



# 8月献立表



平成29年8月発行  
こくふ子ども園



	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金) 観劇「風の子」	5日(土) 一年生との交流会	
	<b>ごはん</b> <b>中華風冷奴</b> (豆腐、トマト、きゅうり、ごま、醤油、ごま油、酢、砂糖) <b>じゃが芋のなめ煮</b> (じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、砂糖、醤油) <b>玉葱のみそ汁</b> (玉葱、いりこ、みそ、人参、油揚げ、わかめ) <b>ヨーグルト和え</b> (もも缶、みかん缶、パイン缶、バナナ、ヨーグルト、砂糖)	<b>ごはん</b> <b>サーモンフライ</b> (魚、天ぷら粉、塩、パン粉、油、こしょう) <b>和風サラダ</b> (キャベツ、もやし、人参、ちくわ、ごま、醤油、マヨネーズ) <b>かきたま汁</b> (卵、えのき、玉葱、わかめ、いりこ、塩、醤油) <b>夏野菜トースト</b> (食パン、玉葱、トマト、チーズ、ピーマン、ケチャップ) <b>牛乳</b>	<b>五目そうめん</b> (そうめん、醤油、卵、人参、きゅうり、干し椎茸、わかめ、みりん、砂糖、かつお節、出し昆布) <b>ほうれん草のコーンとえ</b> (ほうれん草、コーン、ごま、醤油) <b>豆腐となめこの汁</b> (豆腐、なめこ、えのき、葱、いりこ、みそ) <b>果物</b> <b>梅おにぎり</b> (米、梅干し) <b>チーズ</b>	<b>ごはん</b> <b>ハンバーグ</b> (合挽肉、豆腐、玉葱、ブロッコリー、牛乳、パン粉、卵、塩、トマト缶、中濃ソース、醤油、ケチャップ) <b>パンサンスー</b> (春雨、人参、きゅうり、ハム、砂糖、ごま油、酢、醤油、ごま) <b>わかめスープ</b> (玉葱、人参、醤油、鶏がらだし、わかめ、塩) <b>マラーカオ</b> (小麦粉、卵、黒砂糖、牛乳、ベーキングパウダー、醤油、油) <b>牛乳</b>	<b>ハヤシライス</b> (米、豚肉、玉葱、人参、グリーンピース、にんにく、ハヤシルウ、じゃが芋) <b>もやしのスープ</b> (もやし、人参、わかめ、いりこ、塩、醤油、玉葱) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>	
	7日(月) 水泳教室	8日(火)	9日(水) 音楽教室	10日(木)	11日(金)	
	<b>ごはん</b> <b>鶏肉のマーマレード煮</b> (鶏肉、ブロッコリー、酒、醤油、にんにく、マーマレードジャム) <b>ひじきの煮物</b> (ひじき、大豆、人参、油揚げ、砂糖、醤油、油、ピーマン) <b>小松菜のみそ汁</b> (小松菜、大根、みそ、水煮あさり、いりこ) <b>果物</b> <b>芋もち春巻き</b> (じゃが芋、片栗粉、砂糖、醤油、バター、春巻きの皮、油) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>魚の香草焼き</b> (魚、にんにく、パセリ、チーズ、塩、こしょう、酒、パン粉、オリーブオイル) <b>もやしのナムル</b> (もやし、小松菜、砂糖、醤油、ごま油、酢、人参、コーン) <b>オクラのみそ汁</b> (オクラ、みそ、いりこ、じゃが芋、えのき) <b>グレープシャーベット</b> (ぶどうジュース、砂糖)	<b>ごはん</b> <b>チキンムニエル</b> (鶏肉、塩、こしょう、小麦粉、カレー粉、粉チーズ、油、トマト) <b>南瓜サラダ</b> (南瓜、塩、きゅうり、チーズ、じゃが芋、マヨネーズ、こしょう、レーズン、ウインナー) <b>春雨スープ</b> (春雨、人参、わかめ、醤油、塩、いりこ、玉葱) <b>果物</b> <b>ホットケーキ</b> (ミックス粉、牛乳、卵) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>厚揚げと春雨の煮物</b> (厚揚げ、春雨、人参、にら、豚肉、生姜、醤油、にんにく、砂糖、片栗粉、玉葱) <b>ひじきの和風サラダ</b> (ひじき、きゅうり、人参、ツナ、ごま、マヨネーズ、醤油) <b>もやしのすまし汁</b> (もやし、人参、わかめ、玉葱、いりこ、塩、醤油) <b>さつま芋とりんごのなめ煮</b> (さつま芋、りんご、レーズン、レモン汁、砂糖、マーガリン) <b>牛乳</b>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>山の日</b> </div>	<b>スタミナ納豆丼</b> (米、豚挽肉、納豆、葱、ごま、にんにく、生姜、砂糖、酒、醤油) <b>しめじのすまし汁</b> (しめじ、玉葱、人参、いりこ、ふ、塩、醤油) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>
