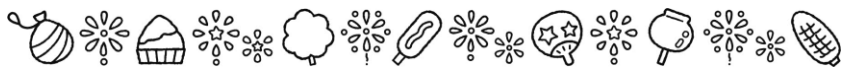


令和3年度 8月 献立表 岡崎幼稚園

月曜日 2	火曜日 3	水曜日 4	木曜日 5 (幼児弁当日)	金曜日 6	土曜日 7
<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4</p> <p>ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢3 砂糖1 醤油2</p> <p>味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>うどん60(小麦) 塩0.3 青葱3 卵8 焼きのり0.7 干椎茸1 出し昆布 煮干 醤油2 みりん2 酒1</p> <p>柳川もどき 豚肉15 ごぼう8 酒2 人参8 玉葱15 砂糖1 高野豆腐5 卵25 塩0.2 三度豆3 醤油2 油 みりん2</p> <p>トマト</p>	<p>米40 牛ミンチ30 人参10 もやし30 ほうれん草20 砂糖1 醤油2 酒1 塩 ごま油1</p> <p>たたききゅうり きゅうり40 ごま2 砂糖1 醤油2 酢2 塩 ごま油1</p> <p>わかめスープ 乾わかめ0.3 青葱3 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5</p>	<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>豆腐ハンバーグ 牛ミンチ20 豚ミンチ10 玉葱25 豆腐30 パン粉5 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3</p> <p>かぼちゃサラダ かぼちゃ50 きゅうり10 レーズン3 塩0.2 マヨドレ8 砂糖0.5</p> <p>味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>あじのカレームニエル あじ40 塩0.3 小麦粉3 カレー粉0.3 油1 バター1</p> <p>ササミとなすびのサラダ ササミ10 酢2 酒1 なすび40 きゅうり8 砂糖0.8 醤油0.5 ごま2 オリーブ油2 塩0.3</p> <p>味噌汁 (非常食用)</p>	<p>かんたんハヤシライス 米40 牛肉25 玉葱60 人参10 マッシュルーム10 ケチャップ5 小麦粉3 油1 ソース5 ブイヨン カットマト20 塩0.2 砂糖0.3</p> <p>ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3</p>
<p>ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 毎ジャム</p> <p>牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>菜めしおにぎり 米 菜飯ふりかけ</p> <p>チーズ</p> <p>※牛乳</p>	<p>黒糖わらびもち わらびもち粉 砂糖 黄粉 黒糖</p> <p>牛乳</p> <p>※バナナ</p>	<p>手作りパン 強力粉 砂糖 塩 バター ドライイースト</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>	<p>みかんゼリー みかんジュース 砂糖 みかん缶 アガー</p> <p>クラッカー (小麦・乳) 牛乳</p> <p>※レーズン</p>	<p>手作りクッキー 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 B.P</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>
<p>9</p> <p>休園日</p>	<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>豚肉のしょうが焼き 豚肉50 酒2 生姜1 砂糖1 みりん2 醤油2 サラダ菜3</p> <p>冬瓜のサラダ 冬瓜55 とうもろこし5 大葉1 トマト20 オリーブ油2 ちりめんじゃこ3 酢2 砂糖0.2 醤油0.2</p> <p>清汁 そうめん3 三つ葉3 出し昆布 醤油0.5 塩0.4 花かつお</p>	<p>カリカリバケット (小麦)</p> <p>なすびのグラタン なすび40 牛ミンチ15 豚ミンチ10 トマト20 玉葱20 小麦粉3 ミックスチーズ5 ケチャップ5 油0.6 塩0.2 牛乳40 バター2</p> <p>野菜スープ オクラ10 人参5 塩0.3 ブイヨン</p>	<p>米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布</p> <p>かぼちゃのとぼろ煮 かぼちゃ40 鶏ミンチ10 玉葱15 三度豆3 砂糖1 醤油2 みりん1 酒1 片栗粉3 煮干し</p> <p>味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>五目豆腐 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや3 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜</p> <p>たたきごぼう ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1 酢3 塩</p> <p>味噌汁 小松菜15 人参5 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p>じゃが芋とツナの炊き合わせ じゃが芋50 三度豆3 玉葱20 ツナ8 砂糖0.5 醤油2 酒2 塩0.1 みりん0.8</p> <p>味噌汁 なすび15 油揚げ5 味噌5 煮干 出し昆布</p> <p>トマト</p>
