

2022年8月 献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	体の調子を整える(緑)
1	月	ご飯	豚肉の生姜焼き 春雨サラダ フルーツ ☆牛乳・うどんかりんとう	豚肉 ハム 牛乳	油 春雨・砂糖・マヨネーズ うどん・油・砂糖	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン・生姜 人参・きゅうり・コーン 果物
2	火	パン	ささみのマリネ 冬瓜スープ フルーツ ☆牛乳・野菜ポッキー	ささみ えび 牛乳・粉チーズ	小麦粉・油・砂糖 片栗粉 小麦粉・片栗粉・油	トマト・玉葱・きゅうり 冬瓜・人参・干し椎茸・葱 果物 人参・パセリ
3	水	ご飯	五目炒り豆腐 切干大根のナポリタン フルーツ ☆牛乳・夏野菜のケーキサレ	豆腐・牛ひき肉・ちくわ・鶏卵 ベーコン 牛乳・ベーコン・鶏卵・チーズ	油・砂糖 マーガリン・砂糖・ケチャップ ホットケーキミックス・オリーブ油	人参・玉葱・キャベツ・ピーマン 切干大根・人参・玉葱・ピーマン・トマトジュース 果物 かぼちゃ・ズッキーニ・コーン
4	木	ご飯	肉野菜炒め スパゲッティサラダ フルーツ ☆牛乳・焼きとうもろこし・チーズ	鶏肉・いか ツナ缶 牛乳・チーズ	油・片栗粉 スパゲッティ・マヨネーズ	人参・玉葱・しめじ・コーン・キャベツ・ピーマン きゅうり・キャベツ・人参 果物 とうもろこし
5	金	ご飯	鮭の塩焼き ひじきの炒め煮 なすのみそ汁 ☆牛乳・カルピスゼリー・いりこ	鮭 ひじき・豆腐・蒲鉾・油揚げ 豆腐・みそ・煮干し・油揚げ 牛乳・カルピス・いりこ	油・砂糖 ゼリーの素	人参・ピーマン なす・玉葱・葱
6	土	中華種	冷やし中華 水菜の煮びたし ☆牛乳・お菓子・フルーツ	錦糸卵・ハム・わかめ 油揚げ 牛乳	中華麺 砂糖 お菓子	きゅうり・トマト・小松菜 水菜 果物
8	月	ご飯	麻婆なす 中華サラダ フルーツ ☆牛乳・じゃこトースト	豆腐・合いびき肉・みそ ハム・わかめ 牛乳・ちりめん	ごま・ごま油・砂糖・片栗粉 ごま油・砂糖・じゃが芋 食パン・マヨネーズ	なす・玉葱・人参・葱 トマト・きゅうり 果物 パセリ
9	火	ご飯	あじのフライ きゅうりのゆかり和え かき玉汁 ☆牛乳・マカロニの安倍川	あじ 鶏卵 牛乳・きな粉	小麦粉・パン粉・油 片栗粉 マカロニ・砂糖	きゅうり・ゆかり 人参・玉葱・葱
10	水	ご飯	チキンチャップ かぼちゃのヨーグルトサラダ フルーツ ☆牛乳・プリン・昆布	鶏肉 ハム・チーズ・ヨーグルト 牛乳・昆布	油・砂糖・ケチャップ マヨネーズ プリン	人参・玉葱・ピーマン かぼちゃ・きゅうり 果物
12	金	ご飯	生揚げのそぼろ煮 小松菜のおひたし フルーツ ☆牛乳・フルーチェ・お菓子	牛ひき肉・生揚げ 鯉節・ちりめん 牛乳	じゃが芋・油・砂糖 フルーチェ・お菓子	人参・玉葱・いんげん・生姜 人参・小松菜・キャベツ 果物
13	土	パン	ミートスパゲッティ 粉ふきいも ☆牛乳・お菓子・フルーツ	牛ひき肉・粉チーズ 青のり 牛乳	パスタ・砂糖・油 じゃが芋 お菓子	人参・玉葱・ピーマン・トマト缶 果物
15	月		お弁当の日			
16	火	ご飯	☆牛乳・お菓子 凍り豆腐の炒め煮 マカロニのケチャップ和え フルーツ ☆牛乳・ドーナツ	牛乳 えび・凍り豆腐・昆布 ベーコン 牛乳・鶏卵	油・砂糖・片栗粉 マカロニ・砂糖・ケチャップ ホットケーキミックス・砂糖・油	人参・干し椎茸・いんげん 人参・玉葱・パセリ 果物



15日・27日はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい。