令和5年8月給食献立表 ●・⑥・⑥・◎・●・⑥



社会福祉法人多摩養育園 光明第八ことも園

						光明第八こども園
日付	10時おやつ	昼食		材料名	(◎は10時おやつ Oは午後おやつ)	3時おやつ
0.1	N. 6 . 1 . 40	Control of the second s	熱と力になるもの			
01 火	ヤクルト、胡 瓜スティック	≪精進料理≫冷や汁うどん、なすと枝豆のかき揚げ、キャベツの塩昆布あえ、デラウェア		○牛乳、白みそ、○バター、○ 卵、○牛乳、米みそ(赤色辛み そ)、油揚げ、ごま、◎ヤクルト	ぶどう、キャベツ、胡瓜、人参、なす、えだまめ(冷凍)、Oブルーベリージャム、コーン、塩こんぶ、カットわかめ、◎胡瓜	牛乳、ブルーベリーマ フィン
02 水	豆乳、大根ス ティック	ごはん、みそ汁(茄子・生揚げ)、豚肉のしょうが炒め、大根の和風サラダ、スイカ		○牛乳、豚肉、生揚げ、みそ、 ベーコン、○ヨーグルト(無糖)、○調製豆乳	スイカ、玉ネギ、大根、なす、ブロッコ リー、人参、胡瓜、ピーマン、しょうが、ひ じき、⑥大根	牛乳、サクサクココア クッキー
木	のむヨーグル ト、人参ス ティック	ごはん、のっぺい汁、鰆の西京焼き、ほうれ ん草の納豆和え、グレープフルーツ	米、〇じゃが芋、さといも (冷凍)、〇パン粉、〇小 麦粉、〇油、片栗粉	○牛乳、さわら、白みそ、納豆、○ツナ油漬缶、豆腐、かつお節、◎のむヨーグルト	もやし、グレープフルーツ、ほうれん草、〇玉 ネギ、人参、ねぎ、ごぼう、〇ピーマン、たけ のこ、椎茸、えのきたけ、〇レモン果汁、⑥人	≪世界の料理≫ 牛乳、 カトゥレット(スリランカの コロッケ)
04 金	牛乳、おしゃ ぶり昆布	夏野菜のカレー、福神漬け、コロコロスープ、キャベツのごまドレサラダ、パイナップル	米、ドレッシング	豚肉、鶏もも肉、ハム、牛乳、◎ 牛乳	キャベツ、パイナッブル、玉ネギ、大根、〇もも缶、〇 みかん缶、〇パイン缶、人参、胡瓜、なす、福神漬 け、オクラ、ズッキーニ、ヤングコーン、赤ピーマン、 トマト、②こんぶ	麦茶、フルーツゼリー、 リッツ
05 土	まめぴよ	冷やしきつねうどん、エビしゅうまい、竹輪の 煮物、バナナ	うどん、じゃが芋、砂糖	〇牛乳、油揚げ、竹輪、かまぼ こ	バナナ、人参、もやし、胡瓜、いんげん、 カットわかめ	牛乳、スイートポテト
07 月	豆乳、食べる 小魚	切干ビビンバ丼、にら玉スープ、ささみとも やしのごま和え、オレンジ	米、〇じゃが芋、砂糖、 ごま油	○牛乳、豚ひき肉、卵、鶏ささ身、C とろけるチーズ、〇ベーコン、ごま、 ◎調製豆乳、◎いわし(煮干し))もやし、オレンジ、ほうれん草、人参、〇 玉ネギ、玉ネギ、胡瓜、切り干しだいこ ん、ニラ	牛乳、じゃがベーコンの チーズ炒め
08 火	ヤクルト、胡 瓜スティック	ほうれん草ロール、ズッキーニのコンソメ スープ、ポークビーンズ、スパゲティーのサ ラダ、バナナ	パン、〇米、じゃが芋、 欧風マヨネーズ、スパ ゲティー、〇砂糖、砂糖		、玉ネギ、バナナ、人参、トマトピューレ、 ズッキーニ、キャベツ、胡瓜、コーン、○ 刻みこんぶ、○しょうが、◎胡瓜	麦茶、ししじゅうしおにぎ り
09 水	豆乳、大根ス ティック	ごはん、みそ汁(キャベツ・油揚げ)、鶏肉の塩こうじ焼き、ちくわと根菜の炒め物、デラウェア	米、砂糖、ごま油	○牛乳、鶏もも肉、○こしあん (生)、竹輪、油揚げ、みそ、ご ま、◎調製豆乳	ぶどう、れんこん、ごぼう、キャベツ、人参、えのきたけ、いんげん、カットわかめ、◎大根	牛乳、小倉パイ
