



8月の献立表



【今月の食育テーマ】

- よくかんで食べましょう。
- はしやスプーンを正しく持ちましょう。



令和2年 8月 みなと子ども園

新メニュー

- 4日 バナナパンケーキ
- 7日 ABCDEため
- 11日 夏野菜のハヤシライス
- 25日 五目ビーフン
- ♡のマークが付いています。お楽しみに！

<p>1(土)</p> <p>鶏肉とごぼうのピラフ・白菜のみそ汁</p> <p>果物(バナナ)</p> <p>☆米 鶏肉 人参 ごぼう コーン缶 コンソメ</p> <p>バター 塩 こしょう 醤油</p> <p>☆白菜 人参 椎茸 葱 煮干し みそ</p>
<p>菓子・牛乳</p> <p>☆クッキー</p> <p>☆牛乳</p>



園で育てた夏野菜を収穫しました

大きく育ったきゅうり、プチトマト、ピーマンを子どもたちが収穫して給食室に持ってきてくれます。園で採れた野菜は、調理して給食やおやつで頂いています。自分たちで育てた野菜は一段と美味しいようで子どもたちは喜んで食べてくれます。

<p>3(月) ラップおにぎり (幼児)</p> <p>カレーうどん・小松菜のコーンとえじが芋の重ね煮・果物(スイカ)</p> <p>☆うどん 豚肉 油揚げ 人参 葱 玉葱 にんにく</p> <p>カレールウ めんつゆ 油</p> <p>☆小松菜 キャベツ コーン缶 醤油</p> <p>☆じゃが芋 人参 さやえんどう 三温糖 醤油</p>	<p>4(火)</p> <p>ご飯・ひまわりハンバーグ・マカロニサラダ わかめスープ</p> <p>☆米</p> <p>☆合シチ 玉葱 卵 バン粉 牛乳 油 ケチャップ</p> <p>とうもろこし</p> <p>☆マカロニ きゅうり 人参 ハム マヨネーズ</p> <p>☆塩わかめ 玉葱 人参 煮干し 塩 醤油</p>	<p>5(水)</p> <p>ご飯・アジカツ・切干大根煮 玉子豆腐のすまし汁</p> <p>☆米</p> <p>☆あじ 塩 こしょう 小麦粉 バン粉 油</p> <p>☆切干大根 人参 干し椎茸 さつま揚げ 醤油 砂糖</p> <p>☆玉子豆腐 えのき 玉葱 葱 塩 醤油 煮干し</p>	<p>6(木)</p> <p>ご飯・高野豆腐入り肉じゃが そうめんうりの酢物・卵入り味噌汁</p> <p>☆米</p> <p>☆豚肉 高野豆腐 じゃが芋 人参 玉葱 椎茸</p> <p>さやいんげん 酒 三温糖 醤油</p> <p>☆そうめんうり きゅうり ごま 酢 三温糖 塩 醤油 カニかま</p> <p>☆卵 玉葱 葱 みそ 煮干し</p>	<p>7(金)</p> <p>ご飯・♡ABCDEため きゅうりの中華和え・春雨スープ・果物(スイカ)</p> <p>☆米</p> <p>☆豚肉 玉葱 ビーマン 人参 椎茸 南瓜 油 醤油 みりん</p> <p>☆きゅうり ごま ごま油 三温糖 醤油 酢</p> <p>☆春雨 玉葱 人参 えのき 塩わかめ 醤油 塩 鶏がらだし</p>	<p>8(土)</p> <p>マーボー丼・きのこスープ・果物(バナナ)</p> <p>☆米 豆腐 合シチ にんにく 生姜 玉葱 人参</p> <p>干し椎茸 葱 みそ 三温糖 片栗粉 ごま油 醤油</p> <p>☆玉葱 しめじ えのき 塩わかめ 塩 醤油 煮干し</p>
<p>塩昆布むすび・チーズ</p> <p>☆米 塩昆布</p> <p>☆チーズ</p>	<p>♡バナナパンケーキ・牛乳</p> <p>☆小麦粉 バナナ 卵 砂糖 牛乳 B・P バター レモン汁 油</p> <p>☆牛乳</p>	<p>夏みかんゼリー・豆乳ウエハース</p> <p>☆夏みかん 寒天 三温糖</p> <p>☆豆乳ウエハース</p>	<p>ミキサーパン・牛乳</p> <p>☆小麦粉 B・P 牛乳 塩 卵 油 粉チーズ トマト ベーコン</p> <p>玉葱 コーン缶 パセリ チーズ ☆牛乳</p>	<p>マカロニあべ川(黒蜜かけ)・牛乳</p> <p>☆マカロニ きな粉 三温糖 塩 黒砂糖</p> <p>☆牛乳</p>	<p>菓子・牛乳</p> <p>☆せんべい</p> <p>☆牛乳</p>
