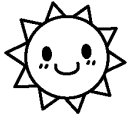


※
※

20 木	昼食	ご飯 牛肉の甘辛煮 切干大根のパリパリサラダ フルーツ	米 砂糖 マヨネーズ、すりごま	牛肉 ハム、ひじき	かぼちゃ、人参、しめじ、いんげんまめ、生姜 きゅうり、人参、切干大根 フルーツ	しょうゆ、だしの素 めんつゆ、コンソメ
	午後おやつ	ビスキュイトースト 牛乳	食パン、ホットケーキミックス、砂糖、バター	牛乳 牛乳		
21 金	昼食	夏野菜カレー キャベツとハムのサラダ フルーツ	米、油 油、砂糖	ウインナー、ｽｷﾞﾐﾙｸ ハム、わかめ	玉ねぎ、かぼちゃ、なす、いんげんまめ キャベツ、きゅうり、人参 フルーツ	カレーウ、しょうゆ、ウスターソース、コンソメ 酢、塩
	午後おやつ	トライフル 牛乳	ホットケーキミックス、ホイップクリーム	牛乳	黄桃缶、パイン缶	
22 土	昼食	野菜たっぷりカルピうどん スティックきゅうり フルーツ	干しうどん、ごま油、片栗粉	卵、牛肉	大根、もやし、人参、干ししいたけ、葉ねぎ きゅうり フルーツ	中華だし、塩 塩
	午後おやつ	お菓子 牛乳	お菓子	牛乳		
24 月	昼食	ご飯 凍り豆腐のオランダ煮 ほうれん草とひじきのサラダ フルーツ	米 じゃがいも、油、片栗粉、砂糖 ごま、油、砂糖	鶏もも肉、凍り豆腐 ハム、しらす干し、ひじき	玉ねぎ、人参、ピーマン ほうれん草、人参 フルーツ	しょうゆ、だしの素 酢、しょうゆ、塩
	午後おやつ	ツナとニラの落とし焼き 牛乳	小麦粉、砂糖、油	卵、ツナ 牛乳	ニラ、葉ねぎ、コーン	しょうゆ、酢
25 火	昼食	ご飯 スパニッシュオムレツ 豆乳スープ フルーツ	米 じゃがいも	卵、牛乳、ベーコン、サラダチーズ 豆乳、ベーコン	玉ねぎ、人参、ほうれん草 キャベツ、玉ねぎ、パセリ フルーツ	ケチャップ、コンソメ コンソメ
	午後おやつ	コンソメポテト 牛乳	フライドポテト、油	牛乳		コンソメ、塩
26 水	昼食	ご飯 さばの塩焼き レバニラ炒め 生揚げのみそ汁 フルーツ	米 砂糖 じゃがいも	さば 鶏レバー 生揚げ、みそ、いりこ	玉ねぎ、人参、ニラ、生姜 玉ねぎ、人参、葉ねぎ フルーツ	塩 しょうゆ、みりん
	午後おやつ	豆腐ドーナツ 牛乳	ホットケーキミックス、砂糖、油	木綿豆腐、ｽｷﾞﾐﾙｸ 牛乳		
27 木	昼食	ご飯 チーズコロッケ れんこんとひじきのサラダ チンゲン菜のスープ フルーツ	米 じゃがいも、パン粉、小麦粉、油 マヨネーズ、すりごま ごま油	牛ひき肉、サラダチーズ、ｽｷﾞﾐﾙｸ ツナ、ひじき 卵、ベーコン	人参、玉ねぎ、グリーンピース れんこん、枝豆 人参、チンゲン菜、玉ねぎ フルーツ	お好み焼きソース、塩 酢、しょうゆ 中華だし
	午後おやつ	シュガートースト 牛乳	食パン、バター、砂糖	牛乳		
28 金	昼食	ご飯 かぼちゃのそぼろ煮 納豆ハリハリサラダ フルーツ	米 油、砂糖 ごま、ごま油	豚ひき肉 納豆	かぼちゃ、グリーンピース、生姜 ほうれん草、人参、切干大根 フルーツ	しょうゆ、だしの素 しょうゆ
	午後おやつ	ちんすこう 牛乳	小麦粉、油、三温糖	牛乳		
29 土	昼食	冷やし中華 コーンポテト フルーツ	中華麺 じゃがいも	錦糸卵、ハム、わかめ	トマト、小松菜、きゅうり コーン フルーツ	冷やし中華スープ 塩
	午後おやつ	お菓子 牛乳	お菓子	牛乳		
31 月	昼食	ご飯 白身魚のオーロラソース 油揚げときゅうりの酢の物 フルーツ	米 パン粉、油、小麦粉、マヨネーズ 砂糖	白身魚 油揚げ、しらす干し、わかめ	きゅうり、人参 フルーツ	ケチャップ、塩 酢、しょうゆ、塩
	午後おやつ	マーブルホットケーキ 牛乳	ホットケーキミックス、砂糖	ｽｷﾞﾐﾙｸ 牛乳		ココア

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

8月の食育活動



5日…クラッカーサンド作り 幼児

10日…おにぎり作り 幼児

18日…ミックスジュース作り 乳児

18日…ぎょうざピザ作り ひまわり組

21日…ミックスジュース作り 幼児



〈各クラス収穫した野菜で、クッキングをそれぞれ楽しんでいきます！〉

- ・ちゅうりっぷ組は園で収穫した玉ねぎを使い小さく切り「玉ねぎのもちもち焼き」を作りました。
- ・たんぽぽ組は自分達で玉ねぎをすりおろして「玉ねぎソース」にして鶏肉と合わせて食べました。とても美味しくできていたので、給食に取り入れてみたいと思います。
- ・すみれ組は「なすの豚バラ肉炒め」を作り、前回なすの素焼きをしたときよりもなすが苦手な子どももよく食べたようです。
- ・ひまわり組は「きゅうりチャンプルー」や「無限ピーマン」を作りました。
- ・ゆり組は「玉ねぎの肉巻き」や「ピーマンの肉詰め」を作りました。
- ・トマトシャーベットやトマトケチャップ作りのために収穫したトマトを冷凍保存しているクラスもあり、まだまだクッキングを楽しんで行きます。

