

8月 献立表

円町まぶね隣保園
075-462-8829

月	火	水	木	金	土
	1日  白身魚の風味焼き 白身魚・かぼす果汁・しょうゆ・みりん もやしのカレー炒め もやし・バブリカ・玉ねぎ・しょうゆ・三温糖・カレー粉・油 マリネ 小松菜・長いも・人参・しょうゆ・三温糖・すし酢・オリーブ油 みそ汁 キャベツ・しめじ・もずく・みそ	2日 焼きコロッケ じゃひいも・片栗粉・豚ミンチ・玉ねぎ・油・塩麹・パン粉 切り干し大根の炒め煮 切り干し大根・人参・ビーマン・しょうゆ・三温糖 なめたけ和え 白菜・ごぼう・水菜・えのき・昆布・みりん・しょうゆ スープ レタス・ベーコン・ズッキーニ・しょうゆ・塩・コンソメ	3日 鶏手羽元のさっぱり煮 鶏手羽元・生姜・酢・しょうゆ・三温糖・酒 さつまいものシナモン焼き さつまいも・しょうゆ・油・シナモン じやこ和え ほうれん草・人参・ブロッコリー・ちりめんじゃこ・しょうゆ 清汁 鶏・テンゲン菜・もやし・しょうゆ・塩	4日 あじの和風あんかけ 鰯・塩麹・片栗粉・玉ねぎ・豆苗・しょうゆ・みりん・塩 すいかと油揚げの煮物 すいか・油揚げ・三温糖・しょうゆ わかめサラダ 春雨・きゅうり・れんこん・キャベツ・わかめ・すし酢・酢・しょうゆ みそ汁 じゃがいも・トマト・ねぎ・みそ	5日 ナポリタン 豚肉・玉ねぎ・なす・ビーマン・人参・エリンギ・スペアティ・ケチャップ・しょうゆ・塩・油
7日	8日 海苔ごはん ペ・コン・焼きのり・人参・ねぎ・しょうゆ・みりん・七分付米 鶏肉の梅焼き 鶏もも肉・みりん・しょうゆ・三温糖・梅肉・片栗粉 ナムル ほうれん草・きゅうり・レタス・しめじ・しょうゆ・三温糖・ごま油 清汁 さつまいも・白菜・しょうゆ・塩	9日 豚肉の夏野菜炒め 豚肉・ビーマン・なす・コーン・しょうゆ・三温糖・酒・油 焼きれんこん れんこん・しょうゆ・三温糖・油 レモンサラダ キャベツ・人参・大根・しょうゆ・レモン果汁・三温糖・油 スープ 長芋・玉ねぎ・豆苗・しょうゆ・塩・コンソメ	10日 白身魚の磯辺焼き 白身魚・青のり・酒・みりん・しょうゆ・片栗粉 じやがいものそぼろあんかけ 豚ミンチ・じやがいも・三度豆・しょうゆ・三温糖・片栗粉・油 ゆかり和え テンゲン菜・人参・もやし・ゆかり粉・しょうゆ みそ汁 冬瓜・ほうれん草・とろろこんぶ・みそ	11日 山の日 	12日 豚野菜丼 豚肉・玉ねぎ・しめじ・白菜・人参・しょうゆ・みりん・三温糖・油・七分付米 清汁 なす・水菜・しょうゆ・塩
14日 家庭保育協力日	15日 家庭保育協力日 マー婆ー丼 豚ミンチ・玉ねぎ・豆腐・人参・テンゲン菜・しょうゆ・みそ・豆苗・塩麹・ごま油・七分付米	16日 家庭保育協力日 あんかけ丼 豚肉・玉ねぎ・ビーマン・人参・小松菜・しょうゆ・みりん・三温糖・油・片栗粉・七分付米	17日 中華丼 豚肉・玉ねぎ・れんこん・人参・ブロッコリー・しょうゆ・三温糖・ごま油・片栗粉・七分付米	18日 豆腐の肉野菜あんかけ 木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・三度豆・三温糖・しょうゆ・油・片栗粉 長芋の塩麹焼き 長芋・塩麹・油 ポン酢和え 小松菜・キャベツ・人参・かぼす果汁・しょうゆ スープ ズッキーニ・白菜・オクラ・しょうゆ・塩・コンソメ	19日 鶏肉のしょうが焼き 鶏もも肉・生姜・しょうゆ・みりん・酒 煮豆 大豆水煮・人参・つきこんにやく・昆布・しょうゆ・三温糖 マヨドレサラダ かぼちゃ・ほうれん草・バブリカ・マヨドレ・しょうゆ みそ汁 なす・もやし・ねぎ・みそ
清汁	清汁 じやがいも・豆苗・しょうゆ・塩	清汁 さつまいも・キャベツ・しょうゆ・塩	清汁 鶏・大根・しょうゆ・塩	清汁 豆乳・テンゲン菜・もやし・しょうゆ・塩・コンソメ	清汁 チングン菜・玉ねぎ・しょうゆ・塩
