



献立予定表

日	曜	献立名	献立材料	おやつ
1	金	ご飯 ユーリンチー ごまマヨ和え、野菜スープ	米、鶏肉、生姜、片栗粉、ごま油、ねぎ、ハムひじき、キャベツ、きゅうり、人参、コーン、マヨネーズ、すりごま、ベーコン、えのき茸、青梗菜、コンソメ	いちごクレープ 乳酸飲料
2	土	野菜ラーメン ゼリー	中華麺、豚肉、玉ねぎ、人参、もやし、キャベツ、ねぎ、なると、青梗菜、生姜、大蒜、中華だし、ゼリー	お菓子 乳酸飲料
4	月	バターロールパン ミートローフ サラダ、大根のスープ	バターロールパン、合いびき肉、玉ねぎ、人参、グリーンピース、牛乳、パン粉、コンソメ、ソース、ケチャップ、ツナ、キャベツ、きゅうり、かにかま、大根、青梗菜、コーン、中華だし	★マシュマロサンド 牛乳
5	火	ご飯 かにかま、オクラの酢の物 豚汁、バナナ	米、かにかま、卵、オクラ、きゅうり、キャベツ、豚肉、豆腐、大根、玉ねぎ、小松菜、みそ、バナナ	メロンパン 牛乳
6	水	おにぎりの日 魚のみそマヨ焼き コーンソテー、澄まし汁	赤魚、みそ、マヨネーズ、ウインナー、ほうれん草、キャベツ、人参、コーン、じゃが芋、えのき茸、ねぎ、わかめ	ヨーグルト 源氏パイ お茶
7	木	ツイストパン 鶏のから揚げ 大根サラダ、スープ	ツイストパン、鶏肉、生姜、大蒜、片栗粉、ちくわ、切り干し大根、きゅうり、人参、ごま油、ごま、ベーコン、じゃが芋、キャベツ、玉ねぎ、ズッキーニ、コンソメ	★きなこマカロニ 牛乳
8	金	ポークカレー サラダ みかんゼリー	米、豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、りんご、ケチャップ、ソース、カレールウ、バター、ハム、きゅうり、キャベツ、マヨネーズ、みかんゼリー	バウムクーヘン 乳酸飲料
9	土	肉わかめうどん オレンジ	うどん、豚肉、人参、玉ねぎ、ねぎ、わかめ、あげ、かまぼこ、オレンジ	お菓子 乳酸飲料
12	火	フランスパン 豚肉の生姜焼き ゆかり和え、豆腐のスープ	フランスパン、豚肉、玉ねぎ、ピーマン、人参、ちくわ、キャベツ、きゅうり、しそふりかけ、豆腐、小松菜、えのき茸、コンソメ	★焼きおにぎり とうもろこし お茶
13	水	おにぎりの日 じゃが芋のそぼろ煮 甘酢和え、大根のみそ汁	じゃが芋、豚肉、玉ねぎ、人参、いんげん、片栗粉、かにかま、もやし、きゅうり、みかん缶詰、あげ、大根、みそ	プリン お茶
14	木	<p>希望保育となります。 お弁当の持参をお願いします。</p>		
15	金			
16	土			

小丸山認定こども園

日	曜	献立名	献立材料	おやつ
18	月	ご飯 ヤンニョムチキン カラフルサラダ、卵スープ	米、鶏肉、生姜、大蒜、片栗粉、ケチャップ、みそ、ごま、ハム、マカロニ、きゅうり、パプリカ、コーン、マヨネーズ、卵、青梗菜、玉ねぎ、わかめ、中華だし	★きなこあげパン 牛乳
19	火	ミルクロールパン スパニッシュオムレツ ごま和え、野菜スープ	ミルクロールパン、卵、牛乳、チーズ、じゃが芋、玉ねぎ、ベーコン、パプリカ、ケチャップ、ちくわ、小松菜、もやし、すりごま、鶏肉、キャベツ、しめじ、コンソメ	★フルーチェ お茶
20	水	おにぎりの日 コロッケ、野菜炒め あげのみそ汁	じゃが芋、玉ねぎ、人参、豚肉、小麦粉、パン粉、ソース、キャベツ、もやし、コーン、あげ、大根、小松菜、みそ	ヨーグルト せんべい お茶
21	木	バターロールパン 茄子入り麻婆豆腐 雑魚サラダ、春雨スープ	バターロールパン、豆腐、茄子、豚肉、玉ねぎ、人参、にら、たけのこ、干し椎茸、大蒜、生姜、ごま油、みそ、片栗粉、しらす干し、きゅうり、キャベツ、豚肉、春雨、青梗菜、中華だし	★カルピスゼリー お茶
22	金	大豆入りカレーライス 南瓜サラダ みかん缶	米、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、じゃが芋、ブロッコリー、りんご、ケチャップ、ソース、バター、カレールウ、みかん缶詰	せんべい 乳酸飲料
23	土	五目うどん バナナ	うどん、鶏肉、玉ねぎ、人参、ほうれん草、あげ、ねぎ、バナナ	お菓子 乳酸飲料
25	月	ご飯 肉団子、マッシュポテト 豆腐スープ	米、豚肉、玉ねぎ、パン粉、人参、ピーマン、茄子、パプリカ、じゃが芋、牛乳、バター、豆腐、ブロッコリー、わかめ、中華だし	★ジャムサンド 牛乳
26	火	フランスパン 夏野菜グラタン ひじきサラダ、トマトスープ	フランスパン、鶏肉、南瓜、玉ねぎ、バター、コンソメ、牛乳、チーズ、小麦粉、パン粉、ツナ、ひじき、ブロッコリー、きゅうり、人参、ベーコン、大豆水煮、トマト、青梗菜	バナナ ビスコ 牛乳
27	水	おにぎりの日 白身魚のフライ、トマト 金糸瓜のサラダ、沢煮椀	(冷)白身魚のフライ、ケチャップ、ハム、金糸瓜、スパゲティー、きゅうり、キャベツ、人参、マヨネーズ、トマト、豚肉、大根、ごぼう、椎茸	苺ヨーグルト せんべい お茶
28	木	コッペパン 茄子のみそ炒め 焼売、かきたま汁	コッペパン、茄子、ピーマン、パプリカ、豚肉、みそ、(冷)焼売、卵、じゃが芋、青梗菜、えのき茸	★フルーツポンチ お茶
29	金	ご飯 魚のカレー揚げ 切り干し大根煮、鶏ごぼう汁	米、赤魚、カレー粉、生姜、小麦粉、さつま揚げ、あげ、切り干し大根、人参、しめじ、いんげん、鶏肉、豆腐、里芋、小松菜、ごぼう	せんべい 乳酸飲料
30	土	あんかけラーメン パイナップル	中華麺、豚肉、玉ねぎ、人参、白菜、青梗菜、ねぎ、椎茸、むき海老、なると、生姜、片栗粉、中華だし	お菓子 乳酸飲料

* 使用頻度が高い調味料は省略しています。(食塩、胡椒、醤油、味噌、砂糖、酢、サラダ油、昆布、鰹、煮干し)

* 8月献立の平均栄養素(以上児)・・・たんぱく質23.4g、脂質19g、塩分1.8g、エネルギー553kcal

(未満児)・・・たんぱく質18.7g、脂質15.3g、塩分1.4g、エネルギー440kcal

* 行事等により献立が変更することがあります。

* 毎週水曜日は「おにぎりの日」です。

おにぎりの具は、紫蘇、梅干し等の傷みにくいものにして下さい。