

2021年8月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼 食	材 料 名		3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食	
月	20 (金)	いなだの竜田揚げ とうがんの味噌炒め 青のりごはん 豆乳高野豆腐の味噌汁	イナダ・醤油・酒・生姜・片栗粉・米油 とうがん・豚・にんじん・なたね油・味噌・みりん・かつおだし 精白米・胚芽米・青のり 高野豆腐・玉葱・塩蔵わかめ・青菜・味噌・豆乳・煮干し・昆布		ジャムラスク 食パン・ジャム	大学芋 さつまいも・なたね油・素精糖・醤油・ごま	鶏南蛮うどん・大学芋 干しうどん・鶏ひき・長葱・にんじん・青菜・醤油・塩・かつおだし	
火	3 17 31	3・31日) パエリア・煮豆 チキンサラダ わかめコーンスープ	17日) ドライカレー チキンサラダ わかめコーンスープ	3・31日 米・エビ・肉・鶏肉・玉葱・トマト・ピーマン・ニンニク・オリーブ油・塩・ケチャップ キャベツ・きゅうり・人参・ささみ・なたね油・米酢・塩・ケチャップ 塩蔵わかめ・長葱・コーン・塩・醤油・かつおだし・昆布	17日 米・牛ひき・豚ひき・玉葱・人参・ピーマン・ニンニク・生姜・なたね油・ケチャップ・アレルギー用カレールウ キャベツ・きゅうり・人参・ささみ・なたね油・米酢・塩・ケチャップ 塩蔵わかめ・長葱・コーン・塩・醤油・かつおだし・昆布	くだもの・牛乳 かぼちゃようかん かぼちゃ・寒天水・素精糖	麦茶 肉みそおにぎり 精白米・胚芽米・鶏ひき・青菜 味噌・みりん・なたね油	くだもの 魚のちゃんちゃん焼き・豆腐と大根煮 魚・キャベツ・玉葱・人参・椎茸・味噌・みりん・アレルギーマヨネーズ・バター 豆腐・昆布・人参・いんげん・干し椎茸・素精糖・酒・醤油・かつおだし
水	4 18	かじきの焼肉ダレ 貝柱サラダ 梅ツナごはん 豆腐とトマトのすまし汁	かじき・薄力粉・片栗粉・なたね油・にんにく・醤油・みりん・素精糖・ごま油・ごま だいこん・きゅうり・にんじん・ほたて缶・米酢・塩・醤油・なたね油 精白米・胚芽米・玉葱・なたね油・まぐろ水煮缶・梅びしお・味噌 豆腐・玉葱・トマト・ベーコン・セロリ・青菜・塩・醤油・かつおだし・昆布		ジャージャーうどん 干しうどん・豚ひき・玉葱・生姜・醤油・味噌・素精糖・なたね油・みりん・きゅうり	おかかおにぎり 精白米・胚芽米・削り節・醤油・ごま・海苔	豚肉の生姜焼き・さつまいものひじき煮 豚肉・生姜・玉葱・ピーマン・みりん・醤油・なたね油 さつまいも・にんじん・ひじき・醤油・素精糖	
木	5 19	豚肉となすのなべしぎ 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・素精糖・醤油・なたね油 春雨・きゅうり・人参・もやし・ハム・ごま油・米酢・醤油・素精糖・塩 精白米・胚芽米・ふりかけ(卵・乳なし) 麩・モロヘイヤ・にんじん・煮干し・昆布・味噌		もちもちドーナツ ホットケーキミックス・絹豆腐・素精糖・白玉粉・菜種油・粉糖・米油	かぼちゃおにぎり 精白米・胚芽米・かぼちゃ・ごま・塩・酒	豆腐ツナハンバーグ・かぶのあちら漬け 豆腐・まぐろ缶・人参・玉葱・椎茸・万能ねぎ・パン粉・醤油・なたね油 かぶ・きゅうり・塩・米酢・素精糖	
金	6 16 (月)	鶏肉のマリネ トマトと大豆のサラダ にんじんごはん 冬瓜とカニのスープ	玉葱・にんじん・ピーマン・塩・米酢・素精糖・なたね油・ウスターソース・乳児鶏ひき・塩・玉葱(幼児)鶏肉・薄力粉・片栗粉 トマト・大豆・きゅうり・乳児米酢・素精糖・醤油・塩・なたね油(幼児)米酢・なたね油・塩 精白米・胚芽米・にんじん・塩 とうがん・酒・かに缶・塩蔵わかめ・塩・片栗粉		6日)ふかしいも・とうもろこし・牛乳・くだもの さつまいも・とうもろこし・塩 16日)味噌おにぎり・牛乳・くだもの 精白米・胚芽米・味噌・みりん・ごま	クリームチーズパン クリームチーズパン(卵なし)	魚のカレーパン粉焼き・コールスローサラダ 魚・ニンニク・酒・塩・パン粉・カレー粉・オリーブ油 キャベツ・にんじん・コーン・きゅうり・なたね油・米酢・塩	
土	7 21	豆乳坦々うどん いんげんのごま和え ゼリー	干しうどん・豚ひき・もやし・長葱・にんにく・味噌・醤油・素精糖・ごま油・塩・かつおだし・豆乳 いんげん・にんじん・ごま・素精糖・醤油 100%ストレートジュース・水・素精糖・アガー		パン・小魚 ソフトフランス生地パン/バターロール生地パン 食べる小魚(醤油・砂糖・ごま)			
