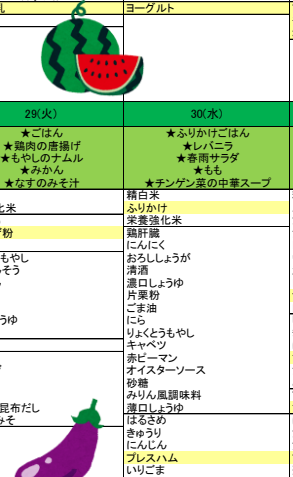


	01(火)	02(水)	03(木)	04(金)	05(土)	07(月)	08(火)	09(水)	10(木)	17(金)	18(金)	19(土)	
献立名	★ごはん ★鶏肉の照り焼き ★人参とごぼうのきんぴら ★わかめサラダ ★はんぺんのすまし汁	★ごはん ★ポークチョップ ★ごぼうサラダ ★えびめ ★白菜の野菜スープ	★パン ★野菜たっぷり鶏肉のラタトゥイユ ★スハグティースラダ ★フロッコリー	★ごはん ★鯖の塩焼き ★ほうれん草の鯖煮和え ★白飯の塩づけ ★じゃがいもとねぎのみそ汁	★冷やし中華 ★鮭おにぎり	★マーボー丼 ★切り干し大根と青菜のごま和え ★ちくわきゅうり ★わかめとコーンのスープ	★ふりかけごはん ★コロッケ ★小松菜とじゃがいものごま和え ★バナナッフル ★豚汁	★ごはん ★あしの南蛮漬け ★ひじきと大豆の煮物 ★きゅうりの塩づけ ★白飯ときのこのみそ汁	★サラダうどん ★かしわ天 ★人参しゅうり ★もずく酢 ★豆腐とわかめのみそ汁	★ごはん ★鶏肉のさっぱり煮 ★チンゲン菜のおかか和え ★茄子の塩づけ ★豆腐とわかめのみそ汁	★ごはん ★豚肉の生姜焼き ★きゅうりの酢の物 ★みかん	★なすとトマトスハグティースープ ★キャベツの野菜スープ	
食品名	精白米 栄養強化米 若鶏もも肉 薄口しょうゆ みりん風調味料 砂糖 ごぼう にんじん 薄口しょうゆ 清酒 水 みりん風調味料 ごま油 いりごま 乾わかめ ツナフレーク りくぶかつおやし ぼんじんしょうゆ ごま油 はんぺん かいわれ えのきたけ たまねぎ かつお・昆布だし 薄口しょうゆ みりん風調味料 食塩 こしょう	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん カレーパウダー ウスターソース ウスターソース オリーブオイル キャベツ きゅうり コン プレスハム マヨネーズ 食塩 こしょう ほうれん草 たまねぎ 有塩マーガリン パイオン マヨネーズ 食塩 こしょう	強力粉 薄力粉 砂糖 食塩 有塩マーガリン 脱脂粉乳 たまねぎ ドライイースト トマトケチャップ オリーブオイル 濃口しょうゆ 清酒 水 ごぼう トウモロコシ コーン ツナフレーク いりごま ごまドレッシング オリーブオイル マヨネーズ 砂糖 スパイトワイン マカロニ・スハグティ マヨネーズ プレスハム パイオン 食塩 ごま油 フロッコリー マヨネーズ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	中華めん プレスハム きゅうり 油揚げ わかめ かにかまぼこ 冷やし中華のたれ 精白米 栄養強化米 片栗粉 麺つゆ いりごま かかつお節 チンゲンサイ にんじん ごま油 砂糖 濃口しょうゆ いりごま 漬物 きゅうり 砂糖 たまねぎ コン きゅうり にんじん 中巻だし ごぼう こんにゃく 青ねぎ 淡色辛みそ かつお・昆布だし	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	ゆでうどん レタス ツナフレーク コーン きゅうり たまねぎ ほうれん草 みりん風調味料 砂糖 ごま油 水 濃口しょうゆ みりん風調味料 きゅうり にんじん 中巻だし ごぼう こんにゃく 青ねぎ 淡色辛みそ かつお・昆布だし	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	マカロニ・スハグティ ふたひき肉 たまねぎ しょうゆ 醤油 食塩 きゅうり たまねぎ ほうれん草 みりん風調味料 砂糖 ごま油 水 濃口しょうゆ みりん風調味料 きゅうり にんじん 中巻だし ごぼう こんにゃく 青ねぎ 淡色辛みそ かつお・昆布だし	
おやつ	★牛乳 ★みたらし団子	★ヨーグルト	★牛乳 ★チヂミ	★牛乳 ★デラウェア	★くだもの	★牛乳 ジャムサンド	★いちごパハア	★牛乳 ★すいか	★ヨーグルト	★プリン	★牛乳 ★バナナ	★くだもの	
食品名	普通牛乳 白玉粉 木綿豆腐 砂糖 濃口しょうゆ 片栗粉 水 みりん風調味料	ヨーグルト	普通牛乳 薄力粉 木綿豆腐 砂糖 濃口しょうゆ 片栗粉 水 みりん風調味料	普通牛乳 ぶどう	バナナ 食パン いちごジャム	普通牛乳 食パン いちごジャム	パハアの素(いちご) 普通牛乳 すいか	普通牛乳 すいか	ヨーグルト	プリンの素 普通牛乳 ホイップクリーム	普通牛乳 バナナ	バナナ	
献立名	★ごはん ★鶏肉のチーズパン粉焼き ★コーンスロースラダ ★ほうれん草のコンソメスープ	★ポークカレー ★ワインナー ★フロッコリーのごまドレッシング ★トマト	★ごはん ★白身魚のミニエール ★ほうれん草ときのこのリテー ★かぼちゃサラダ ★キャベツとコーンのスープ	★チキンライス ★ハンバーグ ★マカロニサラダ ★誕生日ケーキ ★レタススープ	★ごはん ★鶏肉のごまみそ焼き ★ちくわきゅうり ★キャベツの土佐和え ★けんちん汁	★野菜とわかめのきつねうどん ★梅おにぎり	★ごはん ★鮭のみそ煮 ★いんげんとたまごのおかか和え ★里芋の煮物 ★白飯ときのこのみそ汁	★ごはん ★鶏肉の唐揚げ ★レバーニラ ★春巻き ★もも ★なすのみそ汁	★ふりかけごはん ★チンゲン菜の中巻スープ	★タコライス風 ★ポテトサラダ ★フロッコリー ★人参と玉ねぎのコンソメスープ	8月の献立		
