## ひよこぐみ 8月 献立表

	<b></b> 月 14 <sub>&lt;協カ日&gt;</sub> ・28	必 1・ <u>15<sub>&lt;協カ日&gt;</sub></u> ・29	7 <b>分</b> 2・ <u>16<sub>&lt;協力目&gt;</sub></u> ・30	★ 3・17・31	<b>⊕</b> 4⋅18	⊕ 5 · 19
完了期	<u>ロごはん</u>	<b>□</b> おにぎり	<b>□</b> おにぎり	<u>口おにぎり</u>	<u>口おにぎり</u>	<u>ロごはん</u>
	□ビビンバ 牛肉,太もやし,人参 ほうれん草or小松菜,ねき しょうゆ	□豚肉と冬瓜の味噌煮 豚肉,冬瓜,人参,味噌 酒,みりん,しょうゆ,砂糖	□牛肉のしぐれ煮 牛肉,ごぼう,人参 ピーマン,酒,みりん 砂糖,しょうゆ	□鶏肉の梅味噌焼き 鶏肉,梅干し,酒 味噌,しょうゆ	□さばの竜田あげ さば,片栗粉 油,酒,みりん,しょうゆ	□牛丼風 牛肉,玉ねぎ,しめじ 人参,ねぎ 酒,みりん,砂糖,しょうゆ
	酒,砂糖,みりん □中華スープ ビーフン,玉ねぎ,しめじ 人参,鶏ガラスープ,塩	□きゅうりとわかめと じゃこの酢のもの きゅうり,わかめ ちりめんじゃこ,酢 砂糖,塩	□オクラの塩昆布和え オクラ,トマト 黄パプリカ,塩昆布	□ <b>納豆和え</b> ひきわり納豆,小松菜,人参 白菜,モロヘイヤ,もやし ひじき,焼のり,しょうゆ	□ポテトサラダ じゃが芋,きゅうり,人参 コーン,レーズン 塩,酢,砂糖	<b>□みそ汁</b> さつま芋,人参,キャベツ 味噌
	<u>□くだもの</u> バナナなど	□すまし汁 豆腐,なす,油あげ 酒,みりん,しょうゆ,塩	□みそ汁 じゃが芋,玉ねぎ,人参 ねぎ,味噌	□中華スープ わかめ,コーン,玉ねぎ 鶏ガラスープ,塩	<u>□みそ汁</u> 冬瓜, オクラ, ゆば, 味噌	
後期	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり	□軟飯おにぎり
	□牛肉と野菜のあんかけ 牛肉,ほうれん草or小松菜 人参,玉ねぎ,しめじ じゃが芋		□牛肉と夏野菜煮 牛肉,人参,オクラ,トマト 黄パプリカ,ピーマン ごぼう,玉ねぎ	□鶏肉の野菜あんかけ 鶏肉,玉ねぎ,小松菜 白菜,さつま芋,人参 片栗粉	□カレイの野菜煮 カレイ,玉ねぎ,人参 冬瓜,オクラ,じゃが芋	□牛肉と野菜の煮物 牛肉,玉ねぎ,人参 しめじ,キャベツ
	<u>□スティック野菜</u> 人参,バナナ	□スティック野菜 きゅうり	<u>□スティック野菜</u> じゃが芋	<u>□スティック野菜</u> 人参	□スティック野菜 きゅうり	□スティック野菜 さつま芋
朝のおやつ	<u>ロハイハインなど</u>	<u>□くだもの</u>	□お子さませんべいなど	ロハイハインなど	<u>□くだもの</u>	ロハイハインなど
3時のおやつ 【完了食】	□ <u>お茶</u> □食パンかりんとう 食パン,サラダ油,黒砂糖	□牛乳 □のり塩ポテト じゃが芋,片栗粉 サラダ油,塩,青のり	□お茶 □ミルク蒸しパン 小麦粉,ベーキングパウダー 粉ミルク	□牛乳 □おたのしみ★まん - 米粉,砂糖,ベーキング パウダー サラダ油,きな粉,ココア コーンスターチ,豆乳,塩 酢,シーチキン,じゃが芋	□お茶 □おはぎ 米,もち米,あんこ,きな粉 砂糖,塩	<u>□お茶</u> □おせんべい、果物など
3時のおやつ 【後期】	□お茶 □食パンスティック 食パン	<u>□お茶</u> <u>□ふかし芋</u> じゃが芋	□お茶 □ミルク蒸しパン 小麦粉,ベーキングパウダー 粉ミルク	□お茶 □くだもの - バナナ,煮リンゴ オレンジなど	□お茶 □きな粉ごはんの 軟飯おにぎり 米,きな粉	□ <u>お茶</u> □赤ちゃんせんべい、 果物など
	⑨ 7·21	⊗ 8 · 22		★ 10 · 24	⊕ (1) · 25	⊕ 12 · 26
完了期	<b>勇 7・21</b>	<ul><li>必 8・22</li></ul>	<ul><li> 9・23</li><li> ロおにぎり</li></ul>	★ 10・24	<ul><li>⊕ ①・25</li><li>□おにぎり</li></ul>	<b>□きつねうどん</b>