月	2 23	パンプキンカレー ひじきの酢の物 ニラと豆腐の味噌汁	精白米・胚芽米・豚肉・玉葱・カボチャ・なす・にんにく・生姜・なたね油・ウスターソース・塩・醤油・ケチャップ・乳児バター・薄力粉・カレー粉 ひじき・きゅうり・にんじん・しらす・素精糖・醤油・米酢・ごま ニラ・玉葱・豆腐・青菜・味噌・煮干し		ふくれ菓子 ホットケーキミックス(無糖)・ベーキングパウダー・黒砂糖・米酢・はちみつ・卵・牛乳	さばの炊き込みご飯 精白米・胚芽米・さば水煮缶・にんじん・生姜・酒・みりん	豆腐のハンバーグ・こぶきいも 豆腐・鶏ひき・玉葱・にんじん・ひじき・パン粉・塩・醤油・素精糖・片栗粉・かつおだし じゃが芋・塩・青のり	
火	10 24	かんぱちの生姜焼き 昆布ドレッシング煮 梅ごはん 麩とふのりの味噌汁	かんぱち・生姜・醤油・みりん 刻み昆布・にんじん・いんげん・コーン缶・ごま油・醤油・米酢・素精糖 精白米・胚芽米・梅干し・大葉(幼児)・ごま 麩・ふのり・あおきのり・万能ねぎ・青菜・煮干し・昆布・味噌		冷や麦 冷や麦・干し椎茸・鶏ひき・人参・きゅうり・酒・醤油・塩	きんぴらおにぎり 精白米・胚芽米・ごぼう・人参・菜種油・ごま・みりん・素精糖・醤油	鶏肉のみそ焼き・かぶときゅうりの漬物 鶏肉・味噌・醤油・酒・素精糖(乳児は鶏つくね) かぶ・きゅうり・刻み昆布・塩	
水	11 25	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・なたね油・素精糖・ケチャップ・醤油・片栗粉・水 オクラ・塩蔵わかめ・えのき・米酢・醤油・かつおだし 乳児酢なし 精白米・胚芽米・梅干し・大葉(幼児)・ごま もやし・にんじん・青菜・きくらげ・長葱・醤油・塩・かつおだし		くだもの・牛乳 さつまいも団子 さつまいも・白玉粉・水・黒砂糖・きな粉	ココアラスク 食パン・マーガリン・素精糖・ココア	白身魚のグラタン・大根サラダ 鯛・じゃがいも・人参・玉葱・薄力粉・バター・牛乳・塩・パセリ・油 大根・人参・コーン・青菜・ゴマ油・素精糖・米酢・醤油	
木	12 26	チキンナゲット シーチキンサラダ わかめごはん 冬瓜汁	鶏ひき・豆腐・にんにく・生姜・塩・片栗粉・米油 (0歳児クラスは、少し煮て、とろみあり) まぐろ缶・キャベツ・きゅうり・トマト・なたね油・米酢・塩 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ 冬瓜・鶏ひき・干し椎茸・かつおだし・こんぶだし・醤油・塩・片栗粉		くだもの・牛乳 枝豆ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・枝豆・塩・海苔・ひじき	チーズじゃがもち じゃがいも・片栗粉・パセリ・チーズ・マーガリン・塩・水	肉あんかけうどん・チーズじゃがもち 干しうどん・豚ひき・なたね油・人参・長葱・干し椎茸・かつおだし・醤油・塩・片栗粉	
金	13 27	ゆで豚ごまだれソース 昆布豆 ごはん なすの味噌汁	乳児豚ひき・玉葱・片栗粉・塩・かつおだし(幼児)豚もも ・味噌・素精糖・米酢・ごま・キャベツ・きゅうり 大豆・にんじん・昆布・素精糖・醤油・いんげん・かつおだし 0,1歳児)大豆刻む 精白米・胚芽米 なす・えのき・青菜・塩蔵わかめ・味噌・煮干し		くだもの・牛乳 かぼちゃサンドイッチ(13日トースト) 食パン・かぼちゃ・素精糖・バター・塩	しらすと油揚げおにぎり 精白米・胚芽米・しらす・油揚げ・塩・醤油・みりん・ごま	魚の塩焼き・鶏肉と大根煮 魚・塩 だいこん・いんげん・人参・鶏ひき・なたね油・酒・醤油・素精糖・バター	
土	14 28	カレーうどん かぼちゃ煮 フルーツポンチ	干しうどん・豚ひき・にんじん・玉葱・キャベツ・ピーマン・アレルギー用カレールウ・塩・醤油 かぼちゃ・素精糖・醤油・塩・みりん みかん缶・もも缶・パイン缶・上白糖・水・干しブドウ		ラスク・チーズ ソフトフランス生地/バターロール生地・マーガリン・砂糖 一口チーズ	< 今月のお知らせ > 8月は、納品業者さんの夏休みがあるため、献立の日付がとびとびになっているところがあります。ご注意ください。「変更の可能性あり」のところは、変更がありましたらまたお知らせいたします。	くだもの・牛乳	

* 乳児)エネルギー440kcal たんぱく質18.7g 脂質13.1g * 幼児)エネルギー560kcal たんぱく質22.2g 脂質18.0g
* 0才児クラスのみ 朝の牛乳(豆乳入り)があります。 * 3時のおやつの牛乳は、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。