おやつ	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木) 遊びまじりの会	18日(金) 運動教室	
	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>お弁当の日</b> </div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>お弁当の日</b> </div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>お弁当の日</b> </div>	<b>ごはん</b> <b>魚のみそ煮</b> (魚、生姜、みそ、みりん、酒、砂糖、醤油、片栗粉、トマト) <b>きゅうりのゆかり和え</b> (きゅうり、人参、ゆかりふりかけ) <b>野菜スープ</b> (ベーコン、玉葱、キャベツ、パセリ、コンソメ、塩、醤油) <b>南瓜蒸しパン</b> (ミックス粉、卵、牛乳、南瓜、砂糖) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>冷しゃぶ</b> (豚肉、キャベツ、トマト、きゅうり、もやし、酢、醤油、ごま油、みりん、ごま) <b>小松菜の小魚和え</b> (小松菜、人参、ごま、醤油、しらす) <b>玉葱のすまし汁</b> (玉葱、えのき、いりこ、塩、醤油、わかめ) <b>小豆アイス</b> (小豆缶、牛乳、生クリーム、グラニュー糖)	<b>しめじご飯</b> (米、しめじ、さつま揚げ、人参、薄口醤油) <b>もやしのみそ汁</b> (人参、もやし、わかめ、いりこ、みそ) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>
おやつ	21日(月) 水泳教室	22日(火) 神楽教室	23日(水) エコバック作り	24日(木) 誕生会	25日(金)	
	<b>ごはん</b> <b>鶏肉のさっぱり煮</b> (鶏肉、醤油、砂糖、酢、生姜、にんにく) <b>ほうれん草のおかか和え</b> (ほうれん草、人参、かつお節、醤油) <b>あさりのスープ</b> (水煮あさり、玉葱、人参、大根、コンソメ、塩、こしょう、醤油) <b>果物</b> <b>枝豆団子のみたらし団子</b> (枝豆、白玉粉、醤油、砂糖、片栗粉) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>豆腐ステーキ</b> (豆腐、小麦粉、油、牛肉、人参、ほうれん草、なめこ、片栗粉、醤油、砂糖) <b>ごまマヨサラダ</b> (キャベツ、人参、ハム、きゅうり、ごま、マヨネーズ、みそ) <b>きのこのみそ汁</b> (えのき、しめじ、人参、葱、いりこ、みそ) <b>ボンデケーキ</b> (ミックス粉、白玉粉、粉チーズ、牛乳、油) <b>牛乳</b>	<b>ロールパン</b> <b>なすのミートスパゲティ</b> (合挽肉、人参、玉葱、なす、グリーンピース、にんにく、生姜、チーズ、塩、油、ウスターソース、コンソメ、ケチャップ、トマト缶、スパゲティ) <b>コールスローサラダ</b> (酢、キャベツ、人参、きゅうり、マヨネーズ、こしょう、塩) <b>和風ポトフ</b> (豚肉、人参、じゃが芋、キャベツ、酒、塩、醤油、油、コンソメ) <b>果物</b> <b>おかがおにぎり</b> (米、かつお節、ごま、塩、醤油、みりん) <b>チーズ</b>	<b>ごはん</b> <b>酢豚</b> (豚肉、醤油、酒、片栗粉、油、人参、玉葱、ピーマン、干し椎茸、筍、パイン缶、醤油、酢、砂糖、ケチャップ、塩、じゃが芋) <b>中華きゅうり</b> (きゅうり、醤油、ごま、ごま油、砂糖、酢) <b>卵スープ</b> (卵、人参、玉葱、カニカマ、葱、鶏がらだし) <b>クリームあんみつ</b> (もも缶、キウイ、寒天、こしあん、アイスクリーム、砂糖)	