せんべい お茶	ビスケット お茶 ぱりんこ	クラッカー お茶 アスパラガスビスケット	クラッcker お茶 クラッcker	おにぎり りんご 牛乳 かつお・しょうゆ・七分付米	おにぎり りんご かつお・しょうゆ・七分付米
21日	22日 コーンごはん コーン・人参・しめじ・しょうゆ・みりん・油・七分付米 鶏肉の黒酢あん 鶏むね肉・塩麹・片栗粉・玉ねぎ・バブリカ・しょうゆ・三温糖・黒酢 ごま和え 小松菜・ブロッコリー・人参・しょうゆ・ごまねりごま・三温糖 みそ汁 油揚げ・ほうれん草・昆布・みそ	23日 さわらの西京焼き さわら・白みそ・塩麹・みりん・しょうゆ ゴーヤのおかか炒め ゴーヤ・玉ねぎ・もやし・人参・かつお・しょうゆ・三温糖・油 フレンチサラダ 白菜・レタス・人参・大根・三温糖・酢・塩・油・しょうゆ 清汁 かぼちゃ・モロヘイヤ・えのき・しょうゆ・塩・コンソメ	24日 豆腐バーグ 豆腐・鶏ミンチ・玉ねぎ・ねぎ・しょうが・しょうゆ ケチャップ炒め れんこん・ごぼう・三度豆・ケチャップ・三温糖・塩・オリーブ油 和風和え あらめ・三度豆・糸こんにゃく・しょうゆ・三温糖 スープ さつまいも・春雨・テンゲン菜・しょうゆ・塩・コンソメ	25日 お誕生会 白身魚のヴィナグレッソスかけ 白身魚・塩麹・油・トマト・玉ねぎ・バブリカ・黄・ソウ・きゅうり・人参・大葉・かんぴょう・高野豆腐・しょうゆ・三温糖・塩・酢・レモン汁・オリーブ油・バセリ あらめ煮 あらめ・三度豆・糸こんにゃく・しょうゆ・三温糖 チヨレギサラダ風 長芋・ほうれん草・人参・水菜・しょうゆ・塩・焼きのり・ごま油 みそ汁 なす・なめこ・三つ葉・みそ	26日 鶏肉のしょうが焼き 鶏もも肉・生姜・しょうゆ・みりん・酒 煮豆 大豆水煮・人参・つきこんにやく・昆布・しょうゆ・三温糖 マヨドレサラダ かぼちゃ・ほうれん草・バブリカ・マヨドレ・しょうゆ みそ汁 なす・もやし・ねぎ・みそ
黒糖ケーキ牛乳	さつまいもクリームパン牛乳 小麦粉・BP・牛乳・黒砂糖・無塩バター・スキムミルク	シリアルバー 梨牛乳 コーンフレーク・オートミール・三温糖・油・水・小麦粉	そぼろおにぎり りんご 牛乳 豚ミンチ・酒・三温糖・しょうゆ・七分付米	オレンジケーキ牛乳 小麦粉・BP・三温糖・豆乳・油・酢・マーマレード	おにぎり りんご わかれ・七分付米
28日	29日 タコライス風 豚ミンチ・レタス・人参・ケチャップ・赤みそ・三温糖・しょうゆ・油・七分付米 鶏肉のカレー竜田焼き 鶏むね肉・塩麹・しょうゆ・みりん・酒・カレー粉・片栗粉・油 かつお和え ほうれん草・長芋・人参・赤玉ねぎ・かつお・しょうゆ 清汁 大根・キャベツ・しょうゆ・塩	30日 お泊り保育(たいよう) 鮭の照り焼き 生鮭・しょうゆ・みりん・酒 高野豆腐煮 高野豆腐・人参・三温糖・しょうゆ	31日 お泊り保育(たいよう) ホークジンジャー 豚肉・生姜・りんご・玉ねぎ・しょうゆ・酢・みりん・酒 甘辛ポテト じゃがいも・酒・三温糖・みりん・しょうゆ・ごま油 ゴーヤサラダ ゴーヤ・キャベツ・人参・マヨドレ・三温糖・塩 みそ汁 冬瓜・レタス・わかめ・みそ	24日 ヴィナグレッソスかけ お酢にトマトなどの野菜をたっぷり混ぜたソース。 ブラジルの定番ソース 25日 オリヴィエサラダ 角切りのじやがいもや野菜をマヨネーズで和えたもの。 ロシア料理でポテトサラダの原型ではないかともいわれ園ではマヨネーズではなくマヨドレを使用します	
ヨーグルトケーキ牛乳	ジャム食パン 牛乳 小麦粉・BP・三温糖・ヨーグルト・牛乳・スキムミルク・油	豆乳くずもち 梨牛乳 片栗粉・三温糖・豆乳・きなこ	豆乳くずもち 梨牛乳 小松菜・しょうゆ・塩・ごま油・ごま・七分付米		

乳児の朝おやつ 月～金 牛乳
主食 七分付米

※材料の都合により献立の変更もあります