

2018年8月予定献立表

緑丘保育園

曜日	日	昼食	材料名	0,1歳対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕食
月	13 27	パンプキンカレー ひじきの酢の物 にらスープ	精白米・胚芽米・豚肉・玉葱・南瓜・なす・にんにく・生姜・バター・小麦粉・油・ソース・塩・カレー粉・醤油・ケチャップ ひじき・きゅうり・にんじん・酢・醤油・ごま・かつおだし ニラ・玉葱・えのき・青菜・塩・醤油・片栗粉・かつおだし	ひき肉 きゅうりゆで	13日いちごジャムラスク 食パン・いちごジャム 27日いちごジャムサンド くだもの・牛乳	ゆかりごはんおにぎり 精白米・胚芽米・ゆかり 麦茶	魚の味噌マヨネーズ焼き・キャベツの土佐酢和え 魚・酒・人参・ピーマン・アレルギー用マヨネーズ・味噌 キャベツ・塩・醤油・酢・砂糖・かつお節・人参 ゆかりごはん・味噌汁
火	14 28	魚の生姜焼き かにときゅうりのサラダ 梅ごはん 高野豆腐の豆乳味噌汁	魚・生姜・醤油・みりん かに缶・きゅうり・塩蔵わかめ・トマト・酢・油・砂糖・醤油・塩 精白米・胚芽米・梅干し・大葉(幼児)・ごま 高野豆腐・玉葱・塩蔵わかめ・青菜・味噌・豆乳・煮干し	とろみ きゅうりゆで	ひやむぎ ひやむぎ・干し椎茸・鶏ひき・にんじん・きゅうり 酒・醤油・塩 くだもの・牛乳	桜えびごはんおにぎり 精白米・胚芽米・桜えび・油揚げ・ごま 醤油・塩 麦茶	生揚げの野菜あんかけ・きゅうりのしらす和え 生揚げ・人参・玉葱・ピーマン・ハム・生姜・醤油・片栗粉 きゅうり・しらす・醤油・酢 桜えびごはん・味噌汁
水	1 15 29	豆腐とエビのケチャップ煮 オクラとえのきの酢の物 ごはん もやしときくらげのスープ	豆腐・豚ひき・えび・玉葱・長葱・生姜・にんにく・グリーンピース・油・砂糖・ケチャップ・醤油・片栗粉 オクラ・塩蔵わかめ・えのき・酢・醤油・かつおだし 精白米・胚芽米 もやし・人参・青菜・きくらげ・長葱・醤油・塩・かつおだし		もちもちドーナツ 絹豆腐・ホットケーキミックス(1日小麦粉)・砂糖・白玉粉 油・粉糖 くだもの・牛乳	ラスク ソフトフランスパン/食パン・バター・砂糖 麦茶	煮込みハンバーグ・かぼちゃサラダ 豚ひき肉・半ひき肉・玉葱・パン粉・かつおだし・塩・油・ケチャップ・ウスターソース・片栗粉 南瓜・きゅうり・レーズン・酢・油・塩 パン・スープ
木	2 16 30	鶏肉のマリネ トマトと大豆のサラダ 人参パン(16日レーズンパン) 夏野菜カレースープ	鶏肉・塩・玉葱・片栗粉・小麦粉・人参・ピーマン・塩・酢・砂糖・油・ウスターソース トマト・大豆・きゅうり・酢・油・塩・こしょう・かつおだし・醤油 人参パン(16日レーズンパン) かぼちゃ・玉葱・にんじん・カレー粉・塩・醤油・青菜・かつおだし	ハンバーグ きゅうりゆで、だし醤油 食パンつき カレー粉なし	枝豆ごはん(0,1歳児はおにぎり) 精白米・胚芽米・塩・刻み海苔・ひじき・枝豆 くだもの・牛乳	芋けんぴ さつまいも・メープルシロップ・油 麦茶	冷やし肉うどん・芋けんぴ 干しうどん・豚肉・砂糖・醤油・長葱・昆布・青菜・醤油・酒・みりん・人参 くだもの
金	3 17 31	豚肉とナスのなべしぎ 春雨の中華風和え物 ふりかけごはん モロヘイヤと麩の味噌汁	豚ひき・なす・ピーマン・味噌・砂糖・醤油・油 春雨・きゅうり・もやし・ハム・ごま油・酢・醤油・砂糖・塩 精白米・胚芽米・ふりかけ 麩・モロヘイヤ・にんじん・煮干し・味噌	きゅうりゆで	牛乳かん 寒天・水・牛乳・砂糖・みかん缶 くだもの・牛乳	和風ラスク 食パン・マーガリン・ごま・青のり 麦茶	魚のみぞれ煮・じゃがいもの炒め煮 魚・片栗粉・油・かつおだし・醤油・酒・大根 じゃがいも・いんげん・人参・油 砂糖・醤油 ごはん・味噌汁
土	4 18	肉味噌うどん ツナとキャベツのスープ ゼリー	干しうどん・豚ひき・玉葱・にんじん・いんげん・椎茸・生姜・にんにく・砂糖・味噌・醤油・片栗粉・油 キャベツ・玉葱・にんじん・まぐろ缶詰・いんげん・塩・かつおだし 100%ジュース・水・砂糖・アガー(もしくはゼラチン)		パン・小魚 ダイスチーズパンなど・たべる小魚 くだもの・牛乳		