	<p>かぼちゃボール かぼちゃ 砂糖 コーンフレーク</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>	<p>のりおにぎり 米 のり 塩</p> <p>梅きゅうり きゅうり 梅干し 花かつお</p> <p>牛乳</p> <p>※牛乳</p>	<p>すいか</p> <p>おせんべい</p> <p>牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>ピザトースト 食パン(小麦・乳) 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>	<p>ボンテ・シロゴマ 白玉粉 小麦粉 豆腐 BP 砂糖 塩 油 ごま</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>
<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>マーボー茄子 なすび50 豚ミンチ12 ピーマン5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱10 生姜 赤味噌1 油</p> <p>春雨の中華サラダ 春雨5 人参5 きゅうり8 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.5 ごま油2 酢3 塩0.3 醤油1</p> <p>わかめスープ 乾わかめ0.3 青葱3 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5</p>	<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ25 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉4 塩 玉葱15 青葱5 醤油0.5</p> <p>オクラのねばねば和え オクラ30 きゅうり10 塩 人参3 砂糖0.8 醤油2</p> <p>清汁 豆腐25 三つ葉3 出し昆布 醤油0.5 塩0.4 花かつお</p>	<p>生中華麺(小麦・卵)30 きゅうり8 トマト20 ブイヨン 無添加ハム10 もやし15 酢3 醤油6 砂糖3 ごま油0.8 出し昆布</p> <p>鶏のから揚げ 鶏60 片栗粉5 砂糖0.3 酒4 醤油2 みりん3 油 生姜</p> <p>添え野菜 サラダ菜2</p> <p>すいか</p>	<p>米40 牛ミンチ20 玉葱50 なすび20 かぼちゃ20 ピーマン5 赤ピーマン4 カレールウ8 醤油 油5 塩</p> <p>ごぼうサラダ ごぼう30 冷コーン8 ちりめんじゃこ2 きゅうり10 マヨドレ8 砂糖0.5 醤油0.5 ごま2 塩0.2</p>	<p>米40</p> <p>ご飯</p> <p>鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒2 みりん2 醤油3 砂糖0.5 青のり0.2</p> <p>切干大根の酢の物 切干大根5 人参3 きゅうり10 酢2 塩0.1 砂糖1 醤油2</p> <p>味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40 玉葱10 冷コーン3 三度豆3 ツナ8 塩0.3 酒0.3 油1 バター0.2</p> <p>ポークビーンズ 豚肉15 大豆5 玉葱25 じゃが芋30 ケチャップ5 枝豆10 砂糖0.5 ホールトマト10 醤油1 塩0.1</p> <p>野菜スープ オクラ15 人参5 塩0.3 ブイヨン</p>
<p>チューベット(水菓・幼児) ミニカツゼリー(市販・乳児)</p> <p>クラッカー(市販) (小麦・乳) 牛乳</p> <p>※チーズ</p>	<p>豆乳もち 豆乳 黄粉 砂糖 片栗粉</p> <p>牛乳</p> <p>※レーズン</p>	<p>梅干しおにぎり 米 梅干 塩</p> <p>チーズ</p> <p>※牛乳</p>	<p>フルーツゼリー みかん缶 パイン缶 桃缶 砂糖 アガー</p> <p>牛乳</p> <p>※ビスケット (小麦)</p>	<p>ミルクパン(市販) (小麦・卵・乳)</p> <p>フルーン</p> <p>牛乳</p> <p>※チーズ</p>	<p>マカロニ黄粉 マカロニ 砂糖 黄粉</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>

