




8月の給食



社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 篠瀬 実千

	献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1 土	おにぎり(わかめ・鮭)2 炒り鶏2 三度豆のごま和え2	米・混ぜるわかめ・鮭ピン 鶏肉・人参・ごぼう・三度豆・里芋・干し椎茸・板こんにゃく・砂糖・みりん・淡口醤油・ごま油・だし 三度豆・すりごま・濃口醤油	こめ棒くん	ミニゼリー	塩味せんべい	18 火	ご飯 キャベツハンバーグ ブロッコリーのじゃこ和え ほうれん草のスープ	米 豚ひき肉・鶏ひき肉・玉ねぎ・キャベツ・塩・パン粉・卵・こしょう・ケチャップ・ウスターソース ブロッコリー・じゃこ・淡口醤油・ごま油 ほうれん草・人参・鶏ガラ	おかか せんべい	もも缶	さやえんどう
3 月	ジャージャー麺 ほうれん草のおかか和え 青梗菜と人参のスープ	中華そば・豚ひき肉・玉ねぎ・人参・干し椎茸・きゅうり・みそ・砂糖・淡口醤油・片栗粉・鶏ガラスープ・ごま油 ほうれん草・人参・かつお節・醤油 青梗菜・人参・鶏ガラスープ	木葉 せんべい	ミニゼリー	アスパラガス	19 水	米粉パン 鶏肉のマーメレード焼き レタスののりサラダ ウインナーと野菜のスープ	米粉・なたね油・砂糖・食塩・ドライイースト 鶏肉・マーメレード・醤油・にんにく レタス・じゃこ・刻みりのり・濃口醤油・酢・油 ウインナー・人参・じゃが芋・三度豆・鶏ガラ	紫芋チップ	スティック チーズ	野菜ゼリー
4 火	ご飯 鮭のチーズフライ 海藻サラダ アスパラとベーコンのスープ	米 鮭・チーズ・小麦粉・パン粉・卵白・塩・こしょう・油 海藻ミックス・大根・キャベツ・醤油・ごま油・酢・みりん・砂糖 アスパラ・ベーコン・玉ねぎ・鶏ガラ	星っこ	パイン缶	ぼたぼた焼き するめ(幼児)	20 木	冷麺 春巻き 三度豆のツナマヨ和え	冷麺用中華そば・焼き豚・きゅうり・卵・冷麺タレ 玉ねぎ・キャベツ・竹の子・人参・もやし・春雨・鶏肉・小麦粉・醤油・塩・砂糖・油 三度豆・ツナ缶・マヨネーズ	きなこ せんべい	みかん缶	すいか
5 水	ご飯 ★牛肉の甘みそいため 春雨サラダ 大根となめこのすまし汁	米 牛肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・油・みそ・酒・白ごま・砂糖・醤油・ごま油 春雨・きゅうり・ハム・コーン・醤油・砂糖・酢・ごま油 大根・なめこ・ねぎ・醤油・だし	ベジタブル せん	おさかな ソーセージ	マシュマロおこし (コーンフレーク・ マシュマロ・バター)	21 金	ご飯 白身魚のみみじおろし和え ほうれん草の納豆和え なめこ豆腐のみそ汁	米 鱈・塩・こしょう・小麦粉・油・大根・人参・砂糖・酢・醤油 ほうれん草・納豆・かつお節・濃口醤油 なめこ・豆腐・青ねぎ・みそ・だし	ひじき あられ	いちご ヨーグルト	満月ボン
6 木	ご飯 バーベキューチキン ブロッコリーの梅肉和え 絹揚げと白菜のみそ汁	米 鶏肉・ケチャップ・中濃ソース・砂糖 ブロッコリー・豆苗・梅肉・ポン酢・おかか 絹揚げ・白菜・ねぎ・みそ・だし	ふわふわ チップ	スティック チーズ	ももゼリー	22 土	おにぎり(ゆかり・おかか) 筑前煮2 小松菜のおひたし(土曜)	米 ゆかり・かつお節・醤油・ごま油 鶏肉・人参・ごぼう・れんこん・がんも・こんにゃく・里芋・だし・砂糖・みりん・酒・濃口醤油・ごま油 小松菜・コーン・淡口醤油・だし	かぼちゃ ポーロ	ミニゼリー	ポップコーン
7 金	米粉パン 鱈のバター醤油焼き キャベツとハムのサラダ クラムチャウダー	米粉・なたね油・砂糖・食塩・ドライイースト 鱈・小麦粉・醤油・バター キャベツ・ハム・アスパラ・オリーブオイル・醤油・酢 ベーコン・ほたて・玉ねぎ・じゃが芋・人参・チャウダーの素・スキムミルク・パセリ	ミニわかめ ちゃん	ミニゼリー	ビスコ	24 月	ご飯 肉じゃが ブロッコリーの塩昆布和え うす揚げと白菜のみそ汁	米 牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・系こんにゃく・砂糖・みりん・淡口醤油・だし汁・油 ブロッコリー・塩昆布・ごま油 うす揚げ・白菜・ねぎ・みそ・だし	ミニわかめ ちゃん	おさかな ソーセージ	★水ようかん (こしあん・砂糖・寒天)
