

給食メニュー2020年8月

月	火	水	木	金	土
					2020.08.01
					ハヤシライス ヨーグルト 牛乳 果物
2020.08.03	2020.08.04	2020.08.05	2020.08.06	2020.08.07	2020.08.08
ごはん 味噌汁(ブロッコリー・人参・ごま) 鶏のさっぱり煮 かぼちゃと小豆の胡麻和え しらす海苔納豆 砂糖つまみ ちりめんじゃこ	ごはん 味噌汁(さつまいも・玉ねぎ) 魚のゴマ味噌がけ ほうれん草おひたし 大豆の甘辛揚げ焼き きな粉ヨーグルト バナナ	おかかごはん 味噌汁(じゃが芋・人参・ごぼう) 豚こま酢豚 きゅうりとツナの酢の物 果物 かき・芋のメ・フルごま絡め 昆布	ごはん 味噌汁(小松菜・玉ねぎ) 魚の煮つけ ワカメとちくわのきんぴら ブロッコリー・醤油麹胡麻和え 大豆チーズ焼き レーズン	ごはん 野菜カレースープ 魚の塩麹焼き 洋風切り干し大根 おくらとトマトの中華サラダ ニラと人参の焼うどん 韓国のり	カレーライス ヨーグルト 牛乳 果物 塩せんべい ちりめんじゃこ
2020.08.10	2020.08.11	2020.08.12	2020.08.13	2020.08.14	2020.08.15
休園日	ごはん 味噌汁(キャベツ・しめじ・ごま) カレー肉豆腐 ワカメとツナの炒め物 果物 水ようかん 塩せんべい	赤しそふりかけごはん 味噌汁(ブロッコリー・玉ねぎ・ごま) 魚の昆布蒸し ソーセージコロコロソテー ほうれん草もやし胡麻和え バナナヨーグルト ブルーベリー	ごはん 味噌汁(じゃが芋・白菜) 筑前煮 かぼちゃ胡麻和え ミニトマト納豆 スティック野菜 砂糖つまみ	*夏やさいカレー 豆とキャベツのスープ しらす入り粉ふき芋 ピクルス ヨーグルトフルーツ寒天 ぼんはぜコーン	ごはん ポトフ しらす 牛乳 果物 ヨーグルト レーズン
2020.08.17	2020.08.18	2020.08.19	2020.08.20	2020.08.21	2020.08.22
ごはん ザワークラウトスープ 魚の照り焼き カレー風味粉ふき芋 梅おかか納豆 南部せんべい 昆布	ツナトマト丼 味噌汁(かぼちゃ・玉ねぎ) 冬瓜鶏肉塩麹煮 小松菜人参ささみの胡麻和え かき・芋のメ・フルごま絡め ちりめんじゃこ	おかかごはん 味噌汁(もずく・豆腐) 魚のしょうが煮 塩麹ポテトサラダ 果物 フルーツヨーグルト 醤油せんべい	ごはん 味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ・ごぼう) 魚の醤油麹焼き なすポン酢炒め 金時豆 大豆チーズ焼き 韓国のり	ごはん 味噌汁(大根・玉ねぎ・わかめ) ゴーヤチャンプル かぼちゃと豆のサラダ しらす 米粉バナナケーキ レーズン	ハヤシライス ヨーグルト 牛乳 果物 醤油せんべい ちりめんじゃこ
2020.08.24	2020.08.25	2020.08.26	2020.08.27	2020.08.28	2020.08.29
鶏ひじきませご飯 味噌汁(じゃが芋・玉ねぎ・わかめ) 魚の煮つけ 人参しりしり 寒天人参オレンジゼリー 塩せんべい	ごはん 味噌汁(ブロッコリー・人参・ごま) 魚の塩麹焼き 大豆の醤油炒め 果物 ぼんはぜコーン 昆布	ごはん 味噌汁(小松菜・人参・ごぼう) 魚のおろし煮 ウイナーと人参のきんぴら 昆布豆 きな粉ヨーグルト ブルーベリー	ごはん 味噌汁(じゃが芋・わかめ) 魚のカレームニエル じゃが芋厚揚げ甘辛炒め キャベツ納豆 醤油せんべい ちりめんじゃこ	ごはん 味噌汁(なす・ほうれん草・ごま) 豚と玉ねぎの味噌炒め ラタトゥイユ トマトとわかめのサラダ 蓮根とチーズのかさね焼き 韓国のり	カレーライス ヨーグルト 牛乳 果物 塩せんべい ちりめんじゃこ
2020.08.31	<今月の予定> 8/7(金) 食育の日「おくら」 子ども達が一生懸命育てている、おくらの栄養についてお話しします。 8/14(金) お料理の日「夏やさいカレー」 夏野菜をたっぷり入れ、夏バテ防止のカレーをつくります。 8/21(金) 夏祭りのため、午前中にジュースをいただきます。				
おかかごはん 味噌汁(じゃが芋・玉ねぎ・あおさ) バンバンジー 高野豆腐の煮物 しらす バナナヨーグルト ブルーベリー					

*献立内容が変更になる場合もございます。ご了承ください。