

2019年8月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼食	材 料 名	0歳児対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月	15 (木) 26	ゆで豚ごまだれソース 昆布豆 ごはん 冬瓜スープ	豚肉・味噌・砂糖・酢・ごま・かつおだし・キャベツ・きゅうり (乳児)豚ひき・玉葱・かたくり粉・塩・かつおだし 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 冬瓜・えのき・豆腐・オクラ・塩蔵わかめ・青菜・塩・醤油・かつおだし	肉団子	15日とうもろこし・ふかし芋・くだもの・牛乳 とうもろこし・さつまいも・塩 26日芋ようかん・くだもの・牛乳 さつまいも・寒天・砂糖・塩	ソフトフランスジャム ソフトフランス・ジャム 麦茶	魚のコーンマヨネーズ焼き・シーチキンサラダ 魚・アレルギー用マヨネーズ・コーン・バルメザンチーズ・塩 まぐろ缶・キャベツ・トマト・きゅうり・酢・塩・油 ソフトフランス・ミルクスープ
火	13 27	肉みそ豆腐 いんげんのかつお煮 ゆかりごはん 切り干し大根味噌汁	豆腐・牛ひき・玉葱・にんじん・椎茸・油・味噌・砂糖・かたくり粉・薄力粉・青菜 いんげん・醤油・砂糖・みりん 精白米・胚芽米・ゆかり 切り干し大根・いんげん・にんじん・塩蔵わかめ・煮干し・味噌		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	ツナとコーンのラスク 食パン・まぐろ缶・コーン・玉葱・ アレルギー用マヨネーズ 麦茶	鶏むねの塩唐揚げ風・カレーポテト煮 鶏むね・酒・塩・砂糖・アレルギー用マヨネーズ・生姜・にんにく・かたくり粉・油 じゃがいも・玉葱・にんじん・豚肉・いんげん・塩・カレー粉・砂糖・醤油・みりん ごはん・スープ
水	14 28	魚介ハンバーグ 貝柱サラダ ひじきパン 14日バターロール 豆腐とトマトのすまし汁	いか・すり身・えびすり身・白身魚すりみ・玉葱・薄力粉・塩・卵・パン粉・かつおだし・グリーンピース・生クリーム だいこん・にんじん・きゅうり・ほたて缶・塩・マヨネーズ ひじきパン(卵なし) 14日バターロール(卵入り) 豆腐・玉葱・トマト・ベーコン・セロリ・青菜・塩・醤油・かつおだし	野菜ゆで	焼肉ごはん 精白米・胚芽米・豚ひき・油・塩・酒・味噌・醤油・砂糖・ にんにく・ごま・にんじん くだもの・牛乳	ポテトフライ じゃが芋・油・塩 麦茶	田舎うどん・ポテトフライ 干しうどん・豚ひき・人参・長葱・椎茸・青菜・味噌 くだもの
木	1 29	ぶりの照り焼き 冬瓜と高野豆腐煮 ごはん だいこんとにんじんの味噌汁	ぶり・醤油・酒・みりん 冬瓜・高野豆腐・にんじん・塩・醤油・みりん・かつおだし・砂糖・かたくり粉・いんげん 精白米・胚芽米 だいこん・にんじん・青菜・味噌・煮干し	とろみつき	さつまいもすいとん 薄力粉・白玉粉・さつまいも・水・豚肉・人参・椎茸・ キャベツ・青菜・醤油・塩・酒 くだもの・牛乳	きなこおにぎり 精白米・胚芽米・きなこ・砂糖・塩 麦茶	ポークオニオンソテー・キャベツゆかり和え 豚肉・油・玉葱・マッシュルーム・みりん・醤油 キャベツ・きゅうり・にんじん・ 塩・ゆかり ごはん・スープ
金	2 16 30	パンブキンカレー ひじきとしらすの酢の物 キャベツスープ	精白米・胚芽米・豚肉・玉葱・南瓜・なす・にんにく・生姜・バター・薄力粉・油・ウスターソース・塩・カレー粉・醤油・ケチャップ ひじき・きゅうり・にんじん・しらす・砂糖・醤油・酢・ごま(乳児はだし醤油) キャベツ・玉葱・いんげん・ベーコン・塩・かつおだし	ひき肉 酢なし	ジャムラスク 食パン・ジャム くだもの・牛乳	チーズ入りわかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ チーズ 麦茶	豆腐のはさみ煮・ナムル 生揚げ・人参・豚ひき・生姜・かたくり粉・砂糖・醤油・かつおだし もやし・きゅうり・じゃがいも・ごま・ごま油・酢・醤油・砂糖・塩 チーズ入りわかめおにぎり・味噌汁
土	3 17 31	冷やし肉うどん いんげんのごま和え フルーツポンチ	干しうどん・豚肉・砂糖・醤油・長葱・昆布・青菜・醤油・酒・みりん・にんじん いんげん・にんじん・ごま・砂糖・醤油 みかん缶・桃缶・パインアップル缶・砂糖・水・干しぶどう	肉刻みあり	パン・チーズ パン(ソフトフランス生地/バターロール生地) 一口チーズ くだもの・牛乳		