月	6 20	パエリア 煮豆 チキンサラダ わかめとコーンのスープ	精白米・胚芽米・えび・いか・鶏肉・玉葱・トマト・ピーマン・にんにく・バター・オリーブ油・塩・サフラン いんげんまめ・砂糖・塩 キャベツ・きゅうり・にんじん・鶏ささみ・油・酢・塩・ケチャップ 塩蔵わかめ・長葱・コーン缶・塩・醤油・かつおだし	ひき肉 皮なし きゅうりゆで	なすのおやき(0,1歳おじや) 小麦粉・長芋・砂糖・ベーキングパウダー・塩・なす・みりん・砂糖・味噌 くだもの・牛乳	ドーナツ ドーナツ 麦茶	ポークビーンズ・ポテトサラダ 豚肉・玉葱・かつおだし・パン粉・大豆缶・人参・グリーンピース・油・トマトピューレ・塩 ケチャップ・ウスターソース じゃが芋・人参・きゅうり・アレルギー用マヨネーズ・塩・酢・オリーブ油 パン・スープ
火	7 21	ゆで豚ごまだれソース 昆布豆 ごまごはん かぼちゃとえのきの味噌汁	キャベツ・きゅうり(幼児)豚肉・味噌・砂糖・酢・ごま・かつおだし 乳児)豚ひき・玉葱・片栗粉・塩 大豆・にんじん・昆布・砂糖・醤油・いんげん・かつおだし 精白米・胚芽米・ごま 南瓜・えのきたけ・青菜・味噌・煮干し	肉団子・きゅうりゆで	トマトとチーズのマカロニ トマト・玉葱・にんにく・チーズ・マカロニ・塩・油・パセリ・卵 くだもの・牛乳	ツナおにぎり 精白米・胚芽米・ツナ缶・生姜・万能ねぎ ごま・醤油 麦茶	豆腐チャンプルー・かぶのあчыら漬け 木綿豆腐・ニラ・もやし・人参・ベーコン・かつお節・醤油・油・片栗粉・塩 かぶ・きゅうり・塩・酢・砂糖 ツナおにぎり・すまし汁
水	8 22	ナスのスパゲティ ツナサラダ 冬瓜とかにのスープ	スパゲティ・なす・ベーコン・玉葱・ピーマン・バルメザンチーズ・トマト缶詰・パセリ・にんにく・油・ケチャップ・塩 まぐろ缶・キャベツ・きゅうり・トマト・油・酢・塩 とうがん・酒・かに缶・塩蔵わかめ・塩・片栗粉	きゅうりゆで	かぼちゃサンドイッチ 食パン・かぼちゃ・バター・砂糖・塩 くだもの・牛乳	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・かつお節・醤油 ごま・海苔 麦茶	魚の味噌漬け焼き・ひじきの煮物 魚・みりん・味噌・生姜 ひじき・干し椎茸・人参・油揚げ・いんげん・油・砂糖 酒・みりん ごはん・味噌汁
木	9 23	魚介ハンバーグ 貝柱サラダ バターロール 豆腐とトマトのすまし汁	いかすりみ・えびすりみ・白身魚すりみ・玉葱・小麦粉・塩・卵・パン粉・グリーンピース・生クリーム・油 だいこん・にんじん・きゅうり・ほたて缶・塩・マヨネーズ バターロール 豆腐・玉葱・トマト・ベーコン・セロリ・青菜・塩・醤油・かつおだし	きゅうりゆで	サラダ寿司 精白米・胚芽米・しらす・きゅうり・にんじん・チーズ 海苔・酢・砂糖・塩 くだもの・牛乳	南瓜さつまいもきなこ揚げ 南瓜・さつまいも・きなこ・砂糖・塩 麦茶	肉みそソースうどん 干しうどん・豚ひき肉・玉葱・人参・生姜・油・味噌・砂糖・醤油・片栗粉・かつおだし 南瓜さつまいもきなこ揚げ・スープ
金	10 24	魚のかりんとう揚げ 冬瓜の味噌炒め 青のりごはん ナスの味噌汁	魚・片栗粉・油・砂糖・醤油・ごま 冬瓜・豚肉・油・味噌・みりん・かつおだし・にんじん 精白米・胚芽米・青のり なす・えのき・青菜・塩蔵わかめ・味噌・煮干し	とろみ	かぼちゃようかん かぼちゃ・寒天・砂糖・水 くだもの・牛乳	ブルーベリーラスク 食パン・ブルーベリージャム 麦茶	ポークオニオンソテー・じゃが芋と油揚げのサラダ 豚肉・(乳児はハンバーグ)・玉葱・マッシュルーム・みりん・醤油 じゃが芋・きゅうり・油揚げ・人参・もやし・酢・砂糖・醤油・ごま油 ごはん・味噌汁
土	25	豆乳担々うどん いんげんのごま和え フルーツポンチ	干しうどん・豚肉・もやし・長葱・にんにく・味噌・醤油・砂糖・ごま油・塩・かつおだし・豆乳・味噌・砂糖・醤油 いんげん・にんじん・ごま・砂糖・醤油 みかん缶・桃缶・パイナップル缶・砂糖・干しぶどう		ラスク・チーズ ソフトフランスパン/バターロール・マーガリン・砂糖 一口チーズ くだもの・牛乳		

*エネルギー 575kcal たんぱく質 22.0g 脂質 19.8g *0才のみ 9時30分おやつの牛乳(豆乳)があります。*3時の牛乳は豆乳入りです *材料の関係で献立が変更になることもあります。