

2025年 8月献立表

淀さくら保育園

	25日 (月)	12・26日 (火)	13・27日 (水)	28日 (木)	1・29日 (金)	2・30日 (土)	4・18日 (月)	5・19日 (火)	6・20日 (水)	7・21日 (木)	8・22日 (金)	9・23日 (土)
昼食	①ごはん ②さばのカレー竜田揚げ ③キャベツと小松菜の磯和え ④にんじんと豆腐のすまし汁	①ごはん ②夫婦炊き ③わかめと胡瓜の酢の物	①肉うどん ②ピーマンと油揚げの炒め煮	①ごはん ②さけの塩焼き ③オクラの納豆和え ④舞茸のみそ汁	①ごはん ②酢鶏 ③ゆでブロッコリー ④しめじとだいこんのスープ	①ごはん ②豚肉のしょうが炒め ③冬瓜のみそ汁	①ごはん ②白身魚のパン粉焼き ③にんじんのグラッセ ④ちんげん菜のスープ	①豆乳ちゃんぽん ②なすびとピーマンの味噌炒め	①ごはん ②鶏の塩焼焼き ③油揚げと胡瓜の酢みそ和え ④えのきと白菜のすまし汁	①ピピンパ丼 ②わかめの中華スープ	①パン ②ラトウユ ③キャベツとじゃこのサラダ	①ごはん ②肉豆腐 ③千切りナムル
	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料
	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E
	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E
	米	米	ゆでうどん	米	米	米	米	ゆで中華そば	米	米	ハニーロールパン	米
	さば	焼き豆腐	牛肉	生さけ	鶏むね肉	豚肉	白身魚	豚肉	鶏肉	合挽きミンチ	鶏肉(細切れ)	牛肉
	カレー粉	油揚げ	たまねぎ	食塩	たまねぎ	にんじん	マヨドレ	キャベツ	塩こうじ	にんにく	なすび	豆腐
	片栗粉	にんじん	青ねぎ	オクラ	にんじん	たまねぎ	にんにく	たまねぎ	塩こうじ	たまねぎ	ズッキーニ	たまねぎ
	油	26日 三度豆	薄口しょうゆ	納豆	しょうが	キャベツ	パン粉	もやし	油揚げ	にんじん	たまねぎ	にんじん
	キャベツ	砂糖	だしかつお	めんつゆ	しょうが	しょうが	油	油	きゅうり	もやし	じゃがいも	青ねぎ
夕食	こまつな	濃口しょうゆ	だしこんぶ	カツオ	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	にんじん	薄口しょうゆ	白みそ	コーン缶	カットマト	砂糖
	のり	みりん	水	水	砂糖	みりん	コンソメ	ごま油	酢	ごま油	にんにく	濃口しょうゆ
	濃口しょうゆ	だしこんぶ	ピーマン	舞茸	米酢	みりん	砂糖	スープの素	砂糖	食塩	赤ぶどう酒	だしかつお
	砂糖	水	油揚げ	たまねぎ	片栗粉	冬瓜	水	水	えのき	砂糖	スープの素	片栗粉
	にんじん	胡瓜	濃口しょうゆ	みそ	水	わかめ	ちんげん菜	豆乳	白菜	濃口しょうゆ	ケチャップ	水
	豆腐	わかめ	油	だしかつお	水	みそ	たまねぎ	なすび	薄口しょうゆ	だしこんぶ	水	切干大根
	薄口しょうゆ	砂糖	濃口しょうゆ	水	ブロッコリー	だしかつお	薄口しょうゆ	ピーマン	だしこんぶ	干わかめ	キャベツ	にんじん
	だしこんぶ	米酢	油	水	しめじ	水	だしこんぶ	白ごま	水	白ごま	じゃこ	薄口しょうゆ
	だしかつお	薄口しょうゆ	濃口しょうゆ	水	だいこん	みそ	水	砂糖	えのき	薄口しょうゆ	きゅうり	米酢
	水	水	濃口しょうゆ	水	薄口しょうゆ	みそ	水	濃口しょうゆ	薄口しょうゆ	スープの素	油	濃口しょうゆ
デザート	①牛乳 ②ヨーグルト	①牛乳 ②オレンジケーキ	①牛乳 ②揚げパン	①牛乳 ②わらびもち	①牛乳 ②くだもの ③源氏パイ	①牛乳 ②ジャムサンド	①牛乳 ②コーンフレーククッキー	①牛乳 ②焼きおにぎり	①牛乳 ②プリン	①牛乳 ②ケーキサレ (野菜ケーキ)	①牛乳 ②くだもの ③かりんとう	①牛乳 ②ゼリー
	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料
	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E	乳児 E
	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E	幼児 E
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	ヨーグルト	小麦粉	ネオ麦ロール	わらび粉	ぶどう	ジャムサンド	小麦粉	米	牛乳	粉チーズ	なし	りんごゼリー
		マーマレード	砂糖	砂糖	水	(いちご)	コーンフレーク	濃口しょうゆ	ゼラチン	ウインナー		
		ベーキングパウダー	油	水	源氏パイ		ベーキングパウダー		クレーマーパウダー	砂糖	野菜かりんとう	
		バター		きな粉			砂糖		砂糖	油		
		砂糖		砂糖			バター		水	牛乳		
		水								ベーキングパウダー		
※ 献立は都合により変更する場合がありますのでご了承ください												



