



8月予定献立表



日	行事	献立名	おもな調理法	食品名				おやつ	
				からだをつくる	熱や力のもとになる	からだの調子を整える	調味料など	午前(未満児)	午後
1 (月)		鮭フライ丼 春雨スープ キウイ	揚	鮭 たまご たまご	こめ 小麦粉 パン粉 油 三温糖 はるさめ	サニーレタス きゅうり 人参 えのき しめじ 白菜 キウイ	こしょう みりん 濃口醤油	牛乳 せんべい	スキムミルク フレンチトースト
2 (火)		おにぎり/ちゃんぽん ミモザサラダ オレンジ	煮	炊き込みわかめ/豚肉 かまぼこ たまご	こめ/中華麺 マヨネーズ	キャベツ 人参 玉ねぎ もやし ブロッコリー コーン缶 トマト オレンジ	白湯	牛乳 ビスケット	スキムミルク マドレーヌ
3 (水)		ごはん/ゴーヤチャンプル キャベツのスープ バナナ	炒	豚肉 豆腐 たまご みそ	こめ/三温糖 じゃが芋	にがうり 人参 キャベツ えのき 人参 バナナ	濃口醤油 コンソメ	牛乳 クッキー	スキムミルク 黒糖だんご
4 (木)		ごはん/オーロラチキン 玉ねぎの味噌汁 リンゴ	揚・炒	鶏肉 みそ 豆腐 いりこ みそ	こめ/かたくり粉 油 三温糖	玉ねぎ 人参 ピーマン 椎茸 玉ねぎ しめじ りんご	こしょう ケチャップ 濃口醤油	牛乳 バナナ	スキムミルク フルーツ サンド
5 (金)	誕生会	サンドイッチ 野菜チキンナゲット/スパサラ もやしのスープ/スイカ	揚	たまご ツナ 鶏ひき・鶏もも肉/ ロースハム	食パン マヨネーズ 小麦粉 油 はちみつ マヨネーズ /マカロニ マヨネーズ	きゅうり 玉ねぎ コーン缶/きゅうり レタス 人参 もやし えのき こね ぎ/スイカ	ケチャップ コンソメ	ウエハース	スキムミルク ぎょうざピザ
6 (土)		ごはん/豚ひき肉と春雨の炒め ほうれん草の味噌汁 キウイ	炒	豚ひき肉 たまご 厚揚げ いりこ みそ	こめ/三温糖 春雨 油	にんにく キャベツ 玉ねぎ ほうれん草 えのき 人参 玉ねぎ キウイ	濃口醤油 淡口醤油	牛乳 ゼリー	スキムミルク ◎カステラポーロ
8 (月)		ごはん/炒り豆腐 野菜スープ オレンジ	炒	竹輪 豆腐 たまご	こめ/三温糖 油 じゃが芋	人参 玉ねぎ ピーマン 玉ねぎ キャベツ 人参 コーン缶 オレンジ	淡口醤油 コンソメ	牛乳 ビスケット	スキムミルク ココアスコーン
9 (火)		ごはん/魚のねぎ味噌焼き ほうれん草のピーナツ和え 青のりのすまし汁/バナナ	焼	ぶり みそ いりこ 豆腐 青さ かまぼこ	こめ/ごま油 三温糖 ピーナツ粉 ごま 三温糖	ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 コーン缶 バナナ	淡口醤油 濃口醤油 淡口醤油	牛乳 せんべい	スキムミルク さつまいもパイ
10 (水)		ごはん/五目ビーフン じゃが芋の味噌汁 リンゴ	炒	豚ひき肉 たまご 油揚げ いりこ みそ	こめ/ビーフン 油 じゃが芋	人参 玉ねぎ ピーマン 玉ねぎ しめじ こね りんご	淡口醤油	牛乳 ビスコ	スキムミルク ショートケーキ
11 (木)	祝日	山 の 日							
12 (金)		三色丼 中華スープ カルピス	炒	鶏ひき肉 たまご や きのり かにかま たまご	こめ 三温糖 油 カルピス	ほうれん草 人参 玉ねぎ しめじ コー ン缶 ねぎ もやし	濃口醤油 中華だし 淡口醤油	牛乳 ゼリー	ココアミルク ☆シュガー トースト
13 (土)	お盆	愛情弁当の日 ※お弁当とおやつの準備をお願いします！							

8月は夏本番ですね！暑さで食欲が減退しがちです。こどもでも夏バテすることがあります。汗をかくことでビタミンB1が失われてしまいます。ビタミンB1は、豚肉やうなぎ、納豆、ごまなどにも多く含まれています。上手に取り入れて、夏バテを予防しましょう。

食育活動・クッキング (🍷マーク)

8月はさくらぐみ・ひまわりぐみ たんぽぽぐみです

○17日たんぽぽぐみ(フルーチェ)
○17日ひまわりぐみ(ポップコーン)
○31日さくらぐみ(コーンポタージュ)

(お知らせとお願い)
 ☆5日は誕生会です。
 ☆13日・15日はお盆保育ですので、お弁当・おやつの準備をお願いします。

※3時のおやつの◎マークは市販のお菓子です。
 ※0才児の給食・おやつは離乳食の進み具合や月齢に応じて提供しています。
 ※☆マークはカミカミメニューです。
 ※🍷マークは食育活動です。
 ※予定献立表は裏面に15日から31日までを記載してあります。
 ※都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。



