

2022年8月

予定献立表

えがお三橋保育園

日付	献立名	材料名	午前おやつ 午後おやつ
1 (月) 15 (月)	御飯 豆腐すまし汁(わかめ) なすとひき肉のみそ炒め キャベツの磯あえ	せんべい／牛乳／米／木綿豆腐、カットわかめ、ねぎ、かつお・昆布だし汁 しょうゆ、食塩／なす、油、食塩、鶏ひき肉、にんじん、ピーマン、油 米みそ、砂糖、片栗粉／キャベツ、にんじん、しょうゆ、ごま、あおのり ／クラッカー、クリームチーズ、ツナ水煮缶／牛乳	せんべい 牛乳 クラッカーサンド 牛乳
2 (火) 23 (火)	御飯 みそスープ 厚揚げの炒め物 きゅうりのツナサラダ	ヨーグルト(加糖)／麦茶(浸出液)／米／だいこん、にんじん、キャベツ、中華だしの素 米みそ／生揚げ、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、たけのこ(ゆで)、にら、しめじ ごま油、しょうゆ、中華だしの素、片栗粉／きゅうり、ツナ油漬缶、コーン缶、酢、油、砂糖 しょうゆ／ホントケイキ粉、牛乳、ココア(ピュアココア)／牛乳	ヨーグルト お茶 ココアホットケーキ 牛乳
3 (水) 17 (水)	御飯 みそ汁(じやが芋・たまねぎ) 鶏肉の甘辛煮 切干大根のごま和え	牛乳／ブルーン／米／じやがいも、たまねぎ、にんじん、カットわかめ かつお・昆布だし汁、米みそ／鶏もも肉(皮付き)、砂糖、しょうゆ、酒 ／切り干しだいこん、にんじん、しょうゆ、砂糖、食塩、ごま／せんべい ／クラッカー／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッカー 牛乳
4 (木) 18 (木)	御飯 みそ汁(だいこん・あげ) さわらとごぼうの煮つけ かぼちゃのそぼろあんかけ	クラッcker／牛乳／米／だいこん、油揚げ、かつお・昆布だし汁 米みそ／さわら、ごぼう、油、しょうが、しょうゆ、酒、砂糖／かぼちゃ 鶏ひき肉、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩、片栗粉 ／食パン、いちごジャム／牛乳	クラッcker 牛乳 いちごジャムサンド 牛乳
5 (金)	御飯 麩のすまし汁(えのき) ポークみそ焼き おくらの梅和え	チーズ／麦茶(浸出液)／米／焼ふ、えのきたけ、ねぎ、かつお・昆布だし汁 しょうゆ、食塩／豚肉(肩ロース)、にんじん、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、米みそ 本みりん／きゅうり、オクラ、うめ干し、しょうゆ、砂糖、かつお節／調製豆乳、砂糖 米粉、レモン果汁、みかん缶／牛乳	チーズ お茶 ふるふるみかん(豆乳) 牛乳
6 (土) 20 (土)	きつねうどん フルーツカクテル(もも)	せんべい／麦茶(浸出液)／ゆでうどん、油揚げ、しょうゆ、砂糖 たまねぎ、にんじん、ねぎ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、食塩 ／みかん缶、もも缶(白桃)、パイン缶／せんべい／クラッcker ／麦茶(浸出液)	せんべい お茶 せんべい・クラッcker お茶
8 (月) 22 (月)	御飯 みそ汁(あさり) 肉団子の甘酢あん さっぱりボテトサラダ	せんべい／牛乳／米／あさり水煮缶、ねぎ、かつおだしじ 米みそ／豚ひき肉、豚レバー、たまねぎ、ねぎ、酒、食塩、片栗粉 油、酢、しょうゆ、砂糖、片栗粉／じやがいも、きゅうり、にんじん、おか 酢、油、砂糖、食塩／どうもろこし／牛乳	せんべい 牛乳 ゆでとうもろこし 牛乳
9 (火) 30 (火)	御飯 はるさめスープ(五目) マー婆ー豆腐 キャベツとわかめの中華和え	ヨーグルト(加糖)／麦茶(浸出液)／米／はるさめ、チングンサイ、にんじん、えのきたけ コーン缶、油、水、中華だしの素、食塩、ごま／木綿豆腐、豚ひき肉、ねぎ、しょうが ごま油、しょうゆ、米みそ、砂糖、酒、片栗粉／キャベツ、きゅうり、カットわかめ しらず干し、酢、ごま油、砂糖、しょうゆ、ごま／にんじん、砂糖、粉かんてん、水 オレンジ濃縮果汁、レモン果汁、みかん缶／牛乳	ヨーグルト お茶 つぶつぶ人参ゼリー(かんてん) 牛乳
10 (水) 24 (水)	夏野菜カレーライス アスパラサラダ すいか	ブルーン／牛乳／米／豚肉(肩ロース)、たまねぎ、かぼちゃ、なす にんじん、干しうどう、油、カレールウ／グリーンアスパラガス、コーン缶 にんじん、酢、油、食塩／すいか／せんべい／クラッcker／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッcker 牛乳
