

# 2017年8月 給食献立表



菊名愛児園  
園長 金田 みどり

アレルギー原材料

乳児おやつ	主食	副食 ( ) : 乳児のみ	午後おやつ	材 料	卵	乳	魚	胡麻
1 火	牛乳 せんべい	御飯 味噌汁 鶏のねぎ塩焼き 小松菜のお浸し 果物	牛乳 スイスロール	米・豆腐・わかめ・鶏肉・長ねぎ 小松菜・もやし・人参・えのき・かつお節				
2 水	牛乳 ビスケット	御飯 スープ 豆腐入りミートローフ ★トマトサラダ 果物	牛乳 りんごジャムサンド	米・もやし・えのき・豆腐・鶏挽肉・玉ねぎ・人参 トマト・胡瓜・ツナ/食パン・マーガリン・りんごジャム				
3 木	牛乳 クラッカー	パン ★南瓜スープ スパゲティサラダ 果物	梅ジュース ★枝豆・せんべい	ロールパン・南瓜・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・ぶなしめじ・豆乳 スパゲティ・キャベツ・胡瓜・マヨネーズ/梅シロップ・枝豆				
4 金	牛乳 南瓜	御飯 味噌汁 鮭の照り焼き 切干大根 果物	プリン ポップコーン	米・小松菜・ぶなしめじ・鮭 切干大根・人参・油揚げ・いんげん・竹輪				
5 土	牛乳 ウエハース	焼きうどん 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	うどん・豚挽肉・キャベツ・人参・ニラ・えのき草・玉ねぎ 牛乳				
7 月	牛乳 ビスケット	スパゲティミートソース 野菜スープ 果物	牛乳 きな粉トースト	スパゲティ・豚挽肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・トマト・セロリ・パセリ・チーズ キャベツ・わかめ・小ねぎ/食パン・きな粉・マーガリン				
8 火	牛乳 クラッカー	御飯 スープ 鶏のバーベキューソース焼き 和風サラダ 果物	牛乳 レーズンスティック	米・大根・エリンギ・鶏肉・にんにく・生姜・玉ねぎ キャベツ・胡瓜・人参・わかめ				
9 水	牛乳 せんべい	パン インディアンカレースープ マカロニサラダ 果物	麦茶 ゆかりおにぎり	ロールパン・豆乳・鶏(挽)肉・人参・玉ねぎ・じゃが芋・ピーマン・セロリ トマト・マカロニ・人参・胡瓜・マヨネーズ/米・ゆかり				
10 木	牛乳 さつま芋	御飯 味噌汁 鯖の塩焼き ナムル 果物	ゼリー クラッカー	米・高野豆腐・ほうれん草・鯖・生姜 胡瓜・もやし・ニラ・人参・キャベツ				
11 金	山 の 日 ( 休 園 )							
12 土	牛乳 ウエハース	ミックスピラフ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・ツナ・玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース・マッシュルーム 牛乳				
14 月	牛乳 ビスケット	御飯 スープ 鶏の味噌焼き コールスローサラダ	牛乳・もち小丸 バームクーヘン	米・豆腐・長ねぎ・鶏肉 キャベツ・胡瓜・人参・コーン				
15 火	牛乳 クラッカー	ドライカレー ツナサラダ 果物	牛乳 バナナケーキ	米・豚挽肉・トマト・茄子・玉ねぎ・人参・大豆 ツナ・キャベツ・胡瓜/ホットケーキミックス・豆乳・バナナ				
16 水	牛乳 せんべい	パン ★夏野菜とベーコンスープ ★南瓜サラダ 果物	麦茶 塩昆布おにぎり	ロールパン・ベーコン・玉ねぎ・茄子・トマト・ズッキーニ 南瓜・胡瓜・コーン・マヨネーズ/米・塩昆布				
