



# 8月予定および献立表



2024年7月19日

立売堀敬愛保育園

日	曜日	行事	献立	材料	残食
1	木	E~たいむ サマーレッスン シーツ交換 (ひよこ・うさぎ・くま)	ゆかりご飯/鯖の香味焼き 金平ごぼう みそ汁	ゆかり/鯖、大葉、レモン果汁、醤油、胡麻、酒、みりん、三温糖 牛蒡、豚肉、白滝、人参、いんげん、サラダ油、みりん、三温糖、醤油、胡麻油 南瓜、しめじ、青ねぎ、味噌	フライドポテト ●牛乳 フライドポテト、サラダ油、 塩、青のり
2	金	E~たいむ プールあそび シーツ交換 (りす・いぬ)	鶏肉のノルウェー風/添野菜 カニカマサラダ みそ汁	鶏肉、片栗粉、サラダ油、ケチャップ、ウスターソース、三温糖/ブロッコリー、酢、塩、醤油、サラダ油 カニカマ、胡瓜、人参、キャベツ、胡麻油、酢、醤油、塩 厚揚げ、茄子、青ねぎ、味噌	●オレンジケーキ ●牛乳 HM、BP、上白糖、牛乳、 マーメイドジャム、オリブ油、 オレンジジュース、スキムミルク
3	土		焼きそばスパゲッティ グリーンサラダ みそ汁/フルーツ	スパゲティ、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、竹輪、焼きそばソース、サラダ油 ツナ、キャベツ、人参、胡瓜、ブロッコリー、マヨドレ、三温糖、塩 豆腐、わかめ、青ねぎ、味噌/黄桃缶	●芋もち ●牛乳 じゃが芋、ハム、チーズ、 片栗粉、塩、醤油、有塩バター
4	日				
5	月		★三色丼 じゃことひじきのサラダ みそ汁	鶏肉、生姜、酒、みりん、三温糖、醤油、サラダ油、炒り卵、ほうれん草 じゃこ、ひじき、キャベツ、胡瓜、パプリカ、酢、サラダ油、塩、醤油 大根、人参、青ねぎ、味噌	フルーツ寒天 リッツ ●牛乳 寒天、三温糖、オレンジジュース、 フルーツカクテル缶、りんごジュース
6	火		肉じゃが 酢胡麻和え みそ汁	豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝、いんげん、みりん、酒、三温糖、醤油、サラダ油 キャベツ、ブロッコリー、胡瓜、人参、カニカマ、酢、上白糖、醤油、胡麻 油揚げ、ほうれん草、青ねぎ、味噌	豆腐ドーナツ ●牛乳 豆腐、HM、豆乳、きな粉、 サラダ油、三温糖
7	水		鱈のおろし煮 ハムサラダ きのこスープ	鱈、片栗粉、サラダ油、大根、みりん、醤油、三温糖、酒 ハム、キャベツ、胡瓜、コーン、人参、酢、塩、醤油、サラダ油 しめじ、えのき、玉葱、燻製屋ウインナー、ほうれん草、コンソメ、塩	●チーズサンド ●牛乳 食パン、チーズ、マヨドレ、 マーガリン
8	木		ハヤシライス さきいかサラダ ミニゼリー	牛肉、玉葱、人参、エリンギ、トマトピューレ、ケチャップ、サラダ油、ルウ さきいか、胡瓜、キャベツ、パプリカ、コーン、酢、サラダ油、塩、醤油 ミニゼリー	●ヨーグルト蒸しパン ●牛乳 HM、BP、ヨーグルト、上白糖、 サラダ油、スキムミルク、レーズン
9	金		★冷やしうどん 春巻き フルーツ	うどん、トマト、胡瓜、ツナ、錦糸卵、めんつゆ、酒、三温糖、醤油 春巻き、サラダ油 みかん缶	かやくご飯 ●牛乳 鶏肉、しめじ、干し椎茸、 人参、牛蒡、酒、醤油、みりん
10	土		チキンピラフ 中華サラダ コンソメスープ	鶏肉、玉葱、人参、いんげん、サラダ油、コンソメ、塩、パセリ ブロッコリー、胡瓜、コーン、酢、醤油、胡麻油、三温糖 豆腐、しめじ、ほうれん草、コンソメ、塩	おからクッキー ●牛乳 HM、おから、上白糖、 サラダ油、豆乳
11	日	山の日			
12	月	振替休日			
13	火	ファミリーウィーク	★●パン わかめスープ ゼリー	焼きそばドッグソーセージマヨ抜き(乳・小麦)、オレンジピールラウンド(卵・乳・小麦) わかめスープ ミニゼリー	せんべい ●牛乳
14	水	ファミリーウィーク	★●パン ●コーンポタージュ ゼリー	ウインナーコルネ(卵・乳・小麦)、ミニアップルデニッシュ(卵・乳・小麦) コーンポタージュ ミニゼリー	●クッキー ●牛乳
15	木	ファミリーウィーク	★●パン わかめスープ ゼリー	チーズハムロール(卵・乳・小麦)、ミニメロンパン(卵・乳・小麦) わかめスープ ミニゼリー	せんべい ●牛乳
16	金	ファミリーウィーク	★●パン ●南瓜のポタージュ ゼリー	ツナハムサンドマヨ抜き(乳・小麦)、ミニストロベリーツイスト(卵・乳・小麦) 南瓜のポタージュ ミニゼリー	★●ドーナツ ●牛乳
17	土		豚丼 ブロッコリーのカニカマあん みそ汁/フルーツ	豚肉、玉葱、白滝、青ねぎ、酒、みりん、三温糖、醤油 ブロッコリー、カニカマ、三温糖、みりん、醤油、片栗粉 白玉麩、わかめ、青ねぎ、味噌/パン缶	黒糖ちんすこう ●牛乳 薄力粉、黒砂糖、サラダ油
18	日				

