



8月こんだて



熱量 436kcal タンパク質 16.8g

(ひよこ)

吉祥院こども園

	献立	材 料	お や つ		献立	材 料	お や つ
2 ・ 30 (月)	ごはん 鶏の胡麻煮 冬瓜の煮物 味噌汁	米 鶏もも肉 砂糖 醤油 白胡麻 冬瓜 人参 玉葱 砂糖 醤油 片栗粉 麩 玉葱 わかめ 昆布 味噌	ブラマンジェ 牛乳 砂糖 コーンスターチ (ソース)みかん缶 コーンスターチ 牛乳	23	ごはん 豆腐チャンプルー オレンジ 味噌汁	米 豚肉 豆腐 玉葱 人参 卵 砂糖 醤油 味噌 胡麻油 オレンジ ソーメン 法蓮草 昆布 味噌	南瓜ようかん 南瓜 寒天 水 牛乳
3 ・ 17 ・ 31 (火)	コーンごはん 南瓜のそぼろ煮 梨 味噌汁	米 コーン 塩 昆布 鶏ミンチ 南瓜 玉葱 人参 グリンピース 砂糖 醤油 油 梨 豆腐 法蓮草 昆布 味噌	(3・31日) 和風ラスク 食パン 青のり マーガリン (17日)トースト 牛乳	10 ・ 24 (火)	ごはん ☆カラフルオムレツ マカロニの ケチャップ和え 味噌汁	米 卵 赤ピーマン 玉葱 じゃが芋 ピーマン コンソメ マカロニ 人参 玉葱 豚ミンチ ケチャップ コンソメ キャベツ 青葱 昆布 味噌	きな粉サンド 食パン きな粉 砂糖 マーガリン 牛乳
18 (水)	かやくうどん 煮物	うどん 法蓮草 人参 卵 油 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 ささみ じゃが芋 玉葱 人参 砂糖 醤油	おかかおにぎり 米 鰹節 薄口醤油 牛乳	11 ・ 25 (水)	(11日)ごはん (25日)そぼろごはん 煮魚 煮物 味噌汁	米 米 鶏ミンチ 卵 法蓮草 砂糖 醤油 油 鯛 砂糖 醤油 じゃが芋 人参 玉葱 砂糖 醤油 大根 人参 昆布 味噌	りんごゼリー りんごジュース 寒天 ゼラチン 砂糖 牛乳
5 ・ 19 (木)	ごはん 煮魚 煮物 澄まし汁	米 鯛 砂糖 醤油 キャベツ 人参 玉葱 薩摩芋 砂糖 醤油 白菜 オクラ 青葱 昆布 鰹節 薄口醤油	トースト 牛乳	12 ・ 26 (木)	ごはん 手羽元のさっぱり煮 青梗菜のバター醤油 炒め 味噌汁	米 手羽元 砂糖 醤油 酢 青梗菜 キャベツ 玉葱 人参 シーチキン バター 醤油 薩摩芋 玉葱 小松菜 昆布 味噌	味噌煮込みうどん うどん 卵 昆布 青葱 味噌 油 牛乳
6 ・ 20 (金)	ごはん 豆腐と豚肉の炒め煮 中華胡瓜 味噌汁	米 豆腐 豚肉 人参 玉葱 砂糖 醤油 油 片栗粉 胡瓜 砂糖 醤油 酢 胡麻油 茄子 キャベツ わかめ 昆布 味噌	ベーグドポテト じゃが芋 チーズ マーガリン 牛乳	27 (金)	ごはん クリームシチュー 野菜のスティック 味噌汁	米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 油 牛乳 小麦粉 コンソメ 胡瓜 人参 オクラ 大根 砂糖 醤油 酢 胡麻油	塩おにぎり 米 塩 牛乳
7 ・ 21 (土)	ささみうどん 野菜ソテー	細うどん ささみ 砂糖 醤油 法蓮草 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 キャベツ 人参 玉葱 シーチキン コンソメ 薄口醤油 油	黒糖ロールパン 牛乳	14 ・ 28 (土)	ちゃんぽんうどん 南瓜煮 味噌汁	うどん 人参 豚肉 キャベツ もやし 昆布 鰹節 砂糖 薄口醤油 南瓜 砂糖 醤油	バターロールパン 牛乳

備 考	4日(水)夏祭り *味噌煮込みうどん *煮物 薩摩芋 玉葱 人参 砂糖 醤油	13日(金) *ごはん *クリームシチュー 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 牛乳 小麦粉 コンソメ 油 *マカロニサラダ マカロニ 胡瓜 人参 玉葱 砂糖 醤油 酢 胡麻油 (おやつ) *バナナ *ビスケット *牛乳		16日(月) *菜飯 *ツナじゃが *味噌汁 (おやつ) *オレンジゼリー *牛乳	25日(水)お誕生日会	米 小松菜 砂糖 醤油 胡麻 シーチキン じゃが芋 玉葱 人参 砂糖 醤油 油 麩 玉葱 わかめ 昆布 味噌 オレンジジュース 砂糖 ゼラチン 寒天 みかん缶	
	(おやつ) *バナナ *牛乳						

*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。
*☆マークは、新メニューです。

*保育園では、あひるぐみは、発芽玄米、きのこ類、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ので抜いています。