完了期	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,豆腐,ピーマン 赤パプリカ 赤味噌,片栗粉 鶏ガラスープ,しょうゆ □小松菜とモロヘイヤの しらす和え	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉,片栗粉,油 酒,しょうゆ □じゃが芋としめじの 温サラダ じゃが芋,オクラ,しめじ 赤パプリカ		□おにぎり □冷しゃぶ  豚肉、キャベツ、きゅうり ピーマン、黄パプリカ トマト、太もやし、レモン しょうゆ、砂糖、酒、みりん □みそ汁 さつま芋、玉ねぎ、ねぎ	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆,玉ねぎ,人参なす,トマト,コーンじゃが芋,大根,カレー粉コンソメ,塩 □シーチキンのマリネシーチキン,きゅうり	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ 濃口しょうゆ □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キャベツ,人参 しらす干し
完了期	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,豆腐,ピーマン 赤パプリカ 赤味噌,片栗粉 鶏ガラスープ,しょうゆ □小松菜とモロヘイヤの	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉,片栗粉,油 酒,しょうゆ □じゃが芋としめじの 温サラダ じゃが芋,オクラ,しめじ	□おにぎり □タラの西京焼き タラ,白味噌 みりん,砂糖,塩 □なすと三度豆の ゴマ和え なす,三度豆,人参	□おにぎり □冷しゃぶ  豚肉、キャベツ、きゅうり ピーマン、黄パプリカ トマト、太もやし、レモン しょうゆ、砂糖、酒、みりん □みそ汁	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆,玉ねぎ,人参なす,トマト,コーンじゃが芋,大根,カレー粉コンソメ,塩 □シーチキンのマリネ	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ 濃口しょうゆ □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キャベツ,人参
完了期	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,豆腐,ピーマン赤パプリカ 赤味噌,片栗粉 鶏ガラスープ,しょうゆ □小松菜とモロヘイヤの しらす和え 小松菜,モロヘイヤ,人参 きかもろこしのコーン 酢,しょうゆ,油,みりん □くだもの	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉,片栗粉,油 酒,しょうゆ □じゃが芋としめじの 温サラダ じゃが芋,オクラ,しめじ 赤パプリカ 酢,砂糖,塩,オリーブ油 □コンソメスープ 玉ねぎ,人参,冬瓜,なす	□おにぎり □タラの西京焼き タラ,白味噌 みりん,砂糖,塩 □なすと三度豆の ゴマ和え なす,三度豆,人参 ゴマ,しょうゆ □すまし汁 豆腐,ゆば,オクラ まいたけ	□おにぎり □冷しゃぶ  豚肉、キャベツ、きゅうり ピーマン、黄パプリカ トマト、太もやし、レモン しょうゆ、砂糖、酒、みりん □みそ汁 さつま芋、玉ねぎ、ねぎ	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆,玉ねぎ,人参なす,トマト,コーンじゃが芋,大根,カレー粉コンソメ,塩 □シーチキンのマリネシーチキン,きゅうりオクラ,赤パプリカ,枝豆	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ 濃口しょうゆ □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キャベツ,人参 しらす干し 酢,しょうゆ,砂糖,塩 □煮込みしらすうどん
