

☆ 8 月 献 立 予 定 表 ☆

令和元年度 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
5	月	御飯	米/豚肉、ピーマン、エリンギ、 生姜/かぼちゃ、豚ひき肉/ごぼ う、にんじん/たまねぎ、キャベ ツ、しめじ	りんごゼリー おせんべい 牛乳	りんごジュース、粉寒 天/おせんべい/牛乳	26	月	枝豆御飯	米、枝豆/豚肉、なす、ピーマ ン、たまねぎ/切干大根、にん じん、油揚げ/トマト/えのきた け、はくさい、小松菜	ヨーグルトチーズケーキ 果物 牛乳	ヨーグルト、小麦粉、 クリームチーズ、卵/ 果物/牛乳
		みそ汁						みそ汁			
19		チンジャオロース かぼちゃのそぼろあん きんぴらごぼう						切干大根煮 冷やしトマト			
6	火	御飯	米/鶏肉、マーメレード/にんじ ん、ツナ缶/ブロッコリー/たまね ぎ、ほうれん草、コーン缶、はく さい	フライドポテト ヨーグルト	じゃがいも/ヨーグルト	13	火	御飯	米/すずき、生姜/にんじん、だ いこん/ほうれん草、しらす/チン ゲン菜、しめじ、だいこん	スイートポテト 果物 牛乳	さつま芋、生クリー ム、卵/果物/牛乳
		みそ汁						みそ汁			
20		鶏のマーメレード焼き にんじんツナ炒め ブロッコリーソテー						根菜土佐煮 しらす和え			
7	水	御飯	米/ちくわ、天ぷら粉/なす、ピーマ ン、豚肉、生姜/きゅうり、もやし/ キャベツ、豆腐、しいたけ、たまねぎ	おふラスク 枝豆 牛乳	焼き麩/牛乳	14	水	キャロットライス	米、にんじん/卵、赤ピーマン、 ピーマン、たまねぎ、ベーコン/ じゃがいも、ツナ缶/小松菜、 キャベツ/ほうれん草、キャベツ、 コーン缶	フルーツコーンフレーク	コーンフレーク、りん ご、みかん缶、レーズ ン、牛乳
		みそ汁						みそ汁			
21		ちくわの磯辺揚げ なすとピーマンの生姜炒め きゅうりナムル 21日 ドライカレー						ツナじゃが 茹で野菜			
8	木	御飯	米/豆腐、卵、鶏ひき肉、ひじ き、にんじん、しいたけ、万能ねぎ /キャベツ、にんじん/春雨、豚 肉、小松菜、にんじん/だいこん、 油揚げ、じゃがいも、しいたけ	鮭チャーハン 果物	米、鮭、ウインナー、 ねぎ、卵/果物	1	木	カレーライス	米、豚肉、にんじん、たまねぎ、 かぼちゃ、いんげん、小麦粉、 カレールウ/はんぺん、チーズ、 マヨネーズ/ハム、キャベツ/はく さい、キャベツ、コーン缶	レーズンパン 果物 牛乳	レーズンパン/果物/ 牛乳
		みそ汁						みそ汁			
22		擬製豆腐 ごまあえ 春雨ソテー 8日の緑日献立詳細はお便りをご覧ください						ハンム和え 15、29日 ツナと高野豆腐の卵とじ丼 はんぺん磯辺焼き	15日 ジャムサンド	食パン、いちごジャム	
9	金	御飯	米/豚肉、じゃがいも、たまね ぎ、ピーマン、にんじん、しいた け/キャベツ、きゅうり、塩昆布/ ミニトマト/わかめ、えのきたけ、 もやし、ねぎ	冷やしサラダうどん	うどん、ほうれん草、ツ ナ缶、コーン缶、マヨ ネーズ、ミニトマト	2	金	御飯	米/鶏ひき肉、たまねぎ、パン 粉、卵/豚肉、だいこん/もや し、きゅうり/焼き麩、だいこん、 ほうれん草、万能ねぎ	ねぎ塩昆布おにぎり チーズ	米、万能ねぎ、塩昆 布/チーズ
		すまし汁						すまし汁			
23		酢豚 塩昆布和え ミニトマト						松風焼き 豚バラ大根 白菜塩昆布ナムル 16日 和風ハンバーグ			
10	土	冷やしわかめうどん	うどん、わかめ、浅葱/豚肉、た まねぎ、にんじん、ピーマン、生 姜/かぼちゃ/小松菜、にんじ ん、	塩せんべい チーズ	塩せんべい/チーズ	3	土	素うどん	うどん、浅葱/豚ひき肉、たまね ぎ、にんじん、卵/にんじん/キャ ベツ、にんじん	ビスケット オレンジゼリー	ビスケット/オレンジゼ リー
		焼肉						焼肉			
24		かぼちゃのソテー のり和え						にんじんグラッセ 茹で野菜			

※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。