

	くま組 スプーンの日	きりん・ぞう組 箸・スプーンの日											
	8月1・29(金)	2・30(土)	4・18・25(月)	5・19(火)	6・20(水)	7・21(木)	8・22(金)	9・23(土)	12・26(火)	13・27(水)	14・28(木)	15(金)	16(土)
昼食	ご飯 七分つき米 35～45 白こま 1 ラタトゥユ 鶏肉 40 イカ 20 かぼちゃ 20 人参 10 なす 15 ズッキーニ 又は きゅうり 10 ピーマン 7 トマト 20 オリーブオイル2 にんにく 1 しょうが 1 塩 0.2 三温糖0.1 ケチャップ 3 醤油(濃)1 片栗粉 1 澄まし汁 卵 15 ニラ 3 干しワカメ 0.2 出し汁 塩 0.1 醤油 2 屋食の栄養量です	鶏なんぼうどん 乾麺 40～50 鶏肉 25 油揚げ 5 人参 10 玉ネギ 15 ネギ 2 薄口醤油 5 みりん 4 出し汁 果物 スイカ	ご飯 七分つき米 35～45 しらす干し 山城焼き 手羽中 1～2本 しょうが、にんにく ゴマ油(300) 醤油(300) ネバネバ和え きゅうり 15 オクラ 15 モロヘイヤ 8 トマト 20 納豆 10 三温糖0.5 醤油 1 澄まし汁 白瓜 20 油揚げ 10 塩0.2 醤油 2 出し汁	ご飯 七分つき米 35～45 マーボーなす 豚ミンチ 30 なす 40 玉ネギ 20 人参 10 ピーマン 5 春雨 3 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 酒 1 三温糖 1 八丁味噌 4 醤油 1 みりん 1 片栗粉 スープ 冬瓜 30 ソーセージ 10 青ネギ 1 中華スープ 1 塩 0.1 醤油 2 やぎ・うさぎ組 澄まし汁 ソーセージ⇒麩	梅干しご飯 七分つき米 35～45 梅干し 切り干し大根の煮物 鶏肉 20 切り干し大根 5 人参 10 干し椎茸 0.2 油揚げ 10 炒め油 しょうが 三温糖 2 醤油 2 ツナ和え 冬瓜 30 きゅうり 20 ツナ缶 8 醤油 2 みりん 1.5 味噌汁 なす 20 玉ねぎ 10 味噌 6 出し汁	ニラ玉丼 七分つき米 50 豚肉 30 人参15 玉ネギ 20 ニラ 8 卵 30 出し汁 酒 少々 塩 0.1 三温糖 1.5 醤油 4 みりん 2 味噌汁 高野豆腐 3 かぼちゃ 20 みょうが 0.3 オクラ 7 味噌 6 出し汁	ご飯 七分つき米 35～45 焼き魚 サワラ40～50 醤油 2 みりん 0.5 酒 1 しょうが汁 さんびら 万願寺唐辛子 5 ピーマン 5 白瓜 30 人参 12 炒め油 2 塩 少々 酒 1 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 味噌汁 豆腐 30 切り干し大根 2 ずいき 5 味噌 6 出し汁	冷やし素麺 素麺 40 油揚げ 25 出し汁 三温糖 1.5 醤油 干しワカメ 0.2 きゅうり 15 トマト 20 出し汁 三温糖 1.5 醤油 5 みりん 4 果物 すいか 60～80	スタミナ丼 七分つき米 45～55 豚肉 30～40 玉ネギ 30～40 人参 15 オクラ 5 ニラ 3 炒め油 1 しょうが 1 にんにく 少々 酒 少々 醤油(濃・薄)4 三温糖 2 みりん 2 味噌汁 油揚げ 10 干しワカメ 0.2 青ネギ 1 味噌 6 出し汁 やぎ・うさぎ組 ハヤシライス ヨーグルト	トマトとなすの カレー 七分つき米 50 鶏肉 40 玉ネギ 30 なす 20 トマト 30 かぼちゃ 20 オクラ 5 ゴーヤ 5 炒め油 3 しょうが 1 にんにく 少々 三温糖 0.5 塩 0.2 トマトP 5 ケチャップ 5 ソース 2 醤油 1 カレー粉 0.3 澄まし汁 麩 1 キャベツ 5 人参 3 塩 0.1 醤油 2 出し汁	和風ツナスパゲッティ スパゲティ 40～45 ツナ缶 20 玉ねぎ 20 人参 8 ピーマン 5 油 2 薄口醤油 3 塩 0.1 きゅうりスティック きゅうり 1/12～1/6 澄まし汁 麩 1 キャベツ 5 人参 3 塩 0.1 醤油 2 出し汁	お弁当の日	お弁当の日