<b>ごはん</b> <b>魚のてんぷら</b> (魚、天ぷら粉、酒、塩) <b>ブロッコリーの酢の物</b> (ブロッコリー、人参、ごま、酢、砂糖) <b>ごぼうのみそ汁</b> (ごぼう、豆腐、ちくわ、わかめ、いりこ、みそ、玉葱) <b>塩キャラメルアーモンドラスク</b> (食パン、アーモンド、砂糖、バター、生クリーム) <b>牛乳</b>	<b>カルシウムごはん</b> (米、わかめ、しらす、かつお節、ごま、みりん、醤油、酒、ごま油、エビ) <b>貝だくさんみそ汁</b> (みそ、じゃが芋、人参、大根、葱、いりこ、玉葱、しめじ) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>
おやつ	28日(月) 水泳教室	29日(火)	30日(水)	31日(木)		
	<b>ごはん</b> <b>豆腐のミートグラタン</b> (豆腐、玉葱、合挽肉、人参、ケチャップ、チーズ、トマト缶、コンソメ) <b>三色和え</b> (もやし、きゅうり、人参、かまぼこ、しらす、ごま、醤油) <b>コンソメスープ</b> (じゃが芋、玉葱、人参、大根、パセリ、コンソメ) <b>果物</b> <b>水ようかん</b> (寒天、砂糖、こしあん、くす粉) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>ポークビーンズ</b> (豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、トマト缶、油、グリーンピース、砂糖、塩、ケチャップ、醤油) <b>キャベツのおかか和え</b> (キャベツ、人参、かつお節、醤油) <b>きのこのすまし汁</b> (えのき、しめじ、いりこ、塩、醤油、人参、葱、卵、生椎茸) <b>野菜チップス</b> (油、さつま芋、ごぼう、れんこん) <b>牛乳</b>	<b>夏野菜のハヤシライス</b> (豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、グリーンピース、トマト、コーン、ハヤシルウ) <b>スティック野菜</b> (きゅうり、人参、マヨネーズ) <b>オニオンスープ</b> (玉葱、人参、ウインナー、キャベツ、コンソメ、塩、醤油) <b>ブローズンヨーグルト</b> (ヨーグルト、生クリーム、もも缶、パイン缶、みかん缶、グラニュー糖)	<b>ごはん</b> <b>アジカツ</b> (魚、にんにく、パン粉、塩、天ぷら粉、こしょう、ブロッコリー) <b>スパゲティサラダ</b> (スパゲティ、きゅうり、塩、ハム、チーズ、人参、オリーブオイル) <b>ふのすまし汁</b> (ふ、醤油、塩、玉葱、葱、いりこ、えのき) <b>果物</b> <b>ガリカリトースト</b> (食パン、マヨネーズ、ベーコン、人参、パセリ) <b>牛乳</b>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>食中毒注意報</b> </div> <p>6月～9月にかけて最も多く発生する<b>食中毒</b>。暑さの為、食べ物が傷みやすくなったり、抵抗力が落ちてしまう事が原因だと考えられます。しっかりと予防することが大切です！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>つけない           <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い</li> <li>・食材を洗う</li> <li>・調理器具を清潔に！</li> </ul> </li> <li>増やさない           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材を適温な温度で保存</li> </ul> </li> <li>やっつける           <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉や魚は中心までしっかりと加熱する</li> <li>・生ものを扱った後の調理器具は熱湯消毒すると効果あり！</li> </ul> </li> </ul>	
おやつ						

3歳未満児のみ午前のおやつ(牛乳100ml)があります。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。