

# ☆ 8月 献立予定表 ☆

令和2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	
3	月	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、中濃ソース、ケチャップ、カレールウ/はんぺん、チーズ/キャベツ、小松菜、ハム/いんげん、コーン/コンソメ、にんじん、たまねぎ、ほうれん草	豆乳くずもち	豆乳、片栗粉、きな粉/果物	24	月	とうもろこし御飯	米、とうもろこし/ちくわ、てんぷら粉、青のり/なす、ピーマン、豚肉/もやし、きゅうり、ごま/しめじ、たまねぎ、万能ねぎ、にんじん	すまし汁	ヨーグルト/パフェ	コーンフレーク、りんご、みかん缶、ヨーグルト、いちごジャム
17		はんぺんチーズ焼き		果物				ちくわ磯辺揚げ				
31		ハム和え いんげんコーンソテー 17日 トライカレー 17日 はんぺんツナマヨはさみ焼 31日 木の葉丼		17日 おからポールドーナッツ				おから、卵、牛乳		茄子とピーマンの鍋しぎ もやしときゅうりのナムル		
4	火	御飯	米/豚肉、なす、ズッキーニ、赤ピーマン、たまねぎ/かぼちゃ/トマト/わかめ、えのき茸、絹ごし豆腐	おふうスク	お麩、無塩バター/枝豆/牛乳	11	火	御飯	米/鶏肉、たまねぎ、マーマレード/ズッキーニ、ハム、てんぷら粉/ごぼう、にんじん、ごま/ほうれん草、もやし、しいたけ	みそ汁	ナポリタン チーズ	スパゲティ、ウインナー、たまねぎ、ピーマン、ケチャップ、粉チーズ/チーズ
18		豚肉と夏野菜の味噌炒め かぼちゃの含め煮 冷やしトマト		枝豆 牛乳				ズッキーニの天ぷら きんぴらごぼう				
5	水	御飯	米/生揚げ、にんじん、たまねぎ、しいたけ、万能ねぎ/小松菜、にんじん、ごま/切り昆布、にんじん、れんこん、さつま揚げ/豚肉、木綿豆腐、にんじん、大根、白菜、ごぼう、こんにゃく、ねぎ	フライドポテト	じゃがいも/ヨーグルト	12	水	御飯	米/かかれい、カレー粉/ブロッコリー、赤ピーマン、ごま/春雨、にんじん、小松菜、豚肉/油揚げ、木綿豆腐、ねぎ、わかめ	みそ汁	マドレーヌ 果物 牛乳	小麦粉、卵、無塩バター、牛乳/果物/牛乳
19		生揚げの五目あなかけ ごま和え 切り昆布炒め煮		ヨーグルト				ブロッコリーごま和え 春雨ソテー				
6	木	御飯	米/さけ/切干大根、きゅうり、にんじん、ツナ缶/かぼちゃ/さつまいも/キャベツ、たまねぎ、えのき茸	レーズンパン	ぶどうパン/果物/牛乳	13	木	キャロットライス	米、にんじん、無塩バター/卵、トマト、たまねぎ、ピーマン、なす、ペーコン/じゃがいも、ツナ缶、にんじん、たまねぎ、いんげん/キャベツ、にんじん、小松菜/コンソメ、にんじん、たまねぎ、だいこん、キャベツ	スープ	カルピスゼリー クッキー	カルピス、粉寒天、みかん缶/ビスケット
20		魚の照り焼き 切干大根のサラダ さつまいもの甘煮		果物 牛乳				ツナじゃが 茹で野菜				
7	金	御飯	米/豚肉、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、しいたけ、ケチャップ/キャベツ、きゅうり、塩昆布/小松菜、にんじん、しらす干/卵、たまねぎ、コーン缶	冷やしサラダうどん	うどん、ほうれん草、ツナ缶、マヨネーズ、コーン缶、ミニトマト	14	金	御飯	米/木綿豆腐、鶏肉、卵、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しいたけ/青梗菜、えのき茸、かつおぶし/ひじき、にんじん、万能ねぎ、白滝、ごま/わかめ、えのき茸、もやし、ねぎ	わかめスープ	鮭おにぎり 茹でとうもろこし	米、さけ、ごま/とうもろこし
21		中華風コーンスープ 酢豚 塩昆布和え 青菜しらすソテー		青梗菜とえのきの和え物 ひじきの中華風煮物								
8	土	冷やしわかめうどん	うどん、わかめ、万能ねぎ/豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン/かぼちゃ/小松菜、にんじん、焼きのり	塩せんべい	塩せんべい/チーズ	1	土	素うどん	うどん、万能ねぎ/豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、卵、牛乳、無塩バター、ケチャップ/にんじん、無塩バター/キャベツ、にんじん、かつおぶし	チーズ	ビスケット ヨーグルト	ビスケット/ヨーグルト
15		焼肉		チーズ				にんじんグラッセ				
22		かぼちゃのバターソテー のり和え						キャベツのお浸し				

※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。