

月	火	水	木	金	土
8月の果物 ・パイナップル ・バナナ ・キウイ ・りんご ・すいか ・オレンジ					1日
					和風スパゲティ
					麦茶
					ブロッコリーおかか和え
					果物
					ビスケット
3日	4日	5日	6日	7日	8日
豚肉味噌焼き	炒め納豆	なすミートグラタン	夏野菜カレー	鶏肉ごま焼き	きつねうどん
スティック野菜	ほうれん草ごま和え	ブロッコリー生姜和え	キャベツのお浸し	ごぼうと人参の炒め煮	じゃが芋の含め煮
味噌汁	味噌汁	スープ	麦茶	味噌汁	
(じゃが芋・わかめ)	(南瓜・玉葱)	(豆腐・長葱)		(キャベツ・麴)	
果物	果物	果物	果物	果物	果物
牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳
きなこマカロニ	マドレーヌ	鉄強化菓子	人参ジャムサンド	セタそうめん	せんべい
10日	11日	12日	13日	14日	15日
チンジャオロース	山の日	ぶりの味噌マヨネーズ焼き	焼きうどん	納豆そうめん	ナポリタン
胡瓜の醤油和え		ほうれん草のり和え	麦茶	胡瓜とトマトのサラダ	麦茶
麦茶		豆乳味噌汁	枝豆コーン		白菜コーン和え
果物		(白菜・油揚げ)	果物		果物
牛乳		果物	牛乳	牛乳	牛乳
ソフトドーナツ		きなこクッキー	せんべい	ビスケット	クラッカー
17日	18日	19日	20日	21日	22日
大根とツナの煮物	炒め納豆	お弁当日	夏野菜カレー	鶏肉ごま焼き	きつねうどん
トマトサラダ	ほうれん草ごま和え		キャベツのお浸し	ごぼうと人参の炒め煮	じゃが芋の含め煮
味噌汁	味噌汁		麦茶	味噌汁	
(じゃが芋・わかめ)	(南瓜・玉葱)		果物	(キャベツ・麴)	果物
果物	果物	ヨーグルト	牛乳	果物	牛乳
牛乳	牛乳	鉄強化菓子	人参ジャムサンド	アイスクリーム	せんべい
きなこマカロニ	マドレーヌ			クラッカー	
24日	25日～わくわく献立～	26日	27日	28日	29日
チンジャオロース	カリブチキン	ぶりの味噌マヨネーズ焼き	豆腐ナゲット	ほっけ塩焼き	ナポリタン
胡瓜の醤油和え	ブロッコリーサラダ	ほうれん草のり和え	ブロッコリーおかか和え	ひじきの五目煮	麦茶
麦茶	ゴロゴロ野菜スープ	豆乳味噌汁	味噌汁	味噌汁	白菜コーン和え
果物	果物	(白菜・油揚げ)	(水菜・切干大根)	(小松菜・玉葱)	果物
牛乳	牛乳	果物	牛乳	果物	牛乳
ソフトドーナツ	焼きおにぎり	きなこクッキー	パンケーキ	牛乳・ビスケット	クラッカー
31日	～8月5日の献立より『なすミートグラタン』のレシピをご紹介します～				
塩ラーメン	<材料 幼児5人分> なす … 150g 豚挽肉 … 130g 玉葱 … 130g サラダ油 … 適量 ケチャップ … 30g トマトピューレ … 35g <作り方> 1. なすは厚さ1cm程度のいちよう切りにし水にさらす 玉葱はみじん切りにする 2. なすの水気を切り、サラダ油で炒めて取り出しておく 3. 豚挽肉、玉葱をサラダ油で炒め、トマトピューレ・ケチャップを加え、火を通す 4. 3に2とパセリを入れ、塩で味を整える 5. 4を器に盛り、パン粉と粉チーズをふりかけ完成!!				
小松菜のナムル					
果物					
牛乳					
ゆでとうもろこし					