	のむヨーグル ト、人参ス ティック	ごはん、みそ汁(冬瓜・しめじ)、さばの幽庵 焼き、はんぺんのサラダ、グレープフルーツ	米、〇食パン、欧風マ ヨネーズ、〇グラニュー 糖	○牛乳、さば、はんぺん、卵、み そ、〇バター、◎のむヨーグルト	、グレープフルーツ、とうがん、ブロッコ リー、〇レモン、しめじ、万能ねぎ、ゆず 果皮、◎人参	牛乳、レモンシュガー トースト
12 土	まめぴよ	スタミナ丼、みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ)、 キャベツの青じそ和え、バナナ	米、じゃが芋、油	○牛乳、豚肉、みそ、ごま	玉ネギ、バナナ、キャベツ、人参、ニラ、 胡瓜、万能ねぎ、しそ	牛乳、お米deガトーショ コラ
14 月	豆乳、バナナ チップス	菜めしご飯、みそ汁(豆腐・なめこ)、千草焼き、キャベツとピーマンのツナ和え、オレンジ	M-	〇牛乳、卵、豆腐、〇ヨーグルト(無糖)、 〇クリームチーズ、鶏ひき肉、〇生クリー ム、ツナ油漬缶、みそ、◎調製豆乳	○バナナ、キャベツ、オレンジ、人参、ピーマン、ほうれん草、ねぎ、なめこ、筍、◎バナナ(乾果)	牛乳、バナナのクリーム チーズがけ、クラッカー
15 火	ヤクルト、胡 瓜スティック	≪終戦記念日献立≫さつまいもと麦のごはん、すいとん、焼きししゃも、きゅうりのゆかり和え、スイカ	米、〇ホットケーキ粉、 さつま芋、小麦粉、〇 油、押麦、〇砂糖	○牛乳、ししゃも、○牛乳、豚肉 (もも)、油揚げ、◎ヤクルト	胡瓜、スイカ、大根、○りんご(缶詰、こまっな、ねぎ、干し椎茸、◎胡瓜	牛乳、りんごケーキ
16 水	豆乳、大根ス ティック	ごはん、みそ汁(大根・油揚げ)、鶏肉のたら こマヨ焼き、洋風きんぴら、デラウェア	米、じゃが芋、〇小麦 粉、〇油、〇砂糖、欧風 マヨネーズ、砂糖、油	○牛乳、鶏肉、豚ひき肉、みそ、 油揚げ、たらこ、○きな粉、◎調 製豆乳	ぶどう、大根、ピーマン、人参、カットわか)め、◎大根	牛乳、きなこちんすこう
木	のむヨーグル ト、人参ス ティック	蒸し鶏のサラダうどん(ごまだれ)、お魚ナ ゲット、小松菜と卵の炒め物、グレープフ ルーツ	うどん、○食パン、○欧 風マヨネーズ	○牛乳、鶏ささ身、○ツナ油漬缶、卵、ベーコン、◎のむヨーグルト	こまつな、グレープフルーツ、もやし、人参、キャベツ、胡瓜、〇玉ネギ、しめじ、 コーン、⑥人参	牛乳、ツナサンド
18 金	牛乳、おしゃ ぶり昆布	夏野菜のカレー、福神漬け、コロコロスープ、キャベツのごまドレサラダ、パイナップル	米、ドレッシング	豚肉、鶏もも肉、ハム、牛乳、◎ 牛乳	キャベツ、パイナッブル、玉ネギ、大根、〇みかん 缶、人参、胡瓜、なす、福神漬け、オクラ、ズッキー ニ、ヤングコーン、赤ピーマン、トマト、◎こんぶ	麦茶、二色ゼリー、リッ ツ
19 土	まめぴよ	冷やし中華(しょうゆ味)、焼ギョウザ、生揚げと野菜のうま煮、バナナ	中華めん、砂糖、片栗 粉、ごま油	〇牛乳、生揚げ、豚ひき肉、ハ ム	バナナ、胡瓜、玉ネギ、こまつな、人参、 えのきたけ	牛乳、メープルソフトパ ン
	豆乳、食べる 小魚	切干ビビンバ丼、にら玉スープ、ささみとも やしのごま和え、オレンジ	米、〇じゃが芋、砂糖、 ごま油	○牛乳、豚ひき肉、卵、鶏ささ身、C とろけるチーズ、〇ペーコン、ごま、 ◎調製豆乳、◎いわし(煮干し)		牛乳、じゃがベーコンの チーズ炒め
22 火	ヤクルト、胡 瓜スティック	ほうれん草ロール、ズッキーニのコンソメ スープ、ポークビーンズ、スパゲティーのサ ラダ、バナナ	パン、○米、じゃが芋、 欧風マヨネーズ、スパ ゲティー、○砂糖、砂糖	ハム、◎ヤクルト	、玉ネギ、バナナ、人参、トマトピューレ、 ズッキーニ、キャベツ、胡瓜、コーン、〇 刻みこんぶ、○しょうが、◎胡瓜	麦茶、ししじゅうしおにぎ り
