

☆ 8 月 献 立 予 定 表 ☆

平成29年度 八千代保育園

日	曜	昼食	材料	おやつ	材料	日	曜	昼食	材料	おやつ	材料
14 28	月	ふりかけ御飯 はんぺんフライ ツナじゃが 冷やしトマト	みそ汁 米/白菜、しめじ、万能ねぎ/ はんぺん、卵、パン粉/ツナ、 じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、 いんげん、白滝/トマト	おふラスク グレーゼリー 牛乳	焼き麩/グレーゼ リー/牛乳	7 21	月	御飯 魚の南蛮漬け 五目豆 おくらののり和え	みそ汁 米/たまねぎ、椎茸、わかめ/ 魚、にんじん、玉ねぎ、ピーマン /大豆、にんじん、大根、さつま 揚げ、板こんにゃく/おくら、にん じん、刻みのり	簡単メロンパン 牛乳	ロールパン、小麦 粉、卵/牛乳
		28日 肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、 玉ねぎ、いんげん、白滝					21日 レーズパン 果 物	レーズパン/果物		
1 15 29	火	カレーライス (1日) ツナ団子 夏野菜の素揚げ	米、豚肉、にんじん、玉ねぎ、 かぼちゃ、いんげん、小麦粉、 バター/ツナ、焼き豆腐、万能 ねぎ、卵/かぼちゃ、ピーマン、 なす/	クラッカーサンド 牛乳	クラッカー、クリーム チーズ、レーズン/牛 乳	8 22	火	キャロットライス 夏野菜オムレツ ウインナーポテト きゅうりスティック	スープ 米、にんじん/玉ねぎ、いんげ ん、えのきたけ、コーン/卵、トマ ト、玉ねぎ、ピーマン、ベーコン/ ウインナー、じゃがいも/きゅうり	茹でとうもろこし ビスケット	とうもろこし/ビスケッ ト
		15、29日 ピラフ、スープ	米、ウインナーソーセージ、にんじん、た まねぎ、いんげん/小松菜、玉ねぎ、に んじん	15日 手作りクッキー	小麦粉、卵、バター						
2 16 30	水	御飯 タンドリーチキン ジャーマンポテト (2、30日) 茹でブロッコリー	スープ 米/玉ねぎ、キャベツ、にんじん /鶏肉、玉ねぎ、ヨーグルト/ じゃがいも、ベーコン、玉ねぎ、 ピーマン/ブロッコリー	ハムチーズトースト 牛乳	食パン、ハム、チーズ/ 牛乳	9 23	水	ドライカレー (23日) 枝豆とコーンのかき揚げ 茹で野菜	米、豚ひき肉、にんじん、玉ね ぎ、ピーマン/枝豆、コーン、ちく わ、天ぷら粉/キャベツ、にんじ ん	リンゴゼリー カルシウムせんべい 牛乳	リンゴジュース、寒天 /カルシウムせんべい/ 牛乳
		30日 マカロニソテー	マカロニ、ベーコン、たまねぎ、 ピーマン	16日 ジャムサンド	食パン、いちごジャム			9日 マーボー丼 卵スープ	米、豚ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、万 能ねぎ/卵、えのきたけ、万能ねぎ		
17 31	木	御飯 チーズハンバーグ ミックスベジタブル 青菜ソテー	スープ 米/だいこん、にんじん、えのき たけ/豚ひき肉、玉ねぎ、卵、 パン粉、チーズ/にんじん、いん げん、コーン缶/ほうれん草、 ベーコン/	かぼちゃのようかん 塩せんべい	かぼちゃ、寒天/塩せ んべい	10 24	木	御飯 鶏の治部煮 なすの肉味噌炒め 煮浸し	けんちん汁 米/木綿豆腐、にんじん、大 根、ごぼう、椎茸/鶏肉/なす、 豚挽肉、万能ねぎ/小松菜、 にんじん、油揚げ	チーズサモサ 小魚	餃子の皮、じゃがい も、豚ひき肉、チーズ /いりこ
4 18	金	御飯 魚の照り焼き きんぴらごぼう かぼちゃのそぼろあん	みそ汁 米/油揚げ、キャベツ、玉ねぎ/ 魚/ごぼう、にんじん/かぼちゃ、 豚ひき肉	枝豆しらす御飯 果物	米、枝豆、しらす/果 物	3 25	(木) 金	御飯 酢豚 春雨ソテー ほうれん草ともやしのナムル	わかめスープ 米/わかめ、木綿豆腐、ねぎ/ 豚肉、にんじん、じゃがいも、玉 ねぎ、ピーマン、椎茸/春雨、に んじん、小松菜、ツナ/ほうれん 草、もやし、にんじん	冷やしうどん	乾麺、ほうれん草、 万能ねぎ
5 19	土	そうめん 焼肉 じゃがバター ごま和え	乾麺、万能ねぎ、ねぎ/豚肉、 玉ねぎ、にんじん、しょうが/じゃ がいも/ほうれん草、ごま	蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス、 卵/牛乳	12 26	土	冷やしわかめうどん チーズオムレツ にんじんグラッセ 茹で野菜	乾麺、わかめ、万能ねぎ/卵、 ほうれん草、玉ねぎ、チーズ/に んじん/キャベツ、小松菜	マカロニきなこ チーズ	マカロニ、きなこ/チー ズ

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。