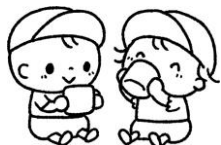
月曜日 23	火曜日 24	水曜日 25	木曜日 26 (誕生日会食)	金曜日 27	土曜日 28
ビビンバ丼 米40 牛ミンチ30 人参10 もやし30 ほうれん草20 砂糖1 醤油2 酒1 塩 ごま油1 たたききゅうり きゅうり40 ごま2 砂糖1 醤油2 酢2 塩 ごま油1 わかめと玉葱のスーフ 乾わかめ0.3 玉葱15 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5	米40 白身魚のフライ 白身魚50 塩0.3 卵3 パン粉3 小麦粉2 油5 マヨドレ3 ケチャップ3 ササミとなすびのサラダ ササミ10 酢2 酒1 なすび40 きゅうり8 砂糖0.8 醤油0.5 ごま2 オリーブ油2 塩0.3 味噌汁 かぼちゃ25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布	米40 豚肉のしょうが焼き 豚肉50 酒2 生姜1 砂糖1 みりん2 醤油2 トマト 酢の物 きゅうり40 ちりめんじゃこ3 乾わかめ0.3 酢3 砂糖1.5 醤油1 塩 味噌汁 (非常食用)	ナスとトマトのスパゲティ スパゲティ20(小麦) 玉葱25 人参10 油 マッシュルーム8 トマト20 なすび3 塩0.3 小麦1 ケチャップ2 ソース2 ハンバーグ 牛ミンチ35 豚ミンチ15 玉葱15 ケチャップ3 卵3 パン粉3 塩0.3 添えきゅうり フライドポテト じゃが芋40 塩 油 青のり フルーツポンチ ぶどう 桃缶 みかん缶 みかん・ぶどうジュース 寒天 砂糖	米40 鶏むね肉の南蛮漬 鶏むね肉30 かぼちゃ20 玉葱20 ピーマン5 なすび20 赤ピーマン5 醤油2 酢2 片栗粉3 砂糖1 油5 出し昆布 塩0.4 春雨のコーンスーフ 春雨5 ニラ3 ブイヨン 冷コーン8 卵15 醤油0.5 塩0.4	米40 五目豆腐 豆腐60 豚肉15 玉葱25 人参10 絹さや3 干椎茸1 油0.3 酒2 醤油2 砂糖1 塩0.2 片栗粉1.2 生姜 たたきごぼう ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1 酢3 塩 味噌汁 小松菜15 人参5 味噌5 煮干 出し昆布
とうもろこし手作りパン 強力粉 砂糖 塩 バター ドライイースト とうもろこし 牛乳 ※レーズン	黒糖わらびもち わらびもち粉 砂糖 黄粉 黒糖 牛乳 ※おせんべい	アイスケーキ 生クリーム ビスケット(小麦) 苺ジャム 牛乳 ※チーズ	おからドーナツ(市販) (小麦・卵・乳) 牛乳 ※ビスケット (小麦)	グレーズゼリー ぶどうジュース 砂糖 アガー カリカリトースト (小麦) 牛乳 ※バナナ	かぼちゃボール かぼちゃ 砂糖 コーンフレーク 牛乳 ※チーズ
30 ご飯 米40 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢3 砂糖1 醤油2 味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	31 バターロール (小麦・乳・卵) トマトシチュー 牛肉20 じゃが芋35 油1 玉葱40 トマト40 人参10 小麦粉3 バター2 砂糖0.5 ソース2 パセリ1 塩0.3 ケチャップ5 ブイヨン キャロットサラダ 人参35 きゅうり10 パイン缶8 砂糖1 酢3 オリーブ油2 塩0.3				
梨 きらずあげ (小麦) 牛乳 ※フルーン	ゆかりおにぎり 米 ゆかり チーズ ※牛乳				



いよいよ夏本番!! 子ども達は大人よりも新陳代謝が良く、たくさん汗をかきます。胃に負担をかけないために1度にたくさん水分をとるのではなく、寝る前や起きた後、お風呂や運動・食事の前後など、こまめに水分補給を心がけましょう。

園庭や玄関で栽培しているキュウリやオクラ・ゴーヤなどが実り、子ども達が調理室に届けてくれます。その食材を目の前で調理して、種の形や切った時の音・香りなどを子ども達に伝えていきたいと思っています。夏の食材をたくさん食べて、元気に暑い夏を乗りきりましょう。

※非常食入れ替えのため6日(金)25日(水)非常用味噌汁を使用します。



※印は乳児の朝のおやつです。
 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。
 (乳児は4/5(80%)になります。)
 ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。