日	曜日	行事	献立	材料	残食	
19	月			鶏肉のマーメイド焼き/添野菜 ひじきと高野豆腐の煮物 みそ汁	鶏肉、醤油、マーメイドジャム/ほうれん草、塩、サラダ油 ひじき、高野豆腐、ツナ、人参、いんげん、胡麻油、醤油、三温糖 玉葱、小松菜、油揚げ、青ねぎ、味噌	★●スイートポール ●牛乳 無塩NEG無塩ロール、鶏卵、 三温糖、有塩バター
20	火	シーツ交換 (ひよこ・うさぎ・くま)	麻婆丼 ナムル ビーフンスープ	豚肉、豆腐、玉葱、にら、生姜、醤油、オイスターソース、甜麺醬、味噌、酒、三温糖、鶏がら、片栗粉、ごま油 ささみ、もやし、人参、ほうれん草、胡麻油、醤油、三温糖、胡麻 ビーフン、玉葱、干し椎茸、チンゲン菜、鶏がら、醤油、酒、塩、胡麻油	●プリン ●牛乳 プリンミックス、グラニュー糖	
21	水	シーツ交換 (りす・いぬ)	ぶりの竜田揚げ/添野菜 五目大豆 みそ汁	ぶり、焼肉のたれ、みりん、酒、生姜、片栗粉、サラダ油/もやし、鶏がら、ごま油、塩 大豆、人参、蒟蒻、干し椎茸、蓮根、みりん、醤油、三温糖 厚揚げ、白菜、小松菜、味噌	おはぎ ●牛乳 もち米、こしあん、きな粉、 三温糖、塩	
22	木		★おから入りひじきハンバーグ/添野菜 切り干し大根のツナサラダ みそ汁	牛肉、豚肉、玉葱、パン粉、おから、ひじき、鶏卵、塩、ケチャップ、ウスターソース、三温糖/ブロッコリー、マヨドレ 切り干し大根、ほうれん草、人参、ツナ、上白糖、塩、醤油、胡麻油 小松菜、えのき、じゃが芋、味噌	●フルーツヨーグルト ●マリー ヨーグルト、フルーツカクテル缶、 みかん缶、バナナ、三温糖	
23	金		★冷やし中華 揚げギョーザ フルーツ	中華麺、豚肉、胡瓜、錦糸卵、トマト、冷やし中華タレ ギョーザ、サラダ油 バナナ	玄米鮭おにぎり ●牛乳 玄米、鮭、塩、胡麻、菜飯	
24	土		炒飯 中華サラダ 中華スープ	豚肉、醤油、鶏がら、人参、小松菜、青ねぎ、サラダ油、塩、胡麻油 ツナ、胡瓜、もやし、人参、酢、醤油、三温糖、胡麻油 豆腐、わかめ、青ねぎ、鶏がら、酒、醤油、塩	ホットドッグ ●牛乳 無塩NEG無塩ロール、塩、 燻製屋ウインナー、キャベツ、 カレー粉、サラダ油、ケチャップ	
25	日					
26	月	2学期始まり	鶏の南蛮漬け 大豆サラダ みそ汁	鶏肉、生姜、酒、醤油、片栗粉、サラダ油、玉葱、人参、ピーマン、酢、醤油、三温糖、鶏がら、ごま油 大豆、キャベツ、胡瓜、人参、酢、サラダ油、塩、醤油 南瓜、ほうれん草、玉葱、味噌	●マシュマロおこし ●牛乳 マシュマロ、コーンフレーク、 無塩バター	
27	火		★ツナ寿司 平天と野菜の煮物 すまし汁	ツナ、胡瓜、大葉、胡麻、錦糸卵、酒、酢、三温糖、みりん、塩、きざみのり さつま揚げ、白滝、人参、干し椎茸、じゃが芋、いんげん、みりん、三温糖、醤油 豆腐、えのき、三つ葉、醤油、塩、酒	チキンナゲット ●牛乳 チキンナゲット、サラダ油	
