



8月 幼児用給食献立表



まつぼっくり保育園

2024年

日	曜日	給食	おやつ
1	木	のりたまごはん 清まし汁 鯖の味噌煮 冬瓜と豚肉の炒め物 小松菜とちくわの和え物 メロン	プリン クラッカー 麦茶
2	金	炊きたてごはん なすの味噌汁 お好み焼き風ポークバーグ じゃが芋のバター醤油煮 野菜の納豆和え パイナップル	練乳ラスク 牛乳
3	土	豚丼 もやしの味噌汁 トマトサラダ フルーツ	オレンジゼリー せんべい 麦茶
4	日		
5	月	ほかほかごはん ズッキーニの味噌汁 鮭の塩焼き カレー味肉じゃが わかめとえのきの酢の物 すいか	マカロニナポリタン 牛乳
6	火	手作りパン ミネストローネ 鶏の唐揚げ ピーマンとベーコンのソテー チーズ入りサラダ ヨーグルト	納豆巻き 麦茶
7	水	野菜たっぷり夏の麻婆丼 かきたまスープ 春雨サラダ ゆでもろこし メロン	フルーツポンチ せんべい 麦茶
8	木	真っ白ごはん 豚汁 鰯フライ 冬瓜のそぼろあんかけ きゅうりの梅和え パイナップル	ピザトースト 牛乳
9	金	さっぱり豚しゃぶサラダうどん ほうれん草と油揚げの和え物 トマト パナナ	フライドポテト りんごジュース
10	土	三色丼 玉ねぎの味噌汁 ポテトサラダ フルーツ	牛乳寒天 クラッカー 麦茶
11	日		
12	月		
13	火	炊きたてごはん なめこの味噌汁 鱈の胡麻焼き 切り干し大根の煮物 ズッキーニの塩昆布和え オレンジ	とうもろこしの天ぷら 麦茶
14	水	揚げパン ビシソワーズ ウィンナーソテー スパゲッティーサラダ トマト パナナ	アイスクリーム せんべい 麦茶
15	木	大人気わかめごはん 冬瓜の味噌汁 豆腐のカレーボール なすの炒め煮 小魚サラダ パイナップル	リッツカナッペ 牛乳
16	金	焼きそば 大根とベーコンのスープ 鶏のマーマレード焼き ブロccoliのマヨ胡麻和え すいか	冷や汁 麦茶
17	土	中華丼 かにかまのスープ ツナサラダ フルーツ	シュガーラスク 牛乳
18	日		
19	月	ほかほかごはん アスパラの味噌汁 さんまの塩焼き かぼちゃのいとこ煮 もろきゅう オレンジ	ぶどうゼリー せんべい 麦茶
20	火	フランス:クロワッサン ジュリエヌスープ 白身魚のムニエル ラトウイユ ヨーグルトサラダ パナナ	バスクチーズケーキ 牛乳
21	水	元気もりもりソースカツ丼 もずく汁 マカロニサラダ 茹でブロッコリー みかん寒天	オートミールクッキー 牛乳
22	木	冷やし中華 シューマイ キャベツともやしのナムル すいか	カレーピラフ 麦茶
23	金	真っ白ごはん キャベツの味噌汁 春巻き じゃが芋の金平 ほうれん草のかにかま和え パイナップル	かき氷 クラッカー 麦茶
24	土	ハッシュドポーク コンソメスープ さつま芋サラダ フルーツ	ジャムサンド 牛乳
25	日		
26	月	ゆかりごはん 冬瓜汁 かじきの竜田揚げ 野菜の梅おほか和え じゃが芋のたらこ炒め 梨	クロックムッシュ 牛乳
27	火	炊きたてごはん 厚揚げの味噌汁 チンジャオロース キャベツとハムの甘酢和え トマト すいか	サモサ カルピス
28	水	食パン(ジャム) 春雨スープ 手羽中の照り焼き かぼちゃサラダ ブロccoliの塩昆布和え パナナ	たぬきおにぎり 麦茶
29	木	カレーライス 野菜スープ スパニッシュ卵焼き コールスローサラダ オレンジ	かぼちゃ蒸しパン 牛乳
30	金	フリーの先生メニュー:流し素麺 竜田揚げ 星ポテト 華風きゅうり 選べるフルーツゼリー	2種のうどん揚げ 麦茶
31	土	夏祭り(冷やしうどん 鶏の胡麻焼き フルーツ)	
			3~5歳児エネルギー 554Kcal
			3~5歳児たんぱく質 21.2g

仕入の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。



20日はフランス料理です。ボンジュール♪

ジュリエヌスープ:フランス語で細い千切りという意味のスープです。

白身魚のムニエル:ムニエルとはフランス語で“粉屋”を意味し、

食材に小麦粉などの粉を振ってバターを使って焼く調理法です。

ラトウイユ:フランス南部のプロヴァンス地方の郷土料理で、夏野菜を煮込んだものです。

ヨーグルトサラダ:きゅうりとヨーグルトを和え、にんにくと塩で味をつけたサラダです。

フランスでは定番の料理だそうです。

バスクチーズケーキ:その名の通り、スペインとフランスの両側にまたがるバスク地方が発祥の伝統のお菓子です。