23 水	豆乳、大根ス ティック	ごはん、みそ汁(キャベツ・油揚げ)、鶏肉の 塩こうじ焼き、ちくわと根菜の炒め物、スイカ	米、砂糖、ごま油	○牛乳、鶏もも肉、○こしあん (生)、竹輪、油揚げ、みそ、ご ま、◎調製豆乳	スイカ、れんこん、ごぼう、キャベツ、人 参、えのきたけ、いんげん、カットわか め、◎大根	牛乳、小倉パイ
木	のむヨーグル ト、人参ス ティック	焼き、はんぺんのサラダ、グレープフルーツ	糟	○牛乳、さば、はんぺん、卵、み そ、〇パター、◎のむヨーグルト	果皮、◎人参	牛乳、レモンシュガー トースト
4	豆乳、バナナ チップス	≪誕生会≫ 五目チャーハン、わかめスープ、鶏肉のから揚げ、チョレギサラダ、梨	米、油、片栗粉、ごま 油、砂糖	〇牛乳、鶏もも肉、○アイスク リーム、焼き豚、卵、なると、ご ま、◎調製豆乳	梨、キャベツ、胡瓜、玉ネギ、ねぎ、人参、椎 茸、グリンピース、焼きのり、カットわかめ、に んにく、レモン、しょうが、◎パナナ(乾果)	牛乳、誕生ケーキ(※純 組はホットケーキ)
26 土	まめぴよ <i>②</i>		マカロニ・スパゲ ティー、じゃが芋、ドレッ シング	〇牛乳、鶏ささ身、ベーコン、ウ インナー、バター	バナナ、玉ネギ、キャベツ、人参、ほうれん草、ブロッコリー、しめじ、胡瓜、刻み のり	牛乳、ミニメロンパン
28 月	豆乳、おしゃ ぶり昆布	菜めしご飯、みそ汁(豆腐・なめこ)、千草焼き、キャベツとピーマンのツナ和え、オレンジ		○牛乳、卵、豆腐、○ヨーグルト(無糖)、○クリームチーズ、鶏ひき肉、○ 生クリーム、ツナ油漬缶、みそ、◎調製豆乳	筍、◎こんぶ	牛乳、バナナのクリーム チーズがけ、クラッカー
29 火	ヤクルト、胡 瓜スティック	ごはん、みそ汁(さつま芋・水菜)、レバーの かりんとう揚げ、きゅうりとカニカマの酢の 物、スイカ		〇牛乳、豚レバー、〇牛乳、かにかまぼこ、みそ、◎ヤクルト	スイカ、胡瓜、○りんご(缶詰、玉ネギ、 水菜、カットわかめ、◎胡瓜	牛乳、りんごケーキ
30 水	豆乳、大根ス ティック	ごはん、みそ汁(大根・油揚げ)、白身魚の	米、じゃが芋、〇小麦 粉、〇油、〇砂糖、欧風 マヨネーズ、砂糖、油	○牛乳、メルルーサ、豚ひき肉、 みそ、油揚げ、たらこ、〇きな 粉、◎調製豆乳	梨、大根、ピーマン、人参、カットわかめ、◎大根	牛乳、きなこちんすこう
木	のむヨーグル ト、人参ス ティック	蒸し鶏のサラダうどん(ごまだれ)、お魚ナゲット、小松菜と卵の炒め物、グレープフルーツ	うどん、〇食パン、〇欧 風マヨネーズ	○牛乳、鶏ささ身、○ツナ油漬缶、卵、ベーコン、◎のむヨーグルト		牛乳、ツナサンド

☆食材の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。

- ☆ 一日あたりの平均給与量 ☆ -

エネルキ゛- タンパク質 脂質 カルシウム 鉄 ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 3歳以上児 541kcal 21.9g 20.1g 210mg 2.30mg $376\,\mu\,\mathrm{g}$ 0.34mg 0.44mg 34mg 3歳未満児 520kcal 21.3g 19.0g 254mg 2.60mg 321μg 0.32mg 0.42mg 29mg

☆世界の料理☆ ~スリランカ~

カトゥレット…スリランカ風のコロッケです。サバや鮭の缶詰と玉ねぎ を炒めて青唐辛子やチリパウダー、ターメリックなどのスパイスで味 付けし、潰したじゃがいもに混ぜ、丸めて衣をつけて揚げた料理です。 園ではツナ缶と玉ねぎを使用し、スパイスは控えめにして作ります。 どんな味がするかお楽しみに☆