<p>10(月)</p> <p>山の日</p>	<p>11(火) とうもろこしの皮むき (うめ・もも)</p> <p>♡夏野菜のハヤシライス オニオンスープ・果物(スイカ)</p> <p>☆米 豚肉 玉葱 人参 トマト コーン缶</p> <p>南瓜 ビーマン ハヤシルウ</p> <p>☆玉葱 えのき パセリ コンソメ 塩 こしょう</p>	<p>12(水)</p> <p>ご飯・鶏のさっぱり煮・さつま芋のサラダ 豆腐のすまし汁</p> <p>☆米</p> <p>☆鶏肉 三温糖 酢 醤油 生姜 にんにく 酒</p> <p>☆さつま芋 人参 さやいんげん 醤油 ごま 三温糖 塩</p> <p>☆豆腐 玉葱 塩わかめ 醤油 塩 煮干し</p>	<p>13(木)</p> <p>お弁当の日</p>	<p>14(金)</p> <p>お弁当の日</p>	<p>15(土)</p> <p>お弁当の日</p>
<p>17(月)</p> <p>肉味噌ラーメン・焼きししゃも なすの煮びたし</p> <p>☆中華めん 豚ミンチ 生姜 にんにく 三温糖 醤油</p> <p>みそ 油 玉葱 キャベツ コーン缶 葱</p> <p>☆ししゃも トマト</p> <p>☆なす 醤油 みりん 塩 ごま油 かつお節</p> <p>葱</p>	<p>18(火)</p> <p>ご飯・豆腐のみそコーン焼き・浅漬け・夏豚汁</p> <p>☆米</p> <p>☆豆腐 パセリ コーン缶 みそ マヨネーズ</p> <p>☆大根 人参 きゅうり ゆかり粉 塩</p> <p>☆豚肉 じゃが芋 人参 なす ごぼう 葱 トマト 油</p> <p>みそ 煮干し</p>	<p>19(水) 19タイム・ラップおにぎり (幼児)</p> <p>サンドイッチ・ごまネーズサラダ 南瓜のポタージュ・果物(スイカ)</p> <p>☆食パン マヨネーズ チーズ ハム きゅうり</p> <p>☆大根 小松菜 人参 ごま マヨネーズ 醤油 塩</p> <p>☆ベーコン 玉葱 南瓜 パセリ 油 小麦粉</p> <p>マーガリン 牛乳 コンソメ 塩 こしょう</p>	<p>20(木)</p> <p>菜飯・ご飯・てまり揚げ・わかめの酢の物 あさり汁</p> <p>☆米 菜飯ふりかけ</p> <p>☆魚のすり身 えび ごぼう 人参 豆腐 玉葱 葱 油</p> <p>☆塩わかめ きゅうり しらす干し みかん缶 三温糖</p> <p>酢 醤油</p> <p>☆あさり水煮 いりこ 醤油 酒 塩</p>	<p>21(金)</p> <p>ご飯・鮭のソテー・彩り野菜・ひじきのマリネ 冬瓜のみそ汁・果物(スイカ)</p> <p>☆米</p> <p>☆さけ 塩 小麦粉 マーガリン ビーマン 人参</p> <p>玉葱 コーン缶 油 こしょう</p> <p>☆ひじき 醤油 きゅうり もやし ハム 酢 三温糖 塩</p> <p>☆冬瓜 しいたけ 油揚げ 葱 煮干し みそ</p>	<p>22(土)</p> <p>中華丼・中華スープ・果物(バナナ)</p> <p>☆米 豚肉 いか 白菜 筍 玉葱 人参 干し椎茸</p> <p>ビーマン 片栗粉 ごま油 生姜 にんにく</p> <p>コンソメ 醤油 塩</p> <p>☆豆腐 えのき 人参 塩わかめ 鶏がらだし 塩 醤油</p>
<p>17(月)</p> <p>パンケーキ・牛乳</p> <p>☆パン缶 ミックス粉 三温糖 卵 マーガリン 牛乳</p> <p>レーズン ☆牛乳</p>	<p>芋もち磯辺揚げ・牛乳</p> <p>☆じゃが芋 片栗粉 油 三温糖 醤油 味付けのり</p> <p>☆牛乳</p>	<p>梅じゃこおにぎり・チーズ</p> <p>☆米 しらす干し 梅干し</p> <p>☆チーズ</p>	<p>ひやむぎ</p> <p>☆ひやむぎ トマト きゅうり ハム</p> <p>みりん 酒 醤油 だしパック</p>	<p>ヨーグルト・おやついりこ</p> <p>☆ヨーグルト</p> <p>☆おやついりこ</p>	<p>菓子・牛乳</p> <p>☆ビスケット</p> <p>☆牛乳</p>