	乳児	270Kcal	244Kcal	365Kcal	258Kcal	264Kcal	266Kcal	221Kcal	266Kcal	278Kca	316Kcal	234Kcal	
幼児	337Kcal	305Kcal	456Kccal	323Kcal	330Kcal	333Kcal	276Kcal	333Kcal	347Kcal	395Kca	292Kcal		
おやつ	1日 オレンジジュース寒天 オレンジジュース 寒天 三温糖 29日 かき氷 みぞれシロップ 自家製ジャム (ひよこ・やぎ) オレンジジュース寒天 オレンジジュース 三温糖、寒天 牛乳	星せんべい ねじりん棒 乳児)かぼちゃポーロ (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶	きな粉マカロニ マカロニ 20 きな粉3、三温糖2 (乳児)果物 (幼児)チューベツ 牛乳	5日 きゅうりスティック きゅうり、塩 茹で枝豆 枝豆 20、塩 ヨーグルト 19日 スイカ割り お茶	パンの日 いなかばん クリームロール フランスパン 果物 牛乳	7日 ヨーグルトケーキ 小麦粉12、bp0.8 三温糖6.4、バター6.4 卵12、ヨーグルト12 白ゴマ2.4 21日 リクエストメニュー たかつかさパフェ クラッカー、蒸しパン 生クリーム、アイスクリーム 野菜スティック、スイカ (乳児)蒸しパン 果物 牛乳	8日 林田蓮花さん リクエストメニュー チーズトースト 食パン とろけるチーズ 22日 リクエストメニュー やきそば 中華麺、豚肉、キャベツ ソース、ケチャップ、油 (乳児)おにぎり 七分つき米40、青のり 果物 牛乳又はお茶	きな粉せんべい 乾パン (乳児)野菜スティック (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶	ラスク 食パン バター、グラニュー糖 果物 牛乳	蒸しパン 小麦粉、三温糖 B.P.、油 果物 牛乳	おにぎり 七分つき米40、ゆかり 白こま 1 果物 お茶	きな粉せんべい ミレービスケット 乳児)野菜スティック (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶	ボン菓子 芋けんぴ 乳児)かぼちゃポーロ (乳児)果物 (幼児)ゼリー お茶
	延長	ボン菓子 おしゃぶり昆布		クラッカー ヨーグルト	ミレービスケット	野菜スティック	星せんべい おしゃぶり昆布	きな粉せんべい 棒チーズ		ねじりん棒	クリームロール	棒チーズ クラッカー	かぼちゃポーロ
主な食材の産地													
白米	京都府・滋賀県	イカ	石川県	モロヘイヤ	京都府	ピーマン	高知県						
七分つき米	京都府・徳島県	鶏肉	兵庫県	万願寺唐辛子		みょうが							
お茶の葉	京都府	豚肉	九州	白瓜		ニラ							
かつお節	鹿児島県	卵	京都府・鹿児島県	青ネギ		オクラ	京都府・高知県						
昆布	北海道	しょうが	高知県	枝豆		人参	北海道・和歌山県						
しらす干し	宮崎県・兵庫県	にんにく	京都府	ゴーヤ	京都府・長崎県	切り干し大根	宮崎県						
イサキ	長崎県	干しワカメ	徳島県	とうもろこし	京都府	すいか	京都府・鳥取県						
		なす	高知県・徳島県・京都府	キャベツ	愛知県・滋賀県・長野県								
		冬瓜	沖縄県・岡山県	じゃが芋	北海道								
		玉ネギ	兵庫県・愛媛県	トマト	奈良県・三重県・愛知県								

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。

☆乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。
おやつの内容は、当日の給食メッセージに記載しますのでご覧下さい。