毎日厳しい暑さが続いています。プールやシャワーの時には楽しそうな声が給食室まで聞こえてきます。子ども達はたくさん汗をかくので、園では汗で失われやすい水分やミネラルを意識して、みそ汁やスープや和え物、酢を使った献立で食欲を刺激しています。ご家庭でも「早寝・早起き・朝ごはん」の健康習慣で夏を乗り越えましょう。

お盆期間の献立

14日 (木)			15日 (金)			16日 (土)		
①ツナケチャップ スパゲティ ②じゃがいもと コーンのスープ			①豚丼 ②豆腐とわかめの みそ汁			①塩バニラパン ②ハムマヨパニーニ ③牛乳 ④コンソメスープ ⑤チーズ		
材料	乳児 g	幼児 g	材料	乳児 g	幼児 g	材料	乳児 g	幼児 g
スパゲティ	30.0	45.0	米	40.0	50.0	塩バニラ	25.0	30.0
ツナ缶	20.0	30.0				ハムマヨパニーニ	25.0	30.0
たまねぎ	25.0	30.0	豚肉	40.0	50.0			
にんじん	10.0	12.0	たまねぎ	28.0	35.0	牛乳	100	120
ケチャップ	4.0	6.0	にんじん	6.0	8.0			
ウスターソース	1.0	1.3	砂糖	2.5	3.5	じゃがいも	20.0	30.0
スープの素	1.5	1.8	みりん	1.0	1.5	にんじん	5.0	7.0
砂糖	1.0	1.5	酒	1.0	1.8	玉ねぎ	10.0	13.0
水	0.0	0.0	濃口しょうゆ	2.8	3.5	コンソメ	1.0	1.5
			だしかつお	1.5	2.0	水	110.0	140.0
じゃがいも	22.0	28.0	水	0.0	0.0			
コーン缶	5.0	7.0				チーズ	10.0	10.0
スープの素	1.2	1.9	豆腐	25.0	35.0			
薄口しょうゆ	1.0	1.5	わかめ	0.2	0.3			
水	110.0	140.0	スープの素	1.0	1.2			
			薄口しょうゆ	1.0	1.5			
			水	110.0	140.0			
14・15・16日のお盆期間は別献立になっていますのでご了承ください								
①牛乳 ②ヨーグルト			①牛乳 ②ぶどうゼリー			①お茶 ②まんじゅう		
材料	乳児 g	幼児 g	材料	乳児 g	幼児 g	材料	乳児 g	幼児 g
牛乳	100	120	牛乳	100	120	お茶		
ヨーグルト	65.0	65.0	ぶどうジュース	45.0	45.0	まんじゅう		
			砂糖	6.0	6.0			
			粉寒天	0.4	0.4			
			水	55.0	55.0			

昼食

おやつ

今、大阪で万博2025が開催されていますね♪
万博は世界中の国が集まってお互いの文化や技術を紹介し合う大きなイベントです。

今月の給食では子どもたちの話題にも出てくる万博にちなんで、フランスの料理を取り入れています。外国のごはんを食べて世界に興味を持ってくれたら嬉しいです。



☆ ラタトゥイユ (8日 22日)

フランス南部のプロバンス地方のヘルシーな郷土料理で夏野菜(なす・ズッキーニ・たまねぎ・パプリカ・トマト等々)たっぷりの煮込み料理です。

☆ ケークサレ (7日 21日)

フランス発祥のお惣菜ケーキのことで、チーズ・お肉・小麦粉・塩・野菜などを入れて焼き上げます。フランス語で「塩味のケーキ」という意味で、甘いケーキと区別するためにその名前がつけられました。フランスでは冷蔵庫に余ってる食材を使って作られていることが多いそうです。