<p>24(月)</p> <p>ご飯・豆腐のおやき・和風サラダ ズッキーニと油揚げのみそ汁</p> <p>☆米</p> <p>☆豆腐 おから シーチキン 葱 バン粉 卵</p> <p>脱脂粉乳 ケチャップ</p> <p>☆大根 きゅうり ちくわ 塩わかめ ごま マヨネーズ 醤油</p> <p>☆ズッキーニ 油揚げ みそ 煮干し</p>	<p>25(火)</p> <p>ご飯・魚の竜田揚げ・♡五目ビーフン ニラスープ・果物(オレンジ)</p> <p>☆米</p> <p>☆さば 片栗粉 醤油 酒 みりん 生姜 にんにく 油</p> <p>☆豚肉 ビーフン 玉葱 人参 キャベツ ビーマン</p> <p>干し椎茸 かまぼこ ごま油 コンソメ</p> <p>☆にら もやし 玉葱 しめじ コーン缶 コンソメ 醤油 塩</p>	<p>26(水) 誕生日会</p> <p>トマトとツナの冷製パスタ ゴールスローサラダ・野菜スープ</p> <p>☆スパゲティ トマト にんにく シーチキン ぼん酢</p> <p>醤油 ごま油 めんつゆ ごま 大葉</p> <p>☆キャベツ 人参 コーン缶 マヨネーズ 酢</p> <p>☆あさり水煮 白菜 玉葱 人参 なす コンソメ 塩</p> <p>醤油 こしょう</p>	<p>27(木)</p> <p>ご飯・いりどり・小松菜のナムル 玉葱のすまし汁</p> <p>☆米</p> <p>☆鶏肉 人参 干し椎茸 れんこん ごぼう 筍</p> <p>じゃが芋 さやいんげん 油 三温糖 醤油</p> <p>☆小松菜 もやし 人参 ごま油 醤油 酢 ごま 三温糖</p> <p>☆玉葱 ふ 葱 煮干し 醤油 塩</p>	<p>28(金)</p> <p>ピザパン・豆腐スープ・果物(オレンジ)</p> <p>☆米 牛肉 三温糖 醤油 ごま油 ごま 卵 人参</p> <p>ほうれん草 もやし にんにく 刻みりの コンソメ</p> <p>☆豆腐 えのき 人参 塩わかめ 鶏がらだし 塩 醤油</p>	<p>29(土)</p> <p>焼き込みご飯・なめこのみそ汁 果物(バナナ)</p> <p>☆米 鶏肉 人参 しめじ ごぼう</p> <p>さつま揚げ 薄口醤油</p> <p>☆なめこ 玉葱 塩わかめ 煮干し みそ</p>
<p>24(月)</p> <p>フローズンヨーグルト</p> <p>☆プレーンヨーグルト 生クリーム グラニュー糖 白桃缶</p> <p>黄桃缶 バイン缶 みかん缶</p>	<p>マラーカオ・牛乳</p> <p>☆小麦粉 B・P 卵 黒砂糖 牛乳 重曹 醤油 油</p> <p>☆牛乳</p>	<p>フルーツパフェ</p> <p>☆白桃缶 黄桃缶 みかん缶 アイス</p> <p>コーンフレーク バナナ バイン缶</p>	<p>きなこ揚げパン・牛乳</p> <p>☆ロールパン きな粉 三温糖 塩 油</p> <p>☆牛乳</p>	<p>水ようかん・牛乳</p> <p>☆こしあん 寒天 グラニュー糖 塩 くず粉</p> <p>☆牛乳</p>	<p>菓子・牛乳</p> <p>☆せんべい</p> <p>☆牛乳</p>
<p>31(月)</p> <p>ご飯・厚揚げと春雨の煮物 キャベツのごま和え・ふのみそ汁</p> <p>☆米</p> <p>☆厚揚げ 春雨 豚肉 玉葱 人参 にら 干し椎茸 醤油</p> <p>生姜 にんにく 三温糖 みりん 鶏がらだし 油</p> <p>☆キャベツ 人参 ごま 醤油</p> <p>☆ふ 玉葱 小松菜 えのき 煮干し 葱 みそ</p>	<p>今日は何の日？</p> <p>8月31日は 野菜の日</p> <p>「や(8)さい(31)の語呂合わせから、1983年に全国青果果物商業協同組合連合会をはじめとした9団体が野菜をたくさん食べてもらうために決めました。毎年、各地で野菜をPRする催しが行われ、野菜に親しむ絶好の機会となっています。この機に、意識して野菜をとるように心がけましょう。</p> <p>「いただきます ごちそうさま」参照</p>				
<p>「小魚スティック」</p> <p>材料(4人分)</p> <p>食パン(10枚切り) 2枚</p> <p>しらす干し 20g</p> <p>マヨネーズ 20g</p>	<p>作り方</p> <p>①しらす干しとマヨネーズを混ぜる。</p> <p>②食パンに①をぬる。</p> <p>③オーブントースターでこんがりするまで焼く。</p> <p>④スティック状に切る。</p>	<p>給食だけでは、なかなか摂りにくいカルシウムを、お家でも補えるといいですね。</p>	<p>★3歳児未満は午前のおやつ牛乳(100ml)があります。</p> <p>★行事、材料の都合により献立を一部変更することがあります。</p>		