

8月の予定献立表

南風原はなぞの保育園

令和元年8月

*赤色で表示されている献立、食材はアレルギー原因食品(卵、乳、小麦)が含まれるものです。

(作成者) 栄養士 桑江正子

| 日 | 献立名 | おやつ | あか | きいろ | みどり |
|------|---|-------------------------------------|---|---|---|
| 1 木 | ドライカレー きのこスープ 塩もみきゅうり フルーツ | いちごムース 小魚 麦茶 | 豚ひき肉 水煮大豆 牛乳 いりこ | 米 片栗粉 | たまねぎ にんじん ビーマン カットトマト えのき しめじ わかめ きゅうり バナナ |
| 2 金 | ご飯 みそ汁(豆腐、へちま) 白身魚照り焼き 人参しりしり 塩ごまキャベツ フルーツ | 枝豆とコーンの かき揚げ 小魚 ミルク 脱脂乳 | 島豆腐 みそ 白身魚 シーチキン 卵 牛乳 脱脂粉乳 | 米 白ごま ごま油 小麦粉 片栗粉 調合油 | へちま にんじん たまねぎ にら キャベツ オレンジ コーン |
| 3 土 | 豚丼 みそ汁(麺、わかめ) きゅうりのごま和え フルーツ | サブレ 麦茶 | 豚肉 みそ | 米 しらたき 三温糖 おつゆ麺 | たまねぎ ごまつな にんじん わかめ きゅうり バナナ |
| 5 月 | ご飯 みそ汁(なめこ、わかめ) ゴーヤーチャンブルー きゅうりのおかか和え オクラ納豆 フルーツ | ミルクスコーン 小魚 ミルク 脱脂乳 | みそ 島豆腐 豚肉 卵 しらす干し 糸かつお 納豆 脱脂粉乳 いりこ 牛乳 | 米 ホットケーキ ミックス マーガリン 三温糖 | なめこ わかめ ゴーヤー ^{トマト} たまねぎ にんじん もやし きゅうり オクラ バナナ |
| 6 火 | ご飯 みそ汁(冬瓜、ねぎ) サンマフライ 具だくさんサラダ 納豆 フルーツ | フルーツヨーグルト クラッカー 小魚 | みそ さんま 納豆 脱脂粉乳 いりこ | 米 小麦粉 パン粉 油 三温糖 黒ゴマ | 冬瓜 ねぎ わかめ トマト もやし きゅうり にんじん たまねぎ オレンジ 黄桃缶 みかん缶 りんご |
| 7 水 | 三色丼 みそ汁(豆腐、長ねぎ) スライストマト フルーツ | ポテトフライ 小魚 ミルク 脱脂乳 | 鶏ひき肉 卵 島豆腐 みそ いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 米 三温糖 油 ごま油 じゃがいも | ほうれんそう 長ねぎ トマト オレンジ |
| 8 木 | 冷やし中華 アーサ汁 チーズ フルーツ | 揚げパン 小魚 ミルク 脱脂乳 | 卵 ロースハム 島豆腐 チーズ きな粉 いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 中華麺 ごま油 超熟ロール 三温糖 | きゅうり もやし トマト わかめ あおさ バナナ |
| 9 金 | 麦ご飯 ボト風スープ ハンバーグ(きのこソース) マカロニサラダ 納豆 フルーツ | 南瓜天ぷら 小魚 麦茶 | ソーセージ 合挽ミンチ シーチキン 納豆 いりこ | 米 押麦 じゃがいも パン粉 マーガリン マカロニ マヨネーズ 小麦粉 油 | キャベツ にんじん たまねぎ しめじ カットトマト きゅうり オレンジ かぼちゃ |
| 10 土 | ハヤシライス わかめスープ 塩もみきゅうり フルーツ | 13時まで保育 | 牛肉 | 米 | たまねぎ にんじん しめじ カットトマト わかめ コーン きゅうり バナナ |
| 12 月 | 振替休日 | | | | |
| 13 火 | あわご飯 ゆし豆腐 鯖のみそ煮 もやしのナムル オクラ納豆 フルーツ | もずく天ぷら 小魚 ミルク 脱脂乳 | ゆし豆腐 さば みそ 納豆 いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 米 もちきび 三温糖 ごま油 白ごま 小麦粉 油 | ねぎ もやし ほうれんそう にんじん オクラ バナナ もずく たまねぎ |
| 14 水 | ご飯 みそ汁(麺、ねぎ) 煮しめ いんげんのごま和え 納豆 フルーツ | キャロットケーキ 小魚 飲むヨーグルト | みそ 鶏肉 厚揚げ ちくわ 納豆 卵 牛乳 いりこ 脱脂粉乳 | 米 おつゆ麺 板こんにゃく じゃがいも マーガリン ホットケーキ ミックス 三温糖 油 | ねぎ 昆布 ごぼう にんじん たいこん いんげん オレンジ |
| 15 木 | 協力願い (弁当持参) | | せんべい | | |
| 16 金 | ご飯 レバー汁 きびなごの唐揚げ ひじきの煮物 塩ごまきゅうり フルーツ | フレンチトースト 小魚 ミルク 脱脂乳 | 豚レバー 島豆腐 みそ きびなご 豚ひき肉 水煮大豆 油揚げ 牛乳 卵 いりこ 脱脂粉乳 | 米 小麦粉 油 三温糖 白ごま ごま油 食パン マーガリン | だいこん へちま ひじき にんじん いんげん きゅうり オレンジ |