28	水		鮭の西京焼き/添野菜 ポテトサラダ 豚汁	鮭、味噌、三温糖、みりん、酒/キャベツ、ゆかり ハム、じゃが芋、人参、胡瓜、コーン、マヨドレ、塩 豚肉、大根、牛蒡、白滝、人参、味噌	★●フレンチトースト ●牛乳 食パン、鶏卵、スキムミルク、 牛乳、三温糖、有塩バター	
29	木	誕生会	夏野菜カレー コールスローサラダ ●ヨーグルト	豚肉、玉葱、人参、茄子、トマト、南瓜、サラダ油、にんにく、生姜、ルウ キャベツ、コーン、人参、胡瓜、レーズン、酢、サラダ油、醤油、塩 ヨーグルト、上白糖	★●バースデーケーキ ●牛乳 スポンジケーキ、バナナ、 パン缶、みかん缶、上白糖、 レモン汁、豆乳ホイップ	
30	金	習字(きりん) E~たいむ	焼肉 春雨サラダ ★ふわとろ卵スープ	牛肉、酒、玉葱、にんにく、ピーマン、にんにく、生姜、サラダ油、味噌、醤油、みりん、三温糖、ウスターソース、林檎、胡麻 春雨、カニカマ、胡瓜、人参、酢、三温糖、醤油、胡麻油 鶏卵、トマト、青ねぎ、鶏がら、酒、塩、醤油	中華おこわ ●牛乳 もち米、豚肉、干し椎茸、 人参、鶏がら、醤油、酒、 生姜、胡麻油	
31	土		チキンライス コーンサラダ コンソメスープ	鶏肉、玉葱、人参、いんげん、サラダ油、コンソメ、塩、トマトピューレ、ケチャップ コーン、キャベツ、人参、胡瓜、酢、サラダ油、塩、醤油 玉葱、しめじ、燻製屋ウインナー、コンソメ、塩、パセリ	★●キャロットケーキ ●牛乳 薄力粉、BP、人参、鶏卵、 有塩バター、三温糖、牛乳、 スキムミルク	

- は乳、★は卵を使用している献立です  
(対象の食材を太字で表記しています)
- 献立は仕入れ等の状況により若干変更する場合があります
- HM=ホットケーキミックス、BP=ベーキングパウダー
- 合わせだしは、かつおと昆布を使用しています
- 玄米は、りす組さんから提供します

朝おやつ・延長用おやつ  
星たべよ、アンパンマンせんべい、源氏パイ、ぱりんこ  
ぼたぼた焼き、リッツ、●ビスコ、●ミルククッキー  
●ハーベスト、●マリー等を交互に提供します  
延長用のおやつはアレルギーの無いものを提供します  
他の物を提供する際には掲示にて周知させていただきます  
\* 林檎は加熱して提供しています

### 今月の一人当たりの栄養素(3歳以上)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (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 (g)
基準	575	21.6	16.0	260	2.5	213	0.32	0.36	23	3.6	1.6未満
平均	575	19.3	18.8	224	1.9	179	0.3	0.38	21	4.1	1.7