

8月の献立表

阿佐谷保育園 1歳

午前、午後に牛乳がつかます。ヨーグルト、クリーム煮のときは麦茶になります。

2016年度

午前食

午後食

1 15 29 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・納豆ご飯 (米、麦、納豆、人参、オクラ、だし、醤油) ・味噌汁 (キャベツ、人参、煮干し、味噌) ・鶏肉の酢醤油煮 (玉葱、大根、隠元、じゃが芋、鶏もも肉、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホットケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、バター、砂糖) ・人参のドレッシング和え (人参、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) ・ヨーグルト ・果物
2 16 30 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・豆乳クリームライス (米、麦、玉葱、人参、グリーンピース、マッシュルーム、じゃが芋、鶏挽肉、バター、豆乳、小麦粉、だし、塩、トマトケチャップ) ・アスパラガスのサラダ (アスパラガス、ハム、昆布、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷やし中華風うどん (乾麺、胡瓜、トマト、とうもろこし、ツナ、練り胡麻、白すり胡麻、砂糖、醤油、米酢) ・果物
3 17 31 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯 ・味噌汁 (玉葱、じゃが芋、わかめ、煮干し、味噌) ・魚の蒲焼き (魚、小麦粉、なたね油、片栗粉、だし、砂糖、塩、醤油、酒) ・キャベツと人参のささみ和え (人参、キャベツ、青菜、とうもろこし、ささみ、だし、塩、醤油、酒、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・酵母食パン ・南瓜のポターージュ (玉葱、人参、南瓜、マッシュルーム、牛乳、バター、だし、塩) ・麦茶 ・果物
4 18 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・酵母食パン ・スープ (キャベツ、しめじ、だし、塩、醤油) ・チリコンカン (玉葱、セロリ、にんにく、トマト缶、金時豆、豚挽肉、ベーコン、オリーブ油、塩、ケチャップ) ・マセドアンサラダ (人参、胡瓜、じゃが芋、塩、酢、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・しらすおにぎり (米、麦、しらす、白すり胡麻) ・じゃが芋の磯揚げ (じゃが芋、青海苔、なたね油、小麦粉、片栗粉、だし、砂糖、醤油) ・果物
5 19 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ナポリタン (スパゲティ、玉葱、人参、ピーマン、セロリ、にんにく、トマト缶、マッシュルーム、鶏もも肉、バター、オリーブ油、小麦粉、塩、トマトケチャップ) ・ポテトサラダ (じゃが芋、枝豆、ハム、塩、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯お好み焼き (米、麦、キャベツ、人参、豚挽肉、しらす、胡麻油、小麦粉、だし、塩、ソース) ・オクラのおかか和え (オクラ、かつお節、だし、砂糖、醤油) ・果物
6 20 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立
8 22 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯 ・すまし汁 (キャベツ、わかめ、昆布、だし、塩、醤油) ・魚の味噌焼き (魚、小葱、砂糖、味噌、酒、みりん) ・根菜の煮物 (玉葱、人参、しめじ、じゃが芋、隠元、なたね油、片栗粉、だし、砂糖、塩、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミルクトースト (酵母食パン、牛乳、バター、砂糖) ・胡瓜のサワー漬け (胡瓜、昆布、だし、砂糖、塩、米酢) ・果物
9 23 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・酵母食パン ・ミニトマト ・クリームシチュー (玉葱、人参、ズッキーニ、キャベツ、えのき茸、ブロッコリー、じゃが芋、鶏もも肉、牛乳、バター、なたね油、小麦粉、だし、塩) 	<ul style="list-style-type: none"> ・梅干しおにぎり (米、麦、梅干し、昆布、白すり胡麻) ・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油) ・果物
10 24 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・軟飯 ・麻婆茄子 (玉葱、長葱、人参、茄子、にんにく、生姜、青菜、じゃが芋、豚挽肉、胡麻油、片栗粉、だし、砂糖、塩、醤油、味噌) ・胡瓜と大根のサラダ (胡瓜、大根、ハム、昆布、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズおやき (小麦粉、ベーキングパウダー、じゃが芋、プロセスチーズ、牛乳、なたね油、砂糖) ・茹でとうもろこし ・果物
25 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス (米、麦、玉葱、人参、セロリ、にんにく、生姜、マッシュルーム、アスパラガス、じゃが芋、鶏もも肉、バター、なたね油、小麦粉、だし、塩、トマトケチャップ、中濃ソース) ・南瓜の胡麻和え (南瓜、練り胡麻、白すり胡麻、だし、砂糖、醤油、塩、みりん) 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝豆と魚のおにぎり (米、麦、枝豆、魚、昆布、塩) ・人参の煮物 (人参、だし、砂糖、醤油) ・果物
12 26 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌煮込みうどん (乾麺、玉葱、人参、大根、しめじ、青菜、じゃが芋、豆腐、鶏もも肉、なたね油、米粉、だし、砂糖、塩、味噌) ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ピラフおにぎり (米、麦、人参、ピーマン、コーン、しめじ、ツナ、バター、塩) ・蒸し南瓜 ・果物
13 27 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承下さい。

今月の旬の食材

隠元、枝豆、オクラ、南瓜、胡瓜、とうもろこし、トマト、茄子、ピーマン、ズッキーニ