



# 8月の行事・予定こんだて



月	火	水	木	金	土
			1	2	3
			*豚キャベツ丼 *ポテトサラダ *みそ汁 ・バナナ  ≪豚肩ロース、キャベツ、玉ねぎ、人参≫ ≪じゃが芋、人参、玉ねぎ、きゅうり≫ ≪油揚げ、長ねぎ、もやし≫  ・牛乳 ・お菓子	・ごはん *カレイの煮付け *おひたし *スタミナ納豆 *みそ汁  ≪カレイ≫ ≪ほうれん草、人参≫ ≪鶏ひき肉、納豆、白菜、小松菜、人参、玉ねぎ≫ ≪卵、玉ねぎ、しめじ≫  ・牛乳    ・お菓子 ・オレンジ	*和風スパゲティ *ごまサラダ ・バナナ  ≪鶏もも肉、人参、玉ねぎ、えのき、しめじ≫ ≪キャベツ、もやし、きゅうり、ごま≫  ・牛乳 ・お菓子
<div style="border: 2px solid pink; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>☆給食室よりお知らせ☆</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今月のお弁当日は、給食室大掃除のため14、15、16日の3日間です。</li> <li>・材料調達などの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。</li> </ul> </div>					
5	6	7	8	9	10
書き方	書き方・ECC 野菜モリモリDAY	絵画4歳 ECC	スポーツクラブ カミカミ DAY	和太鼓指導	
・ごはん *さばのみそ煮 *さっぱりサラダ *かきたま汁 ・パイナップル  ≪さば、玉ねぎ≫ ≪きゅうり、キャベツ、もやし、人参、のり≫ ≪卵、玉ねぎ、えのき、青ねぎ≫  ・牛乳 ☆ラスク	・ごはん *厚揚げの塩だれ炒め *かぼちゃのサラダ *わかめスープ 野菜 109g  ≪豚肩ロース、絹揚げ、人参、玉ねぎ、チンゲン菜、干しいたけ≫ ≪かぼちゃ、人参、玉ねぎ、きゅうり≫ ≪わかめ、長ねぎ、しめじ≫  ・牛乳 ・すいか	・ごはん *鮭のバター醤油焼き *高野豆腐の卵とじ *みそ汁 ・バナナ  ≪鮭、しめじ、エリンギ、えのき、コーン≫ ≪高野豆腐、人参、玉ねぎ、さやいんげん、卵≫ ≪なす、もやし、えのき≫  ・牛乳 ☆クラッシュみかんゼリー	*冷やし中華 *根菜サラダ ・すいか  ≪中華麺、鶏ささみ、きゅうり、もやし、ミニトマト、ハム、卵≫ ≪ごぼう、れんこん、人参、さやいんげん、コーン、ツナ、ごま≫  ・牛乳 ☆卵とじゃこのおにぎり	*親子丼 *わかめとツナの和え物 *みそ汁 ・オレンジ  ≪鶏もも肉、玉ねぎ、人参、青ねぎ、卵≫ ≪わかめ、ツナ、キャベツ、人参、もやし≫ ≪木綿豆腐、白菜、ごぼう≫  ・ショア ・お菓子	*チキンライス *コールスローサラダ *コンソメスープ  ≪鶏もも肉、玉ねぎ、人参、コーン≫ ≪キャベツ、人参、きゅうり≫ ≪エリンギ、玉ねぎ、ブロッコリー≫  ・牛乳 ・お菓子
12	13	14	15	16	17
	鉄分UP DAY				
振替休日	・ごはん *肉じゃが *切干大根のサラダ *みそ汁 ・オレンジ  ≪牛肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、糸こんにゃく、さやいんげん≫ ≪切干大根、もやし、人参、きゅうり、ハム≫ ≪ふ、キャベツ、木綿豆腐≫ 鉄分 24g  ・牛乳 ☆米粉ミルククッキー	お弁当日	お弁当日	お弁当日	パンバイキング
	<div style="border: 2px solid pink; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>業者による給食室大掃除のため、14、15、16日の3日間は給食室が使用できなくなります。ご不便お掛け致しますが、登園される方はお弁当のご持参をお願いします。</p> </div>				
		・牛乳 ・お菓子	・ジュース ・お菓子	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・お菓子

