

26年

8月予定献立表



| 日付 | 曜日 | 3歳未満児 午前のおやつ | 副食 | 3歳未満児 | 午後のおやつ |
|-------|----|-----------------|-------------------------------|-----------|-------------|
| 1 | 金 | 牛乳、バナナ | 鶏ささみのごまドレッシング、ブロッコリー、ゆで卵、みそ汁 | ごはん | アイスクリーム |
| 2 | 土 | 牛乳、クッキー | 焼きビーフン、かぼちゃごましょうゆ、みそ汁 | ごはん | 牛乳、クラッカー |
| 3 | 日 | | | | |
| 4 | 月 | 牛乳、ビスケット | マーボー豆腐、キャベツの甘酢和え、蒸しかまぼこ | ごはん | すいか |
| 5 | 火 | のむヨーグルト おかき | トマトとなすの Pasta、塩きゅうり、卵とコーンのスープ | ごはん | カルピスフルーツゼリー |
| 6 | 水 | 牛乳、ボーロ | 魚のごま揚げ、ピーマンとじゃこの炒め煮、芋と揚げのみそ汁 | ごはん | 牛乳、クッキー |
| 7 | 木 | 牛乳、カステラ | 七夕そうめん、キャベツとパインの甘酢和え、シュウマイ | ごはん | 牛乳、せんべい |
| 8 | 金 | 牛乳、ぶどう | 納豆のそぼろ和え、夏野菜の天ぷら、とうがんのすまし汁 | ごはん | 牛乳、ビスケット |
| 9 | 土 | 牛乳、ウエハース | 豆腐オクラみそ汁、干物、チーズ、野菜盛り合せ | ごはん | 牛乳、カステラ |
| 10 | 日 | | | | |
| 11 | 月 | 牛乳、カルシウムせんべい | カレームニエル、春雨の酢物、野菜スープ | ごはん | じゃがいも団子 |
| 12 | 火 | 牛乳、クッキー | 鶏肉からあげ、かみかみサラダ、芋と揚げのみそ汁 | ごはん | 牛乳、せんべい |
| 13 | 水 | 牛乳、クラッカー | 冷しきつねうどん、なすとピーマンの卵炒め | ごはん | 牛乳、クッキー |
| 14 | 木 | 果汁、おかき | キーマカレー、スティックチーズ、わかめサラダ | ごはん | 牛乳、ビスケット |
| 15 | 金 | 牛乳、ボーロ | 厚揚げと大根のみそ汁、じゃがいものおかか煮、カップエッグ | ごはん | 牛乳、ゼリー |
| 16 | 土 | ヨーグルト、クッキー | 焼きそば、コーンスープ | ごはん | 牛乳、おかき |
| 17 | 日 | | ♪毎月19日は食育の日♪ | | |
| 18 | 月 | 牛乳、コーンフレーク | 煮魚、切り干し大根の煮付け、かき玉汁、トマト | ごはん | 牛乳、とうもろこし |
| 19 | 火 | 牛乳お子様せんべい | ちくわ二色揚げ、じゃがいもと厚揚げの煮物、玉ねぎのみそ汁 | ごはん | 牛乳、ビスケット |
| 20 | 水 | 牛乳、バナナ | 豆腐入り松風焼き、夏野菜カレー炒め、とろりん汁 | ごはん | 鉄強化飲料☆クッキー |
| 21 | 木 | 牛乳、せんべい | 豚肉とピーマンのせん切り炒め、トマト、そうめん汁 | ごはん | フルーツプリン |
| 22 | 金 | 果汁、ビスケット | ししゃもフライ、春雨の酢の物、あげとキャベツのみそ汁 | ごはん | 牛乳、せんべい |
| 23 | 土 | 牛乳、おかき | 肉じゃが、青菜もやしごまひたし、果物 | ごはん | 牛乳、クッキー |
| 24 | 日 | | | | |
| 25 | 月 | 牛乳、桃缶詰 | 大豆と豚肉のトマト煮、にんじんグラッセ、盛り合わせ、ゆで卵 | ごはん | 牛乳、おかき |
| 26 | 火 | 牛乳、せんべい | 和風ハンバーグ、スパゲティソテー、オクラスープ | ごはん | 牛乳、ゼリー |
| 27 | 水 | 牛乳、クッキー | カレーシチュー、ツナサラダ、トマト | ごはん | 牛乳、枝豆 |
| 28 | 木 | 牛乳、ビスケット | 魚ケチャップソースかけ、浸し、野菜スープ | 食パン | ぶどう |
| 29 | 金 | 果汁、おかき | 豆腐の落とし揚げ、即席ピクルス、芋とわかめのみそ汁 | ごはん | ヨーグルト☆クッキー |
| 30 | 土 | 牛乳、クラッカー | そうめん汁、なすピーマンのみそ炒め、ちくわ | ごはん | 牛乳、ビスケット |
| 31 | 日 | | | | |
| ごはん献立 | | 牛乳、ビスケット | とうもろこしごはん、はんぺんフライ、夏野菜スープ | とうもろこしごはん | 牛乳、ケーキ |

※都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください

※食品が傷みやすい時期です。お子さんにご飯を持たせる場合は20～30分間ふたをあけて荒熱をとってから、ふたをして持たせましょう。