●あか ・・・ 血や肉、骨をつくる

●きいろ ・・・ 力や熱となる

●みどり ・・・ 体の調子を整える



* 材料や行事などの都合により、献立を変更する場合があります。

*おやつの脱脂乳はつぼみ組～さくら組、ミルク(牛乳)はひまわり組～年長組への提供となります。

| 日 | 献立名 | おやつ | あか | きいろ | みどり |
|------|--|------------------------------------|--|---|---|
| 17 土 | 肉みそ丼 すまし汁(麺、わかめ) 塩もみきゅうり フルーツ | クラッカー 麦茶 | 豚ひき肉 みそ | 米 三温糖 片栗粉 おつゆ麺 | 長ねぎ にんじん しいたけ グリンピース わかめ きゅうり バナナ |
| 19 月 | ご飯 春雨スープ チンジャオロース風 スライストマト オクラ納豆 フルーツ | スティック菓子 小魚 ミルク 脱脂乳 | 豚肉 納豆 卵 脱脂粉乳 いりこ 牛乳 | 米 はるさめ 片栗粉 三温糖 小麦粉 油 黒ゴマ | わかめ コーン ビーマン 赤パプリカ たけのこ たまねぎ にんじん トマト オクラ オレンジ |
| 20 火 | 冷やし中華 アーサ汁 チーズ フルーツ | ワインナーバイ 小魚 ミルク 脱脂乳 | 卵 ロースハム 島豆腐 チーズ ソーセージ いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 中華麺 ごま油 油 | きゅうり もやし トマト わかめ あおさ バナナ |
| 21 水 | 麦ご飯 みそ汁(豆腐、へちま) 鮭のピカタ りんごサラダ 納豆 フルーツ | 芋天ぷら 小魚 麦茶 | 島豆腐 みそ 鮭 納豆 いりこ | 米 押麦 片栗粉 マヨネーズ さつまいも 小麦粉 油 | へちま りんご キャベツ にんじん レーズン オレンジ |
| 22 木 | お弁当会 | | | | |
| 23 金 | かき揚げ丼 みそ汁(豆腐、なめこ) きゅうりの甘酢漬け フルーツ | スイートポテト 小魚 ミルク 脱脂乳 | かにかま 島豆腐 みそ 脱脂粉乳 卵 いりこ 牛乳 | 米 小麦粉 片栗粉 三温糖 さつまいも マーガリン | たまねぎ ごぼう にんじん なめこ きゅうり オレンジ |
| 24 土 | 沖縄そば(三枚肉) フルーツ | せんべい 麦茶 | 三枚肉 | 沖縄そば 三温糖 | ねぎ バナナ |
| 26 月 | 沖縄ちゃんぽん みそ汁(豆腐、わかめ) 大根の和え物 フルーツ | 麺ラスク 小魚 ミルク 脱脂乳 | 豚肉 かまぼこ 卵 島豆腐 みそ シーチキン いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 米 三温糖 ごま油 おつゆ麺 マーガリン | キャベツ たまねぎ にんじん にら わかめ だいこん わな バナナ |
| 27 火 | あわご飯 ゆし豆腐 チキン南蛮 プロッコリーサラダ 納豆 フルーツ | 蒸しイモ 小魚 ミルク 脱脂乳 | ゆし豆腐 鶏肉 卵 シーチキン 納豆 いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 米 もちきび 小麦粉 油 三温糖 片栗粉 マヨネーズ さつまいも | ねぎ たまねぎ ブロッコリー トマト コーン オレンジ |
| 28 水 | ご飯 みそ汁(白菜、えのき) クーピーリチー ^{トマト} ほうれん草の白和え フルーツ | 大學いも 小魚 麦茶 | みそ 三枚肉 島豆腐 いりこ | 米 切りこんにゃく 三温糖 さつまいも 粉黒糖 三温糖 黒ゴマ | はくさい えのき 刻み昆布 切干したいこん にんじん ほうれんそう バナナ |
| 29 木 | 夏野菜カレー わかめスープ 塩もみきゅうり フルーツ | ツナサンド 小魚 飲むヨーグルト | 豚肉 シーチキン いりこ 脱脂粉乳 | 米 白ごま 片栗粉 食パン マーガリン マヨネーズ 三温糖 | 南瓜 たまねぎ にんじん へちま オクラ カットトマト わかめ きゅうり バナナ コーン |
| 30 金 | 赤飯 イナムドウチ 揚げ豆腐 きんぴらごぼう きゅうりの和え物 フルーツ | ベイクド チーズケーキ 小魚 ミルク 脱脂乳 | 小豆 豚肉 卵 かまぼこ 島豆腐 ちくわ しらす干し シーチキン グリームチーズ ホイップ いりこ 牛乳 脱脂粉乳 | 米 切りこんにゃく 油 三温糖 小麦粉 ホットケーキ ミックス | しいたけ たけのこ ごぼう にんじん きゅうり オレンジ レモン汁 |
| 31 土 | もずく丼(夏) みそ汁(麺、わかめ) スライストマト フルーツ | サブレ 麦茶 | 豚ひき肉 みそ | 米 三温糖 片栗粉 おつゆ麺 | もずく にんじん ビーマン オクラ コーン わかめ トマト バナナ |

●伝統行事や郷土料理も食育です

・今年の旧盆は8月13～15日となっています。

各家庭で重箱料理(ウサンミ)を用意したり、ウンケージューシーーを炊いたりと沖縄の人々にとって大切な行事の一つです。



近年ではスーパー等でオードブルやジューシーを購入する家庭も増えてきていると思います。

各家庭の味を受け継ぎながら、歴史や文化、意味を子どもたちへ教えていくことも食育を推進する上で重要なこととして位置づけられています。昔から伝わる行事や郷土料理を子どもたちに継承していくといいですね！