月	火	水	木	金	土
19	20	21	22	23	24
身体測定 書き方	ECC 野菜モリモリDAY	音楽指導 ECC 食文化DAY in 沖縄		地蔵盆	
・ごはん *鮭の塩焼き *おかか和え *ひじきと大豆の煮物 *豚汁	*夏野菜カレー ・ゆで卵 *オーロラサラダ ・すいか 野菜 142g	*タコライス *マーミナー チャンプルー *もずくスープ ・パイナップル	・ごはん *さわらの磯辺焼き *人参シリシリ *春雨サラダ *みそ汁 ・バナナ	・ごはん *麻婆豆腐 *ささみとひじきの サラダ *わかめスープ ・オレンジ	*炒飯 *もやしのナムル *中華スープ
《鮭》 《白菜、もやし、かつお節》 《ひじき、大豆、人参、さやいんげん、油揚げ、干しいたけ》 《豚肩ロース、木綿豆腐、大根、人参、ごぼう、長ねぎ》	《牛肉、人参、玉ねぎ、かぼちゃ、なす、黄パプリカ、ズッキーニ、トマト缶》 《キャベツ、人参、きゅうり、コーン》	《合びき肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、ミニトマト、チーズ》 《もやし、木綿豆腐、人参、ニラ、卵、かつお節》 《もずく、小松菜、玉ねぎ》	《さわら、青のり》 《人参、ツナ、卵》 《春雨、もやし、人参、きゅうり、わかめ、ハム、ごま》 《さつま芋、しめじ、玉ねぎ、青ねぎ》	《豚ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、人参、ピーマン、干しいたけ、青ねぎ》 《鶏ささみ、ひじき、人参、玉ねぎ、きゅうり、卵》 《わかめ、えのき、長ねぎ》	《鶏もも肉、玉ねぎ、人参、青ねぎ》 《もやし、人参、きゅうり、ごま》 《白菜、絹ごし豆腐、玉ねぎ》
・牛乳 ・バナナ ・お菓子	・牛乳 ・いりこ ☆ジャムサンド	・牛乳 ☆ちんすこう	・牛乳 ☆きな粉おはぎ	・牛乳 ・元気ヨーグルト	・ジョア ・お菓子
26	27	28	29	30	31
	絵画5歳 ECC	ECC 鉄分UP DAY	体育指導 スポーツクラブ		
・ごはん *鯛の梅焼き *のり和え *切干大根煮 *みそ汁 ・すいか	♪お楽しみメニュー♪ ・ロールパン *鶏肉と大豆のトマト煮 *チーズのサラダ ・バナナ	・ごはん *厚揚げと夏野菜の味噌カレー炒め *じゃこ和え *かきたま汁 ・オレンジ	・ごはん *さばの竜田焼き *ごま和え *焼きビーフン *みそ汁 ・パイナップル	*ハヤシライス *卵サラダ ・すいか	*牛丼 *みそ汁 ・オレンジ
《鯛、梅》 《キャベツ、人参、のり》 《切干大根、人参、油揚げ》 《じゃが芋、玉ねぎ、えのき》	《鶏もも肉、人参、玉ねぎ、大豆、ブロッコリー、しめじ、トマト缶》 《じゃが芋、人参、きゅうり、チーズ、りんご》	《豚肩ロース、絹揚げ、玉ねぎ、人参、なす、ピーマン、赤パプリカ》 《ちりめんじゃこ、キャベツ、人参、もやし、枝豆、わかめ》 《卵、玉ねぎ、ほうれん草》 鉄分 30g	《さば》 《かぼちゃ、枝豆、ごま》 《ビーフン、豚肩ロース、キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、きくらげ》 《木綿豆腐、大根、わかめ》	《牛肉、人参、玉ねぎ、しめじ、マッシュルーム、グリーンピース、トマト缶》 《卵、人参、ブロッコリー、玉ねぎ、コーン、枝豆》	《牛肉、玉ねぎ、ごぼう》 《人参、しめじ、長ねぎ》
・牛乳 ☆米粉卵蒸しパン	・牛乳 ・フルーツゼリー (~1歳) ・アイスクリーム (2歳~)	・牛乳 ・いりこ ☆ツナコーンおにぎり	・牛乳 ☆ミロパンケーキ	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ・お菓子



13日(火)	米粉ミルク クッキー	“低脂質、高たんぱく、高カルシウム”なスキムミルクを使用したクッキーです☆ 6月のおたより号外でもレシピを配信した、子どもに人気の手作りおやつです！
20日(火)	夏野菜カレー	“なす、かぼちゃ、パプリカ、ズッキーニ、トマト”など旬の夏野菜をたっぷり使った栄養満点のカレーライスです！
21日(水) 食文化DAY in 沖縄県	タコライス	ご飯の上に味付けしたひき肉・レタス・トマト・チーズなど、メキシコ料理のタコスの具材を乗せた、沖縄発祥の料理です。
	マーミナー チャンプルー	沖縄の方言で“マーミナーニもやし”“チャンプルーニごちゃませ”という意味で、豆腐ともやしを含む色々な食材を炒めた料理です！
	もずくスープ	もずくは、99%以上が沖縄県で水揚げされており、国内生産量のほとんどが沖縄県で生産されています。カルシウムや食物繊維など、身体に必要な栄養素が豊富です☆
	ちんすこう	小麦粉や砂糖、ラードを原料とした焼き菓子で、ビスケットのような食感が特徴です。
27日(火)	お楽しみメニュー	チーズのサラダは、ダイスカットされたチーズやりんご、野菜が入った食感が楽しい人気のサラダです☆ おやつには2歳児クラス以上にアイスクリームを提供します♪