



行事	日付	献立	材 料 名 (◎午前おやつ・○午後おやつ)			10時おやつ	3時おやつ	E:エネルギー P:タンパク質 F:脂 質 塩:塩 分
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの			
	2月	ポークチャップ・梨 コーンポテト・野菜スープ	胚芽米(米)、じゃが芋、油、砂糖、○バター、○小麦粉、○砂糖	豚肉、○牛乳、○卵	梨、玉ねぎ、キャベツ、コーン、しめじ、小松菜、人参、にんにく	麦茶 菓子	※ 牛乳 マーブルケーキ	E:408 P:16.7 F:19.1塩:1.3
	3	鶏肉のマーマレード焼き・バナナ おかか和え・すまし汁	胚芽米(米)、マーマレード、焼麩	鶏肉、かつお節	◎梨、バナナ、もやし、ほうれん草、キャベツ、人参、しいたけ、にんにく、しょうが	梨	アイス	E:461 P:17.8 F:13.0塩:1.3
カミカミデー	4水◎	赤魚の甘辛揚げ・ヨーグルト 切干大根煮・みそ汁	胚芽米(米)、油、片栗粉、砂糖、油	ヨーグルト、赤魚、豆腐、みそ、わかめ、薄揚げ、○牛乳	◎バナナ、切干大根、ねぎ、人参	バナナ	牛乳 菓子	E:416 P:20.3 F:19.8塩:2.3
	5木	豚キャベツ塩麹炒め・梨 おひたし・けんちん汁	胚芽米(米)、油、片栗粉、○食パン	豚肉、豆腐、かつお節、○牛乳	梨、キャベツ、もやし、玉ねぎ、大根、小松菜、人参、コーン、ごぼう、ピーマン、ねぎ、しょうが、○ジャム	麦茶 菓子	※ 牛乳 ジャムサンド	E:365 P:20.3 F:12.3塩:1.5
ヤクルトマン	6金	冷しゃぶの梅ごまだれ・バナナ ふりかけ・みそ汁	◎さつま芋、胚芽米(米)、ごま、油、○ホットケーキミックス、○バター、○砂糖	豚肉、みそ、○卵、○牛乳	バナナ、もやし、チンゲンサイ、キャベツ、えのき、ねぎ、人参、きゅうり、梅びしお、○かぼちゃ	麦茶 ふかし芋	※ かぼちゃ マフィン	E:457 P:17.4 F:23.5塩:2.6
	7土	豚丼・バナナ・牛乳	胚芽米(米)、ゼリー、油、片栗粉	牛乳、豚肉	玉ねぎ、バナナ、しめじ、人参、ねぎ、にんにく、しょうが		麦茶 菓子	E:290 P:12.3 F:16.0塩:1.9
	9月	鶏肉の唐揚げ・バナナ コーンサラダ・すまし汁	胚芽米(米)、片栗粉、油、砂糖	鶏肉、豆腐、かつお節、○ホイップ、○牛乳	バナナ、キャベツ、さゆり、ねぎ、なめこ、コーン、人参、しょうが	麦茶 菓子	牛乳 菓子	E:238 P:14.0 F:11.4塩:1.0
	10	肉じゃが・ゼリー ほうれん草とツナのとえ物・みそ汁	胚芽米(米)、じゃが芋、ゼリー、焼麩、油、砂糖、○薄力粉、○片栗粉、○油	豚肉、ツナ、みそ、○チーズ	◎なし、もやし、玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参、しらたき、しめじ、○ねぎ、○人参、○切干大根	梨	※ 麦茶 チーズデデミ	E:301 P:15.5 F:11.2塩:2.4
	11	鮭のムニエル・バナナ 洋風きんぴら・みそ汁	胚芽米(米)、薄力粉、油、バター、砂糖、○ポテト、○油	鮭、みそ、わかめ、ペーコン、○青のり、○牛乳	バナナ、大根、ごぼう、人参、しらたき、ピーマン、パセリ	麦茶 菓子	※ 牛乳 青のりポテト	E:393 P:18.8 F:19.9塩:2.4
	12木	ポークシューマイ・梨 中華風野菜炒め・わかめスープ	胚芽米(米)、片栗粉、油、○じゃが芋、○片栗粉、○ホットケーキミックス、○バター、○砂糖	しゅうまい、わかめ、ペーコン、○ウィンナー、○のり	◎バナナ、梨、もやし、チンゲン菜、玉ねぎ、人参、しめじ、人参、コーン、○人参	バナナ	※ 麦茶 にんじん ボンデケーキ	E:333 P:11.2 F:10.5塩:2.0
お楽しみ献立 (香織先生)	13金★	ロールパン・焼きそば・ゼリー ポテトサラダ・コンソメスープ	◎ジュース、ロールパン、じゃが芋、焼きそば、マヨネーズ	ペーコン、わかめ、青のり、○牛乳	玉ねぎ、もやし、人参、きゅうり、キャベツ、えのき、コーン	ジュース	牛乳 菓子	E:578 P:16.9 F:23.4塩:5.2
	14土	ハッシュドポーク・バナナ・牛乳	胚芽米(米)、ゼリー、じゃが芋、バター	牛乳、豚肉、生クリーム	玉ねぎ、人参、マッシュルーム		麦茶 菓子	E:365 P:14.3 F:19.7塩:2.0
