

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
2	23	月 軟飯 サバと野菜の煮物 ほうれん草の納豆あえ りんご	米 さば、こまつな、にんじん、塩 ほうれん草、挽きわり納豆、しょうゆ、にんじん、緑豆もやし りんご	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) けんちんうどん煮 ゆでうどん、鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩
3	24	火 軟飯 豚肉とキャベツのみそ煮 すまし汁	米 豚肉ひき肉、キャベツ、たまねぎ、じゃがいも、ピーマン 米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、砂糖、食塩 木綿豆腐、だいこん、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) マカロニきな粉 マカロニ・スパゲティ、きな粉、砂糖、食塩
4	18	水 焼きもろこし飯 鶏ひき肉の煮物 すまし汁	米、コーン缶、しょうゆ 鶏ひき肉、食塩、片栗粉、かつお・昆布だし汁 チンゲンサイ、キャベツ、しょうゆ、みりん にんじん、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) わかめごはん 米、カットわかめ、食塩
5	26	木 軟飯 さわらのみそ煮 みそ汁	米 さわら、米みそ、かぼちゃ、枝豆、砂糖、みりん、酒 たまねぎ、にんじん、絹ごし豆腐、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ(淡色辛みそ)	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) たこ焼き 小麦粉、かつお・昆布だし汁、調製豆乳、食塩
6	20	金 ひじきとしらすごはん ひき肉のスープ煮 ピーマンのくたくた煮	米、しらす干し、ひじき、かつお節、あおのり 鶏ひき肉、豚ひき肉、じゃがいも、にんじん、水、塩 ピーマン、にんじん、ツナ水煮缶、キャベツ、しょうゆ	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) 豆乳蒸しパン 豆乳、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、油
7	13	金土 豚丼 野菜スープ バナナ	米、豚肉、たまねぎ、こまつな、にんじん、しょうゆ、酒、本みりん たまねぎ、にんじん、水、食塩 バナナ	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) 既製品おやつ
10	14	火土 中華丼 わかめスープ	米、水、豚肉ひき肉、はくさい、たまねぎ、にんじん しょうゆ、食塩、片栗粉 カットわかめ、チンゲンサイ、コーン缶、水、食塩	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) 既製品おやつ
11	21	水土 軟飯 肉豆腐 みそ汁 バナナ	米 豚ひき肉、焼き豆腐、たまねぎ、小松菜、にんじん、しょうゆ、みりん、砂糖 たまねぎ、にんじん、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、米みそ(淡色辛みそ) バナナ	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) 既製品おやつ
12	28	木土 軟飯 マーボー豆腐 中華スープ りんご	米 木綿豆腐、豚ひき肉、しょうゆ、米みそ(淡色辛みそ)、砂糖、水、片栗粉 チンゲンサイ、ほうれん草、たまねぎ、にんじん、食塩、カットわかめ りんご	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) 既製品おやつ
16	30	月 軟飯 夏野菜と豚肉の煮物 野菜ソテー スティックりんご	米 豚肉(肩ロース)、たまねぎ、にんじん、トマト、なす キャベツ、にんじん、こまつな、ツナ水煮缶、食塩 りんご	ほうじ茶 牛乳 ケーキサクレ 小麦粉、ベーキングパウダー、絹ごし豆腐、油
17	31	火 ひじきごはん たらのスープ煮 ほうれん草のくたくた煮	米、ひじき、鶏ひき肉、にんじん、しょうゆ、みりん たら、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、にんじん、水、食塩 ほうれん草、にんじん、もやし、しょうゆ	ほうじ茶 牛乳 フルーツのゼリーがけ ゼラチン、水、砂糖、バナナ、みかん缶
	25	水 軟飯 鶏ひき肉のとうもろこしあんかけ すまし汁	米 鶏ひき肉、とうもろこし、水、しょうゆ、片栗粉 カットわかめ、絹ごし豆腐、にんじん、キャベツ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) ひじきツナごはん 米、ツナ水煮缶、ひじき、にんじん
19	27	木 じゃこのごはん 豆腐と焼きなすのそぼろ煮 にんじんのくたくた煮	米、しらす干し、酒 なす、ピーマン、油、食塩、木綿豆腐、豚ひき肉、しょうゆ、砂糖、片栗粉 にんじん、緑豆もやし、塩	ほうじ茶 ほうじ茶(浸出液) そうめんのくたくた煮 干しそうめん、ツナ水煮缶、にんじん

☆2週間のサイクル献立です。

☆材料の仕入れ状況により献立や材料の変更がある場合があります。

変更の際は掲示している献立表に変更点を記入しますのでご確認お願いします。

☆朝おやつの既製品おやつの内容は玄関に張り出してあります。

☆今月の食育は8月は「夏野菜の野菜スタンプ」です。

子どもたちの前で夏野菜を切り、スタンプ遊びをします。様々な野菜の断面模様や触った感触を楽しみたいと思います。