17 木	牛乳 南瓜	あんかけ焼きそば 野菜スープ 果物	牛乳 動物パン	中華蒸し麺・豚挽肉・玉ねぎ・人参・もやし・えのき・ニラ・キャベツ 豆腐・ぶなしめじ・小ねぎ				
18 金	牛乳 クラッカー	御飯 味噌汁 カジキの香味焼き ひじき煮 果物	牛乳 ハムチーズサンド	米・麩・ほうれん草・めかじき・長ねぎ・人参 ひじき・油揚げ・大豆・いんげん・竹輪/食パン・チーズ・ハム				
19 土	牛乳 ウエハース	和風スパゲティ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・人参・ぶなしめじ・えのき・小ねぎ 牛乳				
21 月	牛乳 ビスケット	御飯 スープ 厚揚げの味噌炒め煮 キャベツのお浸し (果物)	牛乳 蒸しパン	米・大根・小ねぎ・厚揚げ・豚挽肉・玉ねぎ・人参・エリンギ キャベツ・胡瓜・もやし・かつお節/ホットケーキミックス・豆乳・レーズン				
22 火	牛乳 せんべい	御飯 味噌汁 ★鯨の梅干し煮 卵の花炒め 果物	牛乳 安倍川マカロニ	米・茄子・油揚げ・鯨・梅干し・生姜 おから・竹輪・長ねぎ・人参・いんげん/マカロニ・きな粉				
23 水	牛乳 さつま芋	麻婆丼 わかめスープ 果物	牛乳 茹でとうもろこし	米・豆腐・豚挽肉・長ねぎ・人参・ピーマン・生姜 わかめ・もやし・小ねぎ/とうもろこし				
24 木	牛乳 ビスケット	★トマトハヤシライス 春雨サラダ 果物	牛乳 甘食パン	米・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・ぶなしめじ・枝豆・トマト 春雨・胡瓜・キャベツ				
25 金	牛乳 クラッカー	御飯 スープ 鶏のマーマレード焼き 切干大根サラダ 果物	牛乳・あられ ミニカップケーキ	米・豆腐・えのき・鶏肉・マーマレード 切干大根・胡瓜・人参・キャベツ・しらす				
26 土	牛乳 ウエハース	ビビンバ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・豚挽肉・もやし・人参・ほうれん草 牛乳				
28 月	牛乳 ビスケット	御飯 具だくさん豚汁 キャベツの塩昆布和え 果物	牛乳 ココアトースト	米・豚(挽)肉・長ねぎ・人参・ぶなしめじ・油揚げ・小松菜・じゃが芋・豆腐 胡瓜・キャベツ・もやし・塩昆布/食パン・マーガリン・グラニュー糖・ココア				
29 火	牛乳 南瓜	御飯 スープ カレイのピカタ風 和風大根サラダ 果物	ヨーグルト せんべい	米・豆腐・小ねぎ・カレイ・卵・パセリ・粉チーズ 大根・胡瓜・人参・ひじき				
30 水	牛乳 クラッカー	ケチャップ ライス スープ クリスピーチキン 野菜サラダ プチデザート(果物)	牛乳 あんパン	米・パセリ・じゃが芋・玉ねぎ・鶏肉・コーンフレーク キャベツ・胡瓜・人参・コーン				
31 木	牛乳 せんべい	御飯 スープ さつま芋と鶏肉の旨煮 バンサンスウ (果物)	牛乳 レモンケーキ	米・大根・えのき・さつま芋・鶏肉・玉ねぎ・人参・エリンギ・ピーマン 胡瓜・キャベツ・春雨/マーガリン・卵・スキムミルク・レモン果汁				

担当: 稲積

- ◎都合により変更することもありますので、ご了承下さい。
- ◎★…旬の食材を使ったメニューです。
- ◎献立の見本は、乳児クラスは2歳児、幼児クラスは5歳児の量で展示しております。
- ◎○が付いている献立にはアレルギー原材料の卵(鶏卵)、乳・乳製品、青魚・鱈・赤魚、胡麻が含まれます。(上段昼食、下段おやつに対応)
- ◎材料内の/以降は、おやつのもので表示です。 ◎愛児園では、お砂糖には原則的に三温糖を使用しています。
- ◎0歳児(すみれ1組)は青魚の献立は鶏肉に代替しています。

