

# ☆ 8 月 献 立 予 定 表 ☆

平成30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  |                     |
|----|------|--|--|--|------------------|--------------------------|---|---|--|--|---|---------------------|
| 13 | 月    | 枝豆御飯<br>みそ汁<br>豚と夏野菜のみそ炒め                    | 米、枝豆/豚肉、なす、ピーマン/ちくわ、にんじん、いんげん/ほうれん草、にんじん、すりごま/白菜、たまねぎ、しめじ              | 茹でとうもろこし<br>ビスケット                                    | とうもろこし/ビスケット     | 6                        | 月 | 御飯<br>みそ汁<br>魚の甘酢あんかけ<br>金時豆とさつまいもの甘煮<br>おひたし | 米/魚、にんじん、たまねぎ、ピーマン/金時豆、さつまいも/ほうれん草/キャベツ、もやし、たまねぎ                 | 野菜のべつたんご焼き<br>小魚                                   | 小麦粉、切干大根、青のり、卵、牛乳/小魚  |                     |
| 27 |      | ちくわの煮物<br>ごま和え<br>13日 高野豆腐の唐揚げ               | 高野豆腐、しょうが  |  |                  | 20                       |   |   |  |  |   |                     |
| 14 |      | 火  | 御飯<br>ミントマト<br>タンドリーチキン<br>スープ<br>にんじんツナ炒め<br>ブロッコリーソテー                | 米/鶏肉、ヨーグルト/にんじん、ツナ/ブロッコリー/ミントマト/にんじん、たまねぎ、ほうれん草、ベーコン | 黒ごまきなこクッキー<br>牛乳 | 小麦粉、きなこ、黒すりごま、無塩バター、卵/牛乳 |   | 7   | 火  | キャロットライス<br>スープ<br>夏野菜オムレツ<br>ウイナーポテト<br>きゅうりスティック | 米、にんじん/卵、トマト、玉ねぎ、ピーマン、ベーコン/ウイナー、じゃがいも/きゅうり/にんじん、大根、ほうれん草、ねぎ | しらすトースト<br>果物       |
| 28 | ハムカツ |  | ハム、パン粉、小麦粉、卵、牛乳  |  |                  | 21                       |   |   |  |  |   |                     |
| 1  | 水    | 夏野菜カレーライス（1日）<br>はんぺんのツナマヨはさみ焼き<br>オクラの梅和え   | 米、豚肉、にんじん、玉ねぎ、かぼちゃ、いんげん、なす、ピーマン、小麦粉、バター/はんぺん、ツナ、マヨネーズ、チーズ/きゅうり、オクラ、梅干し | レーズンパン<br>果物<br>牛乳                                   | レーズンパン/果物/牛乳     | 8                        | 水 | ドライカレー（22日）<br>さつまいもチーズ焼き<br>茹で野菜             | 米、豚ひき肉、にんじん、玉ねぎ、ピーマン/さつまいも、チーズ、マヨネーズ/キャベツ、にんじん                   | リンゴゼリー<br>カルシウムせんべい<br>牛乳                          | リンゴジュース、寒天/カルシウムせんべい/牛乳                                     |                     |
| 15 |      | 15、29日 ツナの卵とし丼<br>はんぺんの磯辺焼き                  | 米、ツナ、車麩、卵、たまねぎ/はんぺん、チーズ、焼きのり   | 15日 ジャムサンド<br>牛乳                                     | 食パン、いちごジャム       | 22                       |   | 8日 ハヤシライス                                     | 米、豚肉、たまねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター  |  |   |                     |
| 2  | 木    | 御飯<br>すまし汁<br>松風焼き<br>豚バラ大根<br>煮浸し           | 米/鶏ひき肉、たまねぎ、パン粉、卵/だいこん、豚肉/小松菜、白菜、高野豆腐/にんじん、しいたけ、ねぎ、焼き麩                 | 大学芋<br>ヨーグルト   | さつまいも、黒ごま/ヨーグルト  | 9                        | 木 | 御飯<br>みそ汁<br>鶏の唐揚げ<br>なすの肉味噌炒め<br>切干大根炒め煮     | 米/鶏肉、生姜/なす、生姜、豚ひき肉/切干大根、にんじん、いんげん、油揚げ/チンゲン菜、たまねぎ、絹ごし豆腐           | 枝豆のケーキサレ<br>果物<br>牛乳                               | 枝豆、ホットケーキ粉、粉チーズ、卵、牛乳/果物/牛乳                                  |                     |
| 16 |      | 16日 マーメレードポテト                                |  | さつまいも、マーメレード   |                  | 23                       |   |   |  |  |   |                     |
| 3  | 金    | 御飯<br>みそ汁<br>魚の竜田揚げ<br>きんぴらごぼう<br>かぼちゃのそぼろあん | 米/魚/ごぼう、にんじん、ごま/かぼちゃ、豚ひき肉/ほうれん草、たまねぎ、油揚げ                               | ゆかりしらすおにぎり<br>果物                                     | 米、ゆかり、しらす干し/果物   | 10                       | 金 | 御飯<br>たまごスープ<br>酢豚<br>春雨サラダ<br>冷やしトマト         | 米/豚肉、生姜、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、椎茸/春雨、にんじん、きゅうり、ハム/トマト/卵、えのきたけ、たまねぎ | 冷やしうどん   | 乾麺、ほうれん草、万能ねぎ、刻みのり  |                     |
| 17 |      | 17日 魚のごまみそ焼                                  | 魚、みそ、すりごま  | 17日 わかめしらすおにぎり                                       | 米、わかめ、しらす干し      | 24                       |   |   |  |  | 24日 冷やし中華   | 中華麺、卵、ハム、きゅうり、ミニトマト |
| 4  | 土    | そうめん<br>焼肉<br>かぼちゃのソテー<br>ごま和え               | 乾麺、万能ねぎ、刻みのり/豚肉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しょうが/かぼちゃ/ほうれん草、ごま                       | 塩せんべい<br>チーズ   | 塩せんべい/チーズ        | 25                       | 土 | 冷やしわかめうどん<br>チーズオムレツ<br>にんじんグラッセ<br>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                        | ビスケット<br>オレンジゼリー                                   | ビスケット/オレンジゼリー   |                     |
| 18 |      |  |  |  |                  |                          |   |   |  |  |   |                     |

※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。

担当 ：