

8月予定および献立表

2025年7月18日
敬愛ルンビニ西中条

●は乳、★は卵を使用している献立です。

| 日曜日 | 行事 | 献立 | 材料 | おやつ |
|------|-------|--|---|------------------------|
| 1 金 | | 豚肉の生姜焼き マカロニサラダ 味噌汁 | 豚肉、玉ねぎ、人参 ツナ、マカロニ、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ かぼちゃ、油揚げ、ほうれん草 | ●もちもちドーナツ ●牛乳 |
| 2 土 | | チキンライス ブロッコリーサラダ きのこスープ | 鶏肉、玉ねぎ、人参、コーン、いんげん ブロッコリー、キャベツ、人参、コーン しめじ、えのき茸 | ●お麩ラスク ●牛乳 |
| 3 日 | | | | |
| 4 月 | | 鶏肉のマーマレード焼き ひじき煮 味噌汁 | 鶏肉 ほうれん草 ひじき、大豆、人参、しらたき、竹輪、いんげん キャベツ、油揚げ | ●きなこ揚げパン ●牛乳 |
| 5 火 | | 鮭の香味焼き 胡麻和え けんちん汁 | 鮭 ほうれん草、白菜、人参、かまぼこ 鶏肉、大根、人参、里芋、蒟蒻、ごぼう | ●青のりトースト ●牛乳 |
| 6 水 | | わかめご飯 肉じゃが キャベツとみかんのサラダ 味噌