食品名	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん カレーパウダー ウスターソース ウスターソース オリーブオイル キャベツ きゅうり コン プレスハム マヨネーズ 食塩 こしょう ほうれん草 たまねぎ 有塩マーガリン パイオン マヨネーズ 食塩 こしょう	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん カレーパウダー ウスターソース ウスターソース オリーブオイル キャベツ きゅうり コン プレスハム マヨネーズ 食塩 こしょう ほうれん草 たまねぎ 有塩マーガリン パイオン マヨネーズ 食塩 こしょう	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	ゆでうどん にんじん 乾いたけ 油揚げ 食塩 淡色辛みそ かつお・昆布だし 濃口しょうゆ みりん風調味料 砂糖 ごま油 水 濃口しょうゆ みりん風調味料 きゅうり にんじん 中巻だし ごぼう こんにゃく 青ねぎ 淡色辛みそ かつお・昆布だし	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	精白米 栄養強化米 まがれい 食塩 清酒 ごま油 じゃがいも 薄力粉 有塩マーガリン にんじん たまねぎ えのきたけ いりごま かつお・昆布だし 淡色辛みそ	ふたひき肉 たまねぎ しょうゆ 醤油 食塩 きゅうり たまねぎ ほうれん草 みりん風調味料 砂糖 ごま油 水 濃口しょうゆ みりん風調味料 きゅうり にんじん 中巻だし ごぼう こんにゃく 青ねぎ 淡色辛みそ かつお・昆布だし	8月の献立 8月の献立も夏野菜がたくさん！ 暑い夏もしっかり食べられるよう、 子どもたちに人気のメニューを多く 取り入れました。 夏休み中のご家庭でも食事の参考に してみてくださいね！ 		
おやつ	★牛乳 小倉蒸しパン	★牛乳 フルーツポンチ	★牛乳 ★バナナケーキ	★ヨーグルト	★牛乳 ★パイナップル	★くだもの	★牛乳 ★スナック	★牛乳 ★パンゼリー	★牛乳 ★ザクザクケーキ	★フルーチェ	家族で食事をする機会が増える夏休み♪ 暑さではどんな音？ 「カッ ホッ カルカルカルカル」 みんなはどう表現する？！ 食卓を囲みながら、こんな会話もありかも		
食品名	普通牛乳 ホットケーキミックス 卵 有塩マーガリン 普通牛乳 砂糖 つぶしあん	普通牛乳 みかん缶詰 バナナ りんご 普通牛乳 牛乳寒天 砂糖	普通牛乳 バナナケーキ パイナップル 砂糖 有塩マーガリン 砂糖	ヨーグルト	普通牛乳 パイナップル	バナナ	普通牛乳 食パン 有塩マーガリン 砂糖	普通牛乳 パンゼリー	普通牛乳 バナナ ホットケーキミックス コーンフレーク 有塩マーガリン 普通牛乳 砂糖	フルーチェ 普通牛乳	今月の平均栄養給与量 ★以上児★ エネルギー(kcal) 495 たんぱく質(g) 20.6 脂 肪(g) 17.3 カルシウム(mg) 189 鉄(mg) 3.1 ビタミンA(μg) 293 ビタミンB1(mg) 0.53 ビタミンB2(mg) 0.38 ビタミンC(mg) 26 食物繊維(g) 4.3 食塩相当量(g) 2.1		
											今月の平均栄養給与量 ★未満児★ エネルギー(kcal) 398 たんぱく質(g) 16.6 脂 肪(g) 13.9 カルシウム(mg) 156 鉄(mg) 2.7 ビタミンA(μg) 235 ビタミンB1(mg) 0.43 ビタミンB2(mg) 0.31 ビタミンC(mg) 20 食物繊維(g) 3.4 食塩相当量(g) 1.6		

今月の平均栄養給与量 ★以上児★											今月の平均栄養給与量 ★未満児★										
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂 肪(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂 肪(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)
495	20.6	17.3	189	3.1	293	0.53	0.38	26	4.3	2.1	398	16.6	13.9	156	2.7	235	0.43	0.31	20	3.4	1.6

鶏卵と牛乳を含む食材は、アレルギーとわかるよう黄色でマーカ―しています。
 ◎今月の給食とおやつを食べると平均して摂れるであろう1日当たりの栄養量を「平均栄養給与量」として、3歳児以上を黄色の表に、3歳児未満をピンクの表に示しています。
 ◎ご家庭でも各栄養素を意識して摂取しましょう！鉄が不足すると疲れやすくなります。夏バテ予防のために鉄の摂取を心がけましょう！

★食材の都合により、献立が変更になる場合がございます。