華スープ	お菓子※ 牛乳※	米・ハム・ピーマン・長葱・干し椎茸・ コーン・人参・キャベツ・えのき・筍・ もやし・万能葱・お菓子・牛乳	25	納豆丼 みそ汁	お菓子※ 牛乳※	米・海苔・オカ・納豆・ツナ・万能葱・ 玉葱・人参・なめこ・豆腐・ ほうれん草・切り干し大根・ お菓子・牛乳

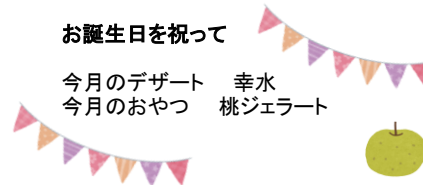
今月の栄養価(3歳以上児) エネルギー 553kcal たんぱく質 20.7g 脂質 19.1g 塩分 1.3g

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・乳です。

玄米ごはんのメニューの日は子どもたちの噛む力を考慮して、1歳児グループは七分搗き米に、2歳児グループは玄米と七分搗き米を半量ずつ混ぜたものに替えて提供します。

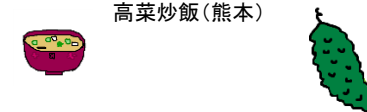
お誕生日を祝って

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)
高菜炒飯(熊本)



☆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☆