

20 水	昼食	ご飯 凍り豆腐の炒め煮 れんこんとひじきのサラダ フルーツ	米 片栗粉、砂糖、油 マヨネーズ、すりごま	えび、凍り豆腐、こんぶ ツナ、ひじき	人参、グリンピース、干ししいたけ れんこん、枝豆 フルーツ	しょうゆ、塩 酢、しょうゆ
	午後おやつ	おむすび 牛乳	米	梅しらす 牛乳		
21 木	昼食	ご飯 八宝菜 中華サラダ フルーツ	米 油、片栗粉、砂糖 じゃがいも、ごま油、砂糖	豚肉、えび ハム、わかめ	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン、干ししいたけ トマト、きゅうり フルーツ	しょうゆ、中華だし、塩 酢、しょうゆ
	午後おやつ	バナナヨーグルト いりこ		ヨーグルト、スキミルク いりこ	バナナ	塩
22 金	昼食	夏野菜カレー 小松菜のチーズ和え フルーツ	米、油 すりごま、ごま油	ウインナー、スキミルク サラダチーズ、しらす干し	玉ねぎ、かぼちゃ、なす、いんげんまめ 小松菜 フルーツ	カレールウ、しょうゆ、ウスターーソース、コンソメ しょうゆ
	午後おやつ	キヤラメルプリン 牛乳	プリン素、ムースの素 牛乳	牛乳 牛乳		
23 土	昼食	そうめん 粉ふきいも フルーツ	そうめん じやがいも	錦糸卵、えび、かまぼこ あおのり	玉ねぎ、きゅうり、葉ねぎ、干ししいたけ 人参 フルーツ	しょうゆ、めんつゆ、だしの素、みりん 塩
	午後おやつ	お菓子 牛乳		牛乳		
25 月	昼食	ご飯 かぼちゃコロッケ 切干大根のパリパリサラダ フルーツ	米 じやがいも、油、パン粉、小麦粉 マヨネーズ、すりごま	牛ひき肉、サラダチーズ、スキミルク ハム、ひじき	かぼちゃ、人参、玉ねぎ、グリンピース きゅうり、人参、切干大根 フルーツ	塩 めんつゆ、コンソメ
	午後おやつ	ちんすこう 牛乳	小麦粉、油、三温糖	牛乳		
26 火	昼食	ご飯 ポークピーンズ キャベツのごま和え フルーツ	米 じやがいも、油、砂糖 すりごま、砂糖	豚肉、水煮大豆 しらす干し	玉ねぎ、人参、ピーマン キャベツ、人参 フルーツ	ケチャップ、コンソメ、塩、ウスターーソース しょうゆ
	午後おやつ	グラノーラクッキー 牛乳	小麦粉、フルーツグラノーラ、バター、砂糖	卵 牛乳		
27 水	昼食	ご飯 さばの塩焼き きゅうりの酢の物 チンゲン菜のスープ フルーツ	米 砂糖 ごま油	さば しらす干し、わかめ 卵、ベーコン	きゅうり 人参、チンゲン菜、玉ねぎ フルーツ	塩 酢、しょうゆ、だしの素 中華だし
	午後おやつ	マーブル蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス、油、砂糖	牛乳、スキミルク 牛乳		
28 木	昼食	ご飯 麻婆なす パンサンスー フルーツ	米 油、ごま、砂糖、片栗粉、ごま油 春雨、砂糖、油、ごま、ごま油	合ひき肉、みそ 錦糸卵、かまぼこ	なす、玉ねぎ、人参、葉ねぎ きゅうり、人参、玉ねぎ フルーツ	しょうゆ、中華だし 酢、しょうゆ
	午後おやつ	フルーチェ おしやぶり昆布	フルーチェの素	牛乳 昆布	黄桃缶	
29 金	昼食	ご飯 白身魚の甘酢あんかけ そうめん汁 フルーツ	米 小麦粉、油、砂糖、片栗粉 そうめん	白身魚 みそ、かつお節	人参、玉ねぎ、葉ねぎ、干ししいたけ 人参、ごぼう、オクラ フルーツ	酢、しょうゆ、コンソメ
	午後おやつ	フレンチトースト 牛乳	食パン、砂糖、バター	牛乳、卵 牛乳		
30 土		お弁当の日(おかず入りのお弁当を持って来て下さい。)				

※印の日は乳幼児共にごはんはいりません。それ以外の日は幼児は主食を持って来てください。

○ 印の日はスプーンを持って来てください。

8月の食育活動

- 1日 冬瓜に触れよう…たんぽぽ組
- 7日 クラッカーサンド作り…幼児組
- 21日 おにぎり作り…幼児組
- 26日 ピーマンの種取り…たんぽぽ組
ゆり…スイカでパフェ、トマトでケチャップ作り
ひまわり…コーンご飯
- 収穫が出来次第行う予定です。

すっぱいもので疲労回復しよう！！

夏は体力が消耗したり、食欲をなくしたりしやすい季節ですが
梅干しやレモン、酢などの酸っぱいものを食べると唾がたくさん出るため
胃が活性化して食欲が出ます。

また、酸っぱいものに含まれる“クエン酸”
には、疲労回復や食欲増進の効果があると
言われています。
酸っぱい物を食卓に取り入れて暑い夏を
乗り切りましょう。

ドレッシング作り…ゆり組

お泊り保育で夕食のサラダにかけるドレッシング作りを
しました。班ごとでかわるがわるボトルでシェイクし、
楽しく作りました。ご家庭でも簡単に出来るので
ぜひ作ってみてください♪

胡麻ドレッシング:材料2~3人分

- ・すりごま…大1
- ・マヨネーズ…大1
- ・砂糖…小1
- ・しょうゆ…小1
- ・酢…小1
- ・ゴマ油…小1

⑤シェイカーで振るか、泡だて器で混ぜ合わせて作って
みてください。

- ① 塩昆布うめむすび
ご飯 + 塩昆布 + 梅干し + いりごま
250g 3g 20g 小1

- ② 梅しらすむすび
ご飯 + 梅干し + ちりめん + かつお節 + 醤油 + 葉ねぎ
250g 20g 10g 2.5g 小1/2 適量

- ③ 梅ときゅうりの酢飯おにぎり
酢飯 + 梅干し + きゅうり + 焼き海苔 + ごま + 白だし
1合分 30g 1本 1枚(細かくする) 小1

朝ごはんを
しっかり
食べよう！