



8月の献立表




平成29年8月発行

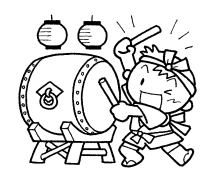


あさひ子ども園



1日(火) どうもうこしの皮むき(にじ)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)
ご飯 魚の塩焼き [魚、塩] おから煮 [おから、豚ひき肉、人参、玉ねぎ、ねぎ、砂糖、醤油] 豚汁 [豚肉、大根、椎茸、人参、白菜、ごぼう、さつまい、油揚げ、玉ねぎ、ねぎ、いりこ、味噌、油] どうもうこし牛乳	ご飯 かき揚げ [エビ、玉ねぎ、人参、ごぼう、さつまい、ねぎ、塩、天ぷら粉、油] 春雨のサラダ [春雨、人参、きゅうり、塩、酢、ごま油、醤油] キャベツスープ [キャベツ、玉ねぎ、人参、コンソメ、醤油、塩] フルーツ白玉 [みかん缶、白桃缶、黄桃缶、バナナ、白玉粉、砂糖]	茄子のミートスパゲティ [スパゲティ、茄子、人参、合ひき肉、玉ねぎ、油、にんにく、生姜、ソース、粉チーズ、ケチャップ、塩、トマト缶、コンソメ] 中華きゅうり [きゅうり、人参、ごま、ごま油、砂糖、醤油、酢] ポテトスープ [じゃが芋、玉ねぎ、人参、コンソメ、醤油、塩] 果物 わかめおにぎり [米、わかめふりかけ、ごま、しらす干し]	ご飯 肉豆腐 [牛肉、豆腐、糸こんにゃく、人参、しめじ、大根、玉ねぎ、油、砂糖、醤油、酒] ごぼうサラダ [ごぼう、きゅうり、コーン、シーチキン、人参、ごま、マヨネーズ、醤油] 玉ねぎの味噌汁 [玉ねぎ、人参、えのき、油揚げ、いりこ、味噌] じゃこかりんどう [小麦粉、卵、わかめ、ごま、しらす干し、砂糖、塩、ベーキングパウダー] 牛乳	六子ご飯 [米、六子、ごぼう、人参、昆布、醤油、塩、酒] 豆腐のすまし汁 [豆腐、玉ねぎ、えのき、人参、ねぎ、いりこ、醤油、塩] 菓子・バナナ牛乳



7日(月) バイクンク式給食(つき)	8日(火) 音楽指導	9日(水) 習字教室(たいよう) 夏野菜にぎ(厚し)	10日(木) 水泳教室(たいよう)	11日(金)	12日(土)
ご飯 鮭の西京焼き [鮭、ごま、味噌、砂糖、酒、みりん、醤油] ひじきの華風和え [ひじき、ハム、きゅうり、コーン、人参、酢、砂糖、醤油、ごま油] かき卵汁 [玉ねぎ、えのき、卵、ねぎ、いりこ、醤油、塩] 夏みかんゼリー [夏みかん缶、寒天、砂糖]	焼きそば [中華麺、豚肉、玉ねぎ、人参、もやし、キャベツ、ピーマン、油、ソース、塩、こしょう、青のり] 塩っぺ和え [キャベツ、人参、きゅうり、塩昆布、醤油] 玉ねぎのすまし汁 [玉ねぎ、えのき、豆腐、ねぎ、いりこ、醤油、塩] 果物 チーズケーキ [クリームチーズ、卵、砂糖、生クリーム、小麦粉、レモン汁]	ご飯 鶏ささ身の天ぷら [鶏ささみ、梅干し、大葉、生姜、酒、塩、天ぷら粉、油] もやしのナムル [もやし、きゅうり、人参、ごま、油、酢、砂糖、醤油] 油揚げの味噌汁 [油揚げ、玉ねぎ、人参、えのき、ねぎ、いりこ、味噌] 果物 じゃが芋もち 牛乳 [じゃが芋、片栗粉、砂糖、バター、醤油、のり]	ご飯 炒り豆腐 [豆腐、鶏ひき肉、竹輪、人参、玉ねぎ、干し椎茸、ねぎ、油、卵、醤油、塩] そうめん瓜の酢の物 [そうめん瓜、きゅうり、みかん缶、ごま、酢、砂糖、醤油] 大根のすまし汁 [大根、人参、ねぎ、玉ねぎ、いりこ、醤油、塩] きな粉団子 牛乳 [白玉粉、豆腐、きな粉、塩、砂糖]	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">山の日</div> 	カルシウムご飯 [米、桜エビ、しらす干し、わかめ、ごま、かつお節、醤油、みりん、酒] えのきの味噌汁 [えのき、玉ねぎ、人参、いりこ、味噌] 菓子・バナナ牛乳

14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	19日(土) ライジングサンスポーツ王国参加(たいよう)
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; font-weight: bold;">お弁当の日</div> 	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; font-weight: bold;">お弁当の日</div> 	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; font-weight: bold;">お弁当の日</div> 	ご飯 厚揚げと春雨の煮物 [厚揚げ、春雨、豚肉、人参、ごぼう、もやし、玉ねぎ、干し椎茸、にんにく、醤油、酒、みりん] 夏みかんサラダ [夏みかん缶、きゅうり、キャベツ、レズン、酢、油、砂糖、塩、こしょう] 鮭のすまし汁 [鮭、玉ねぎ、しめじ、人参、いりこ、醤油、塩] ピーチゼリー 牛乳 [白桃、砂糖、寒天、ピーチジュース]	チキンライス [米、鶏肉、人参、玉ねぎ、グリーンピース、こしょう、塩、コンソメ、マーガリン、ケチャップ] 三色和え [ほうれん草、キャベツ、人参、ごま、醤油] もやしの味噌汁 [もやし、玉ねぎ、わかめ、人参、いりこ、味噌] 果物 もちもちパン 牛乳 [ミックス粉、白玉粉、粉チーズ、油]	そばろ寿司 [米、昆布、鶏ミンチ、人参、干し椎茸、油揚げ、ごぼう、醤油、酢、塩、砂糖] えのきのすまし汁 [えのき、豆腐、玉ねぎ、ねぎ、いりこ、醤油、塩] 菓子・バナナ牛乳

21日(月)	22日(火) 運動教室(たいよう)	23日(水) 運動会予行練習	24日(木) 水泳教室(たいよう)	25日(金)	26日(土)
ご飯 豚しゃぶ [豚肉、大根、ねぎ、醤油、酢、砂糖] 小松菜のナムル [小松菜、もやし、人参、酢、醤油、砂糖、ごま油] 中華スープ [玉ねぎ、えのき、人参、コーン、鶏がらだし、醤油、塩] カルシウムラズク 牛乳 [食パン、青のり、粉チーズ、ごま、グラニュー糖、マーガリン]	ご飯 鮭のムニエル [鮭、塩、小麦粉、バター、油、酒] 金平ごぼう [人参、ごぼう、ピーマン、糸こんにゃく、ごま、油、砂糖、醤油] わかめの味噌汁 [わかめ、玉ねぎ、人参、しめじ、ねぎ、いりこ、味噌] 水ようかん 牛乳 [こしあん、砂糖、寒天、くす粉]	夏野菜カレー [米、牛肉、人参、玉ねぎ、じゃがいも、南瓜、なす、ピーマン、油、カレールー、醤油、にんにく、生姜] スティック野菜 [きゅうり、人参、セロリ、マヨネーズ] 果物 人参の蒸しケーキ 牛乳 [ミックス粉、牛乳、卵、油、チーズ、人参、レズン]	ご飯 豆腐のたご焼き風 [豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ、れんこん、ひじき、むきエビ、卵、片栗粉、塩、こしょう、油] キャベツのゆかり和え [キャベツ、人参、ゆかり粉] オニオンスープ [玉ねぎ、人参、ピーマン、コンソメ、醤油、塩] わらびもち 牛乳 [わらびもち粉、黒砂糖、きな粉、砂糖、塩]	冷麺 [中華麺、焼き豚、きゅうり、トマト、もやし、ごま、砂糖、醤油、酢、ごま油、鶏がらだし] キャベツのごま和え [キャベツ、人参、ごま、醤油] あさりのしぐれ煮 [あさり、生姜、砂糖、醤油] 果物 鮭おにぎり 牛乳 [米、鮭フレーク]	炊き込みご飯 [米、鶏肉、人参、油揚げ、干し椎茸、ごぼう、昆布、酒、薄口醤油] わかめのすまし汁 [わかめ、玉ねぎ、ねぎ、人参、いりこ、醤油、塩] 菓子・バナナ牛乳

28日(月) 誕生会	29日(火) 夏野菜に触れよう(ぞら)	30日(水) 食育の話(たいよう)	31日(木) 水泳教室(たいよう)
ご飯 グリルチキン [鶏肉、塩、こしょう、酒、にんにく] ポテトサラダ [じゃが芋、きゅうり、人参、ハム、チーズ、醤油、コーン、マヨネーズ] なめこの味噌汁 [なめこ、人参、玉ねぎ、いりこ、味噌] 果物 トライフル 牛乳 [ミックス粉、卵、生クリーム、牛乳、チョコソース、カラースプレー、キウイ、薬味缶]	ご飯 麻婆なす [なす、豆腐、豚ひき肉、人参、玉ねぎ、竹の子、干ししいたけ、にんにく、生姜、味噌、醤油、砂糖、ごま油、片栗粉] きゅうりの酢の物 [きゅうり、わかめ、人参、しらす干し、みかん缶、砂糖、酢、塩] ニラスープ [ニラ、えのき、玉ねぎ、醤油、鶏がらスープ、塩] ツナコーンピザ 牛乳 [ピザ生地、玉ねぎ、コーン、チーズ、シーチキン、マヨネーズ]	ご飯 魚の生姜煮 [魚、生姜、砂糖、醤油、酒、みりん] 小松菜のコーン和え [小松菜、コーン、人参、ごま、醤油] 五目味噌汁 [人参、玉ねぎ、ごぼう、南瓜、油揚げ、ねぎ、いりこ、味噌] 冷やしぜんざい [小豆、白玉粉、豆腐、砂糖、塩]	ご飯 豆腐のステーキ [豆腐、小麦粉、油、人参、合ひき肉、ピーマン、みりん、えのき、砂糖、醤油、酒] ほうれん草の磯和え [ほうれん草、人参、刻みのみ、醤油] しめじのすまし汁 [しめじ、玉ねぎ、人参、ねぎ、いりこ、醤油、塩] 旭の梨パイ 牛乳 [梨、砂糖、パイ生地、卵]

夏野菜を収穫して食べました

園の畑でできた、枝豆、トマト、きゅうり、ピーマンなどの夏野菜を子どもたちと収穫しました。子どもたちは、水やりをしながら、実が色づくのを心待ちにしていました。採れた野菜は、調理活動で使ったり、給食でいただいたりしました。野菜が苦手な子も、「おいしい!」とたくさん食べてくれました。自分たちの手で育てた自慢の野菜の味は、格別なのかもしれませんね。



★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