	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,豆腐,ピーマン赤パブリカカ赤味噌,片栗粉 鶏ガラスープ,しょうゆ □小松菜とモロヘイヤのしらす和え 小松菜,モロヘイヤ,人参きからしらずコーン酢,しょうゆ,油,みりん □くだもの オレンジなど	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉,片栗粉,油 酒,しょうゆ □じゃが芋としめじの 温サラダ じゃが芋,オクラ,しめじ 赤パプリカ 酢,砂糖,塩,オリーブ油 □コンソメスープ 玉ねぎ,人参、冬瓜,なす コンソメ,塩 □軟飯おにぎり □鶏肉と冬瓜の野菜煮 鶏肉,冬瓜,玉ねぎ	□おにぎり □夕ラの西京焼き タラ,白味噌 みりん,砂糖,塩 □なすと三度豆の ゴマ和え なす、三度うゆ □すまし汁 豆腐,ゆは,オクラまいたけ、酒,みりん,塩,しょうゆ □撃飯おにぎり □タラの野菜あんかけ タラ,豆腐,人参,なす オクラ,まいたけ,じゃが芋	□おにぎり □冷しゃぶ  豚肉,キャベツ,きゅうり ピーマン,黄パプリカ トマト,太もやし,レモン しょうゆ,砂糖,酒,みりん □みそ汁 さつま芋,玉ねぎ,ねぎ 味噌 □軟飯おにぎり □豚肉のトマト煮 豚肉,キャベツ,ピーマン	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆,玉ねぎ,人参なす,トマト,コーンじゃが芋,大根,カレー粉コンソメ,塩 □シーチキンのマリネシーチキン,きゅうりオクラ,赤パプリカ,枝豆酢,砂糖,塩,オリーブ油	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ 濃口しょうゆ □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キャベツ,人参 しらす干し 酢,しょうゆ,砂糖,塩
	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,豆腐,ピーマン 赤水噌,片栗粉 鶏がラスープ,しょうゆ □小松菜とモローイヤーのしら菜、り、こしのコムーのとようゆ、はまっししない。は、はいいでは、はいいでは、できる。このでは、いいでは、できる。このでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、い	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉,片栗かゆ □ 鶏肉,片栗かゆ □ じゃが芋としめじの 温サラダ じゃが芋、オクラ,しめじ 赤パが男,塩,オリーブ油 ロコンソメスープ 玉ねぎ,人参、なすコンソメ,塩 □軟飯おにぎり □鶏肉、冬瓜、野菜煮 鶏肉、冬瓜、玉ねラ	□おにぎり □夕ラの西京焼き タラ,白味噌 みりん,砂糖,塩 □なすと三度豆の ゴマ和え なす、三度うゆ □すまし汁 豆腐,ゆは,オクラまいたけ、酒,みりん,塩,しょうゆ □撃飯おにぎり □タラの野菜あんかけ タラ,豆腐,人参,なす オクラ,まいたけ,じゃが芋	□おにぎり □冷しゃぶ  豚肉,キャベツ,きゅうり ピーマン,黄パプリカ トマト,太もやし,レモン しょうゆ,砂糖,酒,みりん □みそ汁 さっま芋,玉ねぎ,ねぎ 味噌 □豚肉のトマト煮 豚肉,キャベツ,ピーマン 黄パプリカ,トマト	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆,玉ねぎ,人参 なす,トマト,コーン じゃが芋,大根,カレー粉 コンソメ,塩 □シーチキンのマリネ シーチキン,きプリカ,枝ョ 酢,砂糖,塩,オリーブ油  □軟飯おにぎり □お豆の夏野菜スープ 水煮大豆,玉ねぎ,人参 なす,トマト,大根,オクラ	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ 濃口しょうゆ □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キャベツ,人参 しらす干し 酢,しょうゆ,砂糖,塩