	17	うさぎ型ハンバーグ・ゼリー 大根サラダ・里芋汁	胚芽米(米)、ゼリー、里芋、油、砂糖	厚揚げ、かつお節	大根、きゅうり、コーン、ねぎ、人参	麦茶 菓子	麦茶 菓子	E:275 P:11.2 F:8.5塩:1.2
誕生会	18水★	ナポリタン・ゼリー コーンサラダ・わかめスープ	スパゲティ、ゼリー、砂糖、バター、油、○ホットケーキミックス、○バター、○砂糖	ペーコン、わかめ、粉チーズ、○牛乳、○ホイップ	◎バナナ、玉ねぎ、キャベツ、マッシュルーム、人参、コーン、ピーマン	バナナ	※ 麦茶 ケーキ	E:620 P:15.8 F:25.4塩:2.7
	19木	すき焼き風煮・バナナ ゆかり和え・みそ汁	◎ゼリー、胚芽米(米)、砂糖、油、焼麩、◎さつま芋、○砂糖、○バター、○ごま	豚肉、豆腐、みそ、わかめ、○卵、○生クリーム、○牛乳	バナナ、白菜、もやし、しらたき、ねぎ、しめじ、きゅうり、人参、しいたけ、ゆかり	ゼリー	※ 牛乳 スイートポテト	E:393 P:16.7 F:19.3塩:2.2
	20金	白身魚フライ・梨 ゆでキャベツ・鶏ごぼう汁	胚芽米(米)、パン粉、油、薄力粉、油	カレイ、鶏肉、卵、みそ、薄揚げ	◎バナナ、梨、キャベツ、大根、人参、ごぼう、ねぎ	バナナ	ジュース 菓子	E:295 P:20.7 F:12.0塩:1.9
	21土	ポークカレー・バナナ・牛乳	胚芽米(米)、じゃが芋、バター	牛乳、豚肉	玉ねぎ、人参、グリーンピース、バナナ		麦茶 菓子	E:374 P:13.5 F:20.0塩:1.8
	24火	鶏肉のBBQソース・ヨーグルト じゃが芋ソテー・みそ汁	胚芽米(米)、じゃが芋、油、片栗粉、砂糖、油、○バイシード、○バター、○砂糖	ヨーグルト、鶏肉、薄揚げ、みそ	◎バナナ、なす、人参、玉ねぎ、ねぎ、りんご、ピーマン、○かぼちゃ	バナナ	※ 麦茶 パンブキンパイ	E:373 P:17.4 F:18.7塩:2.2
	25水	麻婆豆腐・梨 サラダ・春雨スープ	胚芽米(米)、油、春雨、片栗粉、砂糖、油、薄力粉、○砂糖、○油	豆腐、豚肉、わかめ、みそ、○牛乳、○豆乳	梨、小松菜、キャベツ、コーン、ねぎ、人参、にんにく、しょうが、○バナナ	麦茶 菓子	※ 牛乳 バナナケーキ	E:420 P:18.0 F:21.1塩:2.2
	26木	カレイの梅焼き・バナナ ごま和え・みそ汁	胚芽米(米)、じゃが芋、ごま、砂糖	カレイ、みそ	バナナ、もやし、人参、しめじ、きゅうり、ねぎ	ジュース	アイス	E:297 P:17.1 F:8.6塩:1.6
	27金	さばの梅煮・バナナ 菊のごま和え・豚大根汁	◎砂糖、胚芽米(米)、砂糖、ごま	さば、厚揚げ、豚肉、かつお節	◎かぼちゃ、バナナ、もやし、大根、ほうれん草、人参、梅ちゅーぷ、ねぎ、菊、しょうが	麦茶 かぼちゃ煮	麦茶 菓子	E:363 P:20.5 F:17.3塩:2.3
運動会	28土	お菓子袋						E: P: F:塩:
	30月	ブルコギ風・プリン ナムル・中華スープ	胚芽米(米)、プリン、春雨、砂糖、油、片栗粉、◎さつま芋、○油、○砂糖、○ごま	豚肉、豆腐、卵	玉ねぎ、もやし、チンゲン菜、きゅうり、パプリカ、ピーマン、人参、切干大根、にんにく	麦茶 菓子	※ 麦茶 大学芋	E:372 P:15.3 F:15.9塩:1.3

**「防災の日」に備蓄の見直しを**

9月1日は、「防災の日」です。災害に備えた食料は、最低でも家族の人数×3日分が必要です。バックごはん、乾麺といった主食に加え、レトルト食品や缶詰など主菜や副菜になるもの、子どものお菓子など、必要な備蓄を見直す機会にしましょう。

**お知らせ**

- ★は完全給食の日です。白いご飯が要らない日です。わくわく組さんは箸とおしぼりは必要です。
- ◎はカミカミデーです。※は手作りおやつの日です。
- ・発注の都合で献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

**お楽しみ献立**

8月のお楽しみ献立は、調理考案の「うどん屋さんごっこ」でした。具材と天ぷらを「これください!」「2個ください」と自分で選び、店員役の先生に盛付けてもらいました。ボリューム満点のメニューでした。

9月は香織先生考案の献立ですよ~!