8 土	肉野菜あんかけ丼 みかんゼリー	米 木綿豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しいたけ・ニラ・片栗粉・醤油・酒・砂糖・みりん・だし・油 みかんゼリー	ソフトな 塩せん		芋けんぴ	25 火	ご飯 鰯の照り焼き れんこん入りきんぴらごぼう かぼちゃとなすのみそ汁	米 カラスカレイ・酒・みりん・砂糖・淡口醤油・片栗粉 れんこん・ごぼう・人参・こんにゃく・ごま・酒・砂糖・みりん・醤油・ごま油 かぼちゃ・なす・ねぎ・みそ・だし	木葉 せんべい	パイン缶	サッポロポテト
10 月	山の日					26 水	ご飯 ミニおでん 春雨の梅焼きサラダ 麩とわかめのすまし汁	米 鶏肉・じゃが芋・絹揚げ・大根・人参・平天・こんにゃく・砂糖・酒・淡口醤油・みりん・だし 春雨・梅焼き・きゅうり・ごま・淡口醤油・砂糖・酢・ごま油 麩・わかめ・醤油・だし	ふわふわ チップ	ヘビー ダノン	とうもろこし
11 火	とうもろこしご飯 鶏肉のさっぱり煮 千切大根のマヨ和え 麩とわかめのみそ汁	米・コーン・塩・酒 鶏肉・白ねぎ・生姜・酒・淡口醤油・砂糖・レモン汁 千切大根・人参・ハム・マヨネーズ・プレーンヨーグルト・レモン汁 麩・わかめ・ねぎ・みそ・だし	米粉ロール クッキー	みかん缶	源氏パイ	27 木	菜飯 あじの塩焼き 大豆の五目煮 冬瓜と三つ葉のすまし汁	米・小松菜・いりごま・淡口醤油・ごま油 あじ・酒・塩 大豆・ごぼう・人参・板こんにゃく・干し椎茸・ひじき・絹揚げ・砂糖・みりん・淡口醤油・だし・油 冬瓜・三つ葉・淡口醤油・だし	米粉ロール クッキー かぼちゃ味	もも缶	星食べよ
12 水	ご飯 ゴーヤチャンプルー ほうれん草のごま和え もすくのみそ汁	米 豚肉・卵・豆腐・ゴーヤ・人参・玉ねぎ・もやし・ごま油・酒・オスターソース・淡口醤油・砂糖・塩こしょう ほうれん草・人参・ごま・醤油・だし もすく・玉ねぎ・ねぎ・醤油・だし	野菜入り ソフトせん	もも缶	マカロニきなこ (マカロニ・きな粉 ・砂糖・塩)	28 金	★オムライス コールスローサラダ クリームシチュー 	米 鶏もも肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・水・ケチャップ・塩コショウ・油・卵 キャベツ・人参・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング 玉ねぎ・じゃが芋・人参・ほうれん草・クリームシチュー・スキムミルク	ソフトな 塩せん	ミニゼリー	バームクーヘン
13 木						29 土	豚みそ丼2 りんごゼリー	米・豚肉・系こんにゃく・干しいたけ・玉ねぎ・人参・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ・片栗粉・ごま油 りんごゼリー	おさつて ボン		ぱりんこ
14 金	お盆休み					31 月	みそラーメン ちくわの磯辺揚げ ほうれん草と人参のお浸し	中華めん・豚肉・キャベツ・人参・ほうれん草・青ねぎ・コーン・油・パイヨン・みそ・みりん・醤油・ごま油 ちくわ・青のり・小麦粉・油 ほうれん草・人参・だし・醤油	星っこ	みかん缶	ココナッツサブレ
15 土											
17 月	ご飯/梅干し(幼児) 牛肉とエリンギのしくれ煮 小松菜のおかか和え 里芋と玉ねぎのすまし汁	米 / 梅干し(幼児) 牛肉・エリンギ・玉ねぎ・酒・砂糖・みりん・淡口醤油 小松菜・かつお節・醤油 里芋・玉ねぎ・醤油・だし	おさつて ボン	ミニゼリー	エースコイン						

今月の郷土料理は沖縄県の「ゴーヤチャンプルー」です。チャンプルー料理にはたくさん種類がありますが今回は今が旬のゴーヤを使用したゴーヤチャンプルーです。ゴーヤに多く含まれるビタミンCは免疫力アップや夏の疲れも改善してくれる効果があり夏には最強の味方です!(^_^)!

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1~2歳児のみの提供です。
※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。