後期	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,豆腐,ピーラウス	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉,片栗うゆ □鶏肉,片栗うゆ □じゃが芋としめじの 温けラダ じゃがずす,カーブ・カーブ・カーがり、地方ががり、カーブ・カーががり、カーブ・カー・カーががり、カーガー、カーボーがで、カーボーがで、カーボーがで、カーボーがです。カーボーがでは、カーボーができる。カーボーができる。カーボーができる。カーボーができる。カーボーが、カーボーが、カーボーができる。カーボーが、カ	□おにぎり □夕ラの西京焼き タラ,白味噌 みりん,砂糖,塩 □なすと三度豆の ゴマ和え なす、しょうゆ □すまし汁 豆腐,かけ 豆腐いたけ っまいみりん,塩,しょうゆ □撃飯おにぎり □タラの野菜あんかけ タラ,豆素、人を、なすする。カッラ、サ栗粉 □スティック野菜	□おにぎり □冷しゃぶ  豚肉,キャベツ,きゅうり ピーマン、黄やし,ルモン しょうゆ,砂糖,酒,みりん □みそ汁 さす噌 □軟飯おにぎり □豚肉のトマト煮 豚肉,キャカ,カっま エねぎ,カっち エなが、アットです。 □水のトマートがです。 ロスティック野菜	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆、大根、カレー 水煮大りで、大根、カレー 水煮大りで、大根、カレー 水水すが、下芋、根。 コンカーチキン、カリー シーチキン、カリー シーチキン、カリー シーチキン、カリー シーチキン、カリー シーチャー シーチャー シーチャー シーチャー シーチャー シーチャー シーチャー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ  □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キレ が、,人参 いらすまし がい,しょうゆ,砂糖,塩  □煮込みしらすすし 人参,キャベツ,小松菜  □スティック野菜
後期	□ごはん □夏のマーボー豆腐  豚ミンチ,カ腐、ピー・ブラ腐、アー・ブラ腐、アー・ブラのではん 「豚ミンチ,カ 乗がり、カー・ボーラのでは、カー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー・ボー	□おにぎり □鶏のからあげ 鶏肉のからあげ 鶏肉のからまが 鶏肉のからまが ったが 学としめじの □温しゃが デオクラ のしめ じまり できない かって	□おにぎり □ タラの西京焼き タラ,白味噌 みりん,砂糖,塩 □ なすと三度豆の ゴマ和え	□おにぎり □冷しゃぶ    豚肉,キャベツ,きゅうり   ピーマン,黄やし,レモン   しょうゆ,砂糖,酒,みりん   ひろそ汁   さ中   さ中   で味噌   下肉のトマト煮   豚肉のトマハカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカカ	□おにぎり □スープカレー 水煮大豆、大根、カレー 水煮大りです。 大根、カレー 水煮大りです。 大根、カレー 水水すがソメ、塩 □シーチキン、パカリー シシーチキン、パカリー シシーチキンがあれた。 です。 です。 です。 です。 です。 です。 です。 です。 できるの では、 できるの できる。 できるの では、 できるの では、 できるの では、 できるの では、 できるの では、 できるの できるの できるの できるの できるの できるの できるの できるの	□きつねうどん うどん,油あげ,ねぎ 天かす,昆布,塩,砂糖,酒 みりん,うすくちしょうゆ  □小松菜とキャベツの しらす和え 小松菜,キしい。 か松菜・ボックの しらすれた かい,人参 しらすか。 でが、いかがり、砂糖、塩  □煮込みしらすうどん うどん、カー・ベッ、小松菜  □ズンカー・ベッ、小松菜  □ズンカー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・ベッ・カー・スティック・野菜 こフェー・フ・アイ・フ・アイ・フ・アイ・フ・アイ・フ・アイ・フ・アイ・フ・アイ・フ・ア

- どの食材も園で食べる前に必ずお家で試して下さいね。
- 🗼 展示食(事務所前のカウンターにあります)は、毎日見て帰って下さい。
- 一人ひとりの食べ方や量をみながら進めていきます。
- 夏野菜の鮮やかな色を見たり、触れたりして、手づかみで食べる事も大切にしていきます。
- 💠 暑さも増してきているので、水分補給(お茶)をしっかりとしたいと思います。
- 🔩 畑の野菜も給食に取り入れていきます。