




8月こんだて



熱量 430 kcal タンパク質 16.1 g

(ひよこ) 吉祥院こども園

献立	材 料	お や つ	献立	材 料	お や つ
3 ・ ツナじゃが 17 ・ 昆布 31 (月)	米 シーチキン じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース 油 砂糖 醤油	シュガーサンド 食パン マーガリン グラニュー糖	24 ・ ジャーマンポテト	米 手羽元 トマト 醤油 みりん 酢 ケチャップ じゃが芋40 玉葱25 人参10 コンソメ2 油1	ミルクロール 牛乳
4 ・ 鶏の照り煮 18 ・ 野菜のソテー	米 鶏もも肉 砂糖 醤油 きゃべつ 人参 玉葱 コーン ピーマン コンソメ 油 薄口醤油 大根 人参 小松菜 昆布 味噌	りんごゼリー りんご果汁 寒天 ゼラチン 砂糖 牛乳	11 ・ 25 (火)	ごはん 豆腐 チャンプルー 醤油 味噌 胡麻油 オレンジ ソーメン 玉葱 青梗菜 昆布 味噌	冷やしうどん 細うどん めんつゆ 水 胡瓜 卵 牛乳
5 ・ 冬瓜のそぼろ煮 19 (水)	細うどん わかめ 胡瓜 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 豚ミンチ 冬瓜 玉葱 人参 グリンピース 砂糖 醤油 油	バナナ ハイハイ 牛乳	12 ・ 26 (水)	そぼろごはん 鮭の塩焼き 野菜の金平 冬瓜 わかめ 昆布 味噌	ホットケーキ 小麦粉 卵 砂糖 牛乳 ベーキングパウダー マーガリン 牛乳
20 ・ 切り干し大根 (木)	米 鯛 砂糖 醤油 切り干し大根 人参 グリンピース 砂糖 醤油 きゃべつ 玉葱 青葱 昆布 味噌	トースト 食パン 牛乳	27 (木)	ごはん クリームシチュー 夏野菜サラダ 米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 牛乳 小麦粉 コンソメ 油 胡瓜 茄子 人参 オクラ トマト コーン きゃべつ 砂糖 醤油 酢 胡麻油	トースト 食パン 牛乳
7 ・ 麻婆茄子 21 ・ 胡瓜の酢漬け (金)	米 豚ミンチ 茄子 玉葱 人参 青葱 醤油 味噌 砂糖 片栗粉 胡麻油 胡瓜 砂糖 醤油 酢 豆腐 法蓮草 昆布 味噌	焼きポテト じゃが芋 塩 油 牛乳	28 (金)	ごはん 豆腐ハンバーグ 煮物 米 鶏ミンチ 豆腐 卵 人参 青葱 長芋 酒 醤油 みりん 片栗粉 油 薩摩芋 人参 玉葱 砂糖 醤油 大根 青葱 昆布 味噌	すいか ハイハイ 牛乳
8 ・ 22 ・ 薩摩芋煮 (土)	細うどん 鶏こま肉 白菜 玉葱 人参 青葱 砂糖 醤油 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 薩摩芋 砂糖 醤油	バターロールパン 牛乳	1 ・ 15 ・ 29 (土)	たまごうどん 野菜の煮物 細うどん 卵 青葱 胡瓜 油 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 南瓜 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油	黒糖ロールパン 牛乳
備 考	6日(木) *味噌うどん *薩摩芋の煮物 (おやつ)*トースト	13日(木) *クリームシチュー 米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 豆乳 小麦粉 コンソメ *サラダ 大根 胡瓜 人参 玉葱 砂糖 醤油 酢 胡麻油 (おやつ)*パンの耳ラスク 食パン 砂糖 黒砂糖 水	14日(金) *お好み焼き 小麦粉 きゃべつ 豚肉 卵 だし 花鰹 青のり ソース *味噌汁 大根 青葱 昆布 味噌 (おやつ) *バナナ	26日(水)誕生日会 	

*天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。
*☆がついているのは新メニューになります。

*保育園では、ひよこぐみとあひるぐみは、発芽玄米、きのご類、練り物(竹輪、かまぼこ、さつま揚げ)
ベーコン、ハム、こんにやく、油揚げ、揚げ物、カレーは、味が濃く噛みにくいで抜いています。