

令和5年度

8月

こんだてひょう

年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう

月間目標：生活リズムを整えて夏バテしない

献立	1 (火)	2 (水)	3 (木)	4 (金)
<p>献立</p> <p>ひじき入り卵焼き 茄子のみそ炒め ポテトスープ フルーツ</p> <p>材料</p> <p>鶏ひき肉、人参、ひじき 玉ねぎ、卵、茄子 キャベツ、ウインナー じゃが芋、しめじ オクラ フライドポテト・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>魚のケチャップ煮 みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>魚の切り身、キャベツ 胡瓜、人参、切干大根 もやし、ねぎ、わかめ 玉ねぎ オレンジゼリー・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>ココモコ丼 サラダ 玉ねぎスープ フルーツ</p> <p>材料</p> <p>豚ひき肉、キャベツ ミニトマト、卵、胡瓜 コーン缶、みかん缶 ロースハム、キャベツ 玉ねぎ、人参、パセリ ソール・枝豆・昆布・お茶</p>	<p>献立</p> <p>おかかチャンプル じゃこの佃煮 みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>豚肉、玉ねぎ、豆腐 人参、ピーマン、卵 ちりめんじゃこ、南瓜 ねぎ、えのき ピザトースト・牛乳</p>	
<p>献立</p> <p>豚肉の生姜焼き ナムル みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>豚肉、玉ねぎ、もやし 胡瓜、人参、ロースハム 玉ねぎ、じゃが芋 油揚げ クラッカーサンド・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>魚の照り焼き ひじきと大豆の炒め煮 すまし汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>魚の切り身、ひじき 切干大根、人参 鶏ひき肉、油揚げ、大豆 干し椎茸、ねぎ、わかめ えのき、もやし チーズホットケーキ・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>冷やし中華 じゃが芋と人参の煮物 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>中華麺、胡瓜、コーン缶 ロースハム、トマト じゃが芋、人参、三度豆 アルファ米・お茶</p>	<p>献立</p> <p>鶏の唐揚げ 棒棒鶏 もやしとにらスープ フルーツ</p> <p>材料</p> <p>鶏肉、鶏ささみ、胡瓜 トマト、玉ねぎ、もやし にら、人参 ブルーチエパフェ・お茶</p>	
<p>献立</p> <p>親子丼 わかめとじゃこの炒り煮 みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>鶏肉、卵、玉ねぎ かまぼこ、干し椎茸 わかめ、ちりめんじゃこ 油揚げ、ねぎ、人参 キャナルポップコーン・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>ゆかりご飯 そうめん 大豆煮豆 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>そうめん、油揚げ 干し椎茸、玉ねぎ、人参 ねぎ、かまぼこ、大豆 昆布 黒糖蒸しパン・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>厚揚げの野菜麻婆 鶏レバーの生姜焼き 中華スープ フルーツ</p> <p>材料</p> <p>厚揚げ、鶏ささみ、胡瓜 鶏レバー、小松菜、人参 とうもろこし、にら 鶏レバー、小松菜、人参 ドーナツ・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>焼き魚 雑菜 高野豆腐のスープ フルーツ</p> <p>材料</p> <p>魚の切り身、牛肉、春雨 人参、ピーマン、玉ねぎ えのき、しめじ、ねぎ 高野豆腐、もやし 塩ちんすこう・牛乳</p>	
<p>献立</p> <p>魚の塩焼き 切り干し大根の煮付 そうめん入りみそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>魚の切り身、ひじき 切干大根、人参 鶏ひき肉、油揚げ そうめん、玉ねぎ、茄子 ねぎ ミルク餅・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>煮魚 春雨の酢の物 豆腐のすまし汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>魚の切り身、春雨 人参、胡瓜、キャベツ 豆腐、しめじ、わかめ ねぎ、ロースハム うどんかりんとう・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>カレーライス ツナ和え フルーツ</p> <p>材料</p> <p>豚肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、ピーマン しめじ、キャベツ、胡瓜 ツナ缶、ミニトマト ブルーチーズ・りんごジュース</p>	<p>献立</p> <p>園で子ども達が作っている夏野菜も、給食に使い野菜のお話をしながら楽しい給食になればと思います。夏野菜をいっぱい食べて、暑い夏を乗り切りましょう。</p>	
<p>献立</p> <p>鶏肉の照り焼き 青菜のボン酢風 すまし汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>鶏肉、小松菜、もやし 人参、ちくわ、キャベツ 豆腐、玉ねぎ、麩、ねぎ お好み焼き・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>子キンカツ ドレッシングサラダ みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>鶏肉、人参、胡瓜 キャベツ、わかめ えのき、ねぎ マカロニのあべかわ・牛乳</p>	<p>献立</p> <p>魚のカレー煮 切干大根の和え物 金時煮豆 みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>魚の切り身、切干大根 人参、胡瓜、キャベツ ロースハム、金時豆 南瓜、玉ねぎ、油揚げ ねぎ カップケーキ・ショア</p>	<p>献立</p> <p>肉じゃが おかか和え みそ汁 フルーツ</p> <p>材料</p> <p>豚肉、じゃが芋 糸こんにゃく、玉ねぎ 人参、三度豆、胡瓜 キャベツ、油揚げ、ねぎ ジャムサンド・牛乳</p>	

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。都合により献立を変更する場合があります。22日(火)は、クッキング(夏野菜ケーキ作り)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。

3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

22日(火)は、クッキング(夏野菜ケーキ作り)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。



みずほ保育園