月	5 19	ぶりの生姜焼き 19日かじき こんぶのドレッシング煮 梅ごはん 冬瓜汁	ぶり・生姜・醤油・みりん 19日かじき 刻みこんぶ・にんじん・いんげん・コーン・ごま油・醤油・酢・砂糖 精白米・胚芽米・梅・ごま・大葉(幼児のみ) 冬瓜・鶏ひき・干し椎茸・かつおだし・醤油・塩・かたくり粉	とろみつき	さつまいもだんご さつまいも・白玉粉・水・黒砂糖・きな粉 くだもの・牛乳	あんぱん(あん少な目) さらしあんぱん 麦茶	あんかけ焼きそば・コロコロサラダ 蒸し中華めん・油・生姜・にんにく・豚肉・キャベツ・玉葱・もやし・ピーマン にんじん・塩・醤油・かたくり粉 じゃが芋・人参・きゅうり・コーン・ハム・酢・塩・油 くだもの
火	6 20	豆腐とエビのケチャップ煮 オクラとえのきの酢の物 青のりごはん 夏野菜スープ	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・かたくり粉 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・青のり にんじん・玉葱・ナス・かぼちゃ・カレー粉・塩・醤油・かつおだし		冷麦 冷麦・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	和風ラスク 食パン・マーガリン・ごま・青のり 麦茶	チャップチェ風・きゅうりのしらす和え 豚肉・醤油・酒・にんじん・玉葱・ピーマン・油・にんにく・ごま・砂糖・春雨 きゅうり・しらす・醤油・酢 ごはん・味噌汁
水	7 21	チキンナゲット かぼちゃサラダ にんじんパン わかめスープ	鶏ひき・豆腐・にんにく・生姜・塩・かたくり粉・油・ケチャップ かぼちゃ・きゅうり・干しぶどう・酢・油・塩 にんじんパン(卵なし) 塩蔵わかめ・長葱・青菜・ごま・塩・醤油・かつおだし	きゅうりゆで	枝豆ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・枝豆・塩・海苔・ひじき・ くだもの・牛乳	さつまいもチーズもち さつまいも・かたくり粉・とろけるチーズ・ マーガリン 麦茶	マーボーうどん・さつまいもチーズもち 干しうどん・豚ひき・生姜・人参・長葱・干し椎茸・豆腐・味噌・油・かたくり粉 かつおだし・塩・醤油・みりん・にら くだもの
木	8 22	かじきのトマト煮 きゅうりのごまよごし わかめごはん なすと豆腐の味噌汁	カジキ・薄力粉・玉葱・トマト缶・ケチャップ・パセリ・油・塩 きゅうり・塩・ごま 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ ナス・玉葱・豆腐・青菜・味噌・煮干し	とろみつき	レーズンクッキー ホットケーキミックス・バター・牛乳・ 干しぶどう・塩・全粒粉 くだもの・牛乳	ごへいもち 精白米・胚芽米・砂糖・味噌・酒・ ごま 麦茶	炒り豆腐・かぼちゃひじき煮 豆腐・鶏ひき・にんじん・ごぼう・干し椎茸・長葱・いんげん・塩・砂糖・醤油・ みりん・油 かぼちゃ・ひじき・醤油・みりん・砂糖 ごはん・すまし汁
金	9 23	豚肉のなすのなべしぎ 春雨の中華風の和え物 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・にんじん・もやし・ハム・ごま油・酢・醤油・砂糖・塩 精白米・胚芽米・ふりかけ モロヘイヤ・焼き麩・にんじん・煮干し・味噌		かぼちゃのサンドイッチ 食パン・かぼちゃ・砂糖・バター・塩 くだもの・牛乳	こんぶごはん 精白米・胚芽米・刻み昆布・にんじん・ 油揚げ・醤油・砂糖・油 麦茶	魚の味噌漬け焼き・だいこんと生揚げの煮物 魚・味噌・みりん・生姜 だいこん・生揚げ・にんじん・いんげん・砂糖・醤油・塩 こんぶごはん・スープ
土	10 24	肉みそうどん 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・かたくり粉・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 みかんジュース・水・砂糖・アガー		ラスク・小魚 ソフトフランス生地/バターロール生地・バター 砂糖 食べる小魚(醤油・砂糖・ごま) くだもの・牛乳		

* 乳児)エネルギー435kcal たんぱく質17.7g 脂質12.8g * 幼児)エネルギー549kcal たんぱく質23.1g 脂質15.7g
* 0才児クラスのみ 9時30分おやつ(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。