12 (金) 26 (金)	御飯 みそ汁(かぼちゃ・ねぎ) かじきの香り焼き キャベツと油揚げの炒め煮	チーズ／麦茶(浸出液)／米／かぼちゃ、ねぎ、かつお・昆布だし汁、米みそ／かじき しょうが、ににく、しょうゆ、みりん、食塩、片栗粉、油／キャベツ、油揚げ、油 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん／にら、豚ひき肉、コーン缶、しらず干し 米粉、食塩、水、ごま油、しょうゆ、ごま／にんじん、砂糖、粉かんてん、水 オレンジ濃縮果汁、レモン果汁、みかん缶／牛乳	チーズ お茶 チヂミ 牛乳
13 (土) 27 (土)	あさりのスパゲティ オレンジ	せんべい／麦茶(浸出液)／スパゲティ、あさり水煮缶、たまねぎ ピーマン、バター、ケチャップ、食塩、白こしょう／オレンジ ／せんべい／クラッcker／麦茶(浸出液)	せんべい お茶 せんべい・クラッcker お茶
16 (火)	御飯 みそ汁(キャベツ・あげ) 豚肉とたまねぎのソテー ひじきとさつま芋の煮物(人参)	ヨーグルト(加糖)／麦茶(浸出液)／米／キャベツ、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁 米みそ／豚肉(肩ロース)、酒、食塩、片栗粉、たまねぎ、ピーマン、油、ケチャップ 中濃ソース／ひじき、さつまいも、にんじん、油、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん 砂糖／マカラニ、きな粉、砂糖、食塩／牛乳	ヨーグルト お茶 マカラニきな粉 牛乳
19 (金) 夏祭り	焼きそば 鶏のから揚げ きゅうりのピクルス フライドポテト	チーズ／麦茶(浸出液)／焼きそばめん、豚肉(ばら)、酒、こしょう、キャベツ、にんじん たまねぎ、油、中濃ソース、あおのり／鶏もも肉(皮付き)、しょうが、ににく、しょうゆ みりん、砂糖、食塩、片栗粉／きゅうり、米酢、しょうゆ、砂糖、ごま油、食塩／ フライドポテト／パイナップル／すいか／牛乳	チーズ お茶 フルーツ 牛乳
25 (木) 誕生会	梅御飯 五目汁(じやがいも・しめじ) 松風焼き・豆腐入り いんげんのごま和え(キャベツ)	クラッcker／牛乳／米、にんじん、うめ干し、こんぶだし、ごま／じやがいも、たまねぎ しめじ、にんじん、ねぎ、かつお・昆布だし汁、酒、しょうゆ、食塩／鶏ひき肉、木綿豆腐 たまねぎ、片栗粉、米みそ、酒、みりん、ごま、あおのり／いんげん、キャベツ、にんじん しょうゆ、ごま／かぼちゃ、ぎょうざの皮、スキムミルク、砂糖、バター、油／牛乳	クラッcker 牛乳 ひまわりパイ 牛乳
29 (月)	御飯 みそ汁(切干しだいこん・玉ねぎ) シユウマイ きゅうりの土佐あえ	牛乳／せんべい／米／切り干しだいこん、たまねぎ、カットわかめ かつお・昆布だし汁、米みそ／豚ひき肉、たまねぎ、しょうが、しょうゆ 酒、食塩、片栗粉、しゅうまいの皮／きゅうり、うめ干し、かつお節、酢 しょうゆ、砂糖／小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、黒砂糖／牛乳	せんべい 牛乳 黒糖蒸しパン(小麦粉) 牛乳
31 (水)	食パン グラムチャウダー(豆乳) ひじきのマリネ フルーツポンチ(すいか)	ブルーン／牛乳／食パン／あさり水煮缶、酒、じやがいも、たまねぎ にんじん、油、水、クリームコーン缶、豆乳、食塩、片栗粉／ひじき しょうゆ、砂糖、だいこん、きゅうり、にんじん、ツナ油漬缶、油、酢、食塩 ／すいか、もも缶(白桃)、みかん缶／せんべい／クラッcker／牛乳	ブルーン 牛乳 せんべい・クラッcker 牛乳

※材料の都合により、献立の変更もありますのでご了承ください。

	エネルギー	たんぱく質
3歳未満児	417Kcal (466Kcal)	17.2g (18.6g)
3歳以上児	536Kcal (574Kcal)	21.2g (21.0g)

()は、目標量です。



～行事食～

★夏祭り(19日)

昼食

- ・やきそば・鶏のから揚げ
- ・きゅうりのピクルス
- ・フライドポテト
- 午後おやつ
- ・パイナップル・すいか
- ・牛乳

★誕生会(25日)

昼食

- ・梅御飯
- ・五目汁(じやがいも・しめじ)
- ・松風焼き(豆腐入り)
- ・いんげんの胡麻和え(キャベツ)

午後おやつ

- ・ひまわりパイ
- ・牛乳