日	行事	献立名	おもな調理法	食品名				おやつ		
				からだをつくる	熱や力のもとになる	からだの調子を整える	調味料など	午前(未満児)	午後	
15 (月)	お盆	愛情弁当の日 ※お弁当とおやつ準備をお願いします!								
16 (火)	報恩の日	おにぎり/冷やしうどん 新城かき揚げ バナナ	揚	カットわかめ さつまいも 小麦粉 片栗粉 油	こめ/うどん	人参 玉ねぎ 人参 ピーマン コーン缶 バナナ	食塩 めんつゆ かつおだし	牛乳 ビスケット	スキムミルク 焼きだんご	
17 (水)	クッキング(たんぼぼ・ひまわり)	ごはん/麻婆豆腐 かきたま汁 オレンジ	煮	豚ひき肉 豆腐 たまご いりこ	こめ/油 片栗粉 三温糖 片栗粉	人参 椎茸 たけのこ しょうが ニンニク ねぎ 玉ねぎ えのき 玉ねぎ 人参 こねぎ オレンジ	中華だし 濃口醤油 淡口醤油	ひまわりクッキング フルーチェ たんぼぼクッキング	スキムミルク ポップコーン /ココアバナナ	
18 (木)		ごはん/鮭とじゃが芋のソテー けんちん汁 キウイ	炒	鮭 いりこ 鶏肉 豆腐	こめ/じゃが芋 バター こんにゃく	玉ねぎ コーン缶 大根 人参 ごぼう こねぎ キウイ	こしょう 濃口醤油 淡口醤油	牛乳 クッキー	スキムミルク ヨーグルト マフィン	
19 (金)		ポークカレー ハムサラダ リンゴ	煮	豚肉 ロースハム	こめ じゃが芋 油 マヨネーズ	人参 玉ねぎ レタス 玉ねぎ 人参 きゅうり コーン缶 りんご	カレールー こしょう	牛乳 せんべい	スキムミルク ☆きなこパン	
20 (土)		ごはん/筑前煮 キャベツの味噌汁 バナナ	煮	鶏肉 厚揚げ 油揚げ いりこ みそ	こめ/こんにゃく 三温糖 油	大根 たけのこ 人参 里芋 ごぼう えのき キャベツ 玉ねぎ こねぎ バナナ	淡口醤油	牛乳 ゼリー	スキムミルク ◎せんべい	
22 (月)	夏祭りごっこ	ビビンバ きのこのスープ パイナップル	炒	豚ひき肉 たまご のり いりこ	こめ ごま ごま油 三温糖	ほうれん草 人参 大根 きゅうり もやし にんにく えのき しいたけ 玉ねぎ しめじ 人参 こねぎ パイナップル	濃口醤油 淡口醤油 淡口醤油	夏祭りごっこで食べます かき氷 /せんべい	スキムミルク ココアパン トースト	
23 (火)		ごはん/魚のピカタ 春雨の酢の物 ナスの味噌汁/みかんゼリー	焼	かれい たまご ロースハム 豆腐 いりこ わかめ みそ	こめ/小麦粉 春雨 三温糖 ごま ゼリーの素	きゅうり なす 玉ねぎ しめじ/みかん 缶	こしょう ソース 淡口醤油 酢	牛乳 サブレ	スキムミルク バナナパンケーキ	
24 (水)		ごはん/チキンカツ 花ふ汁 バナナ	揚	鶏肉 たまご しらす干し いりこ たまご	こめ/小麦粉 パン粉 油 マヨネーズ 花ふ	キャベツ 人参 コーン缶 人参 バナナ	こしょう ケチャップ 淡口醤油	牛乳 アスパラガス	カルピスゼリー ◎ビスケット	
25 (木)		ごはん/ミートボール たまごスープ リンゴ	揚	豚・牛ひき肉 たまご たまご いりこ	こめ/パン粉 スパゲティ	玉ねぎ 人参 しめじ 玉ねぎ コーン缶 こねぎ りんご	ケチャップ ソース みりん 淡口醤油	牛乳 クッキー	スキムミルク ☆焼きおにぎり	
26 (金)		ごはん/豚肉と大根のみそ煮 そーめん汁 オレンジ	煮	豚肉 かまぼこ いりこ	こめ/こんにゃく 三温糖 そうめん	大根 ごぼう 人参 厚揚げ 人参 こねぎ オレンジ	濃口醤油 みりん 淡口醤油	牛乳 バナナ	スキムミルク クッキー	
27 (土)	半日保育	パン/マカロニシチュー 元気モリモリサラダ ゼリー	煮	じゃがいも しらす干し カットわかめ	コッペパン/マカロニ ベーコン ごま油 ごま 三温糖 ゼリー	人参 玉ねぎ 枝豆 人参 きゅうり レタス	シチュールー 酢 濃口醤油	/	/	
29 (月)		ごはん/ソーセージの野菜炒め かぼちゃの味噌汁 キウイ	炒	魚肉ソーセージ たまご 厚揚げ いりこ みそ	こめ/油 かぼちゃ	人参 玉ねぎ もやし キャベツ ピーマン 玉ねぎ しめじ こねぎ キウイ	淡口醤油	牛乳 クッキー	スキムミルク ロールケーキ	
30 (火)		ツナご飯 たまごやき/ハッシュドポテト 豆腐のスープ/りんご	焼	ツナ缶 たまご かつお・昆布 だし 豆腐	こめ ごま 三温糖 三温糖 油/じゃが芋 油 片栗粉	人参 えのき 玉ねぎ 人参 こねぎ/りんご	いりん 淡口醤油 こしょう/淡口醤油 コンソメ	牛乳 バナナ	スキムミルク 野菜お好み焼き	
31 (水)	クッキング(さくら)	ごはん/白身魚のピザ風 コーンポタージュ バナナ	焼	メルルーサ チーズ	こめ/油 バター 牛乳	にんにく 玉ねぎ 人参 ピーマン レタス とうもろこし 玉ねぎ バナナ	ケチャップ こしょう コンソメ	牛乳 ビスケット	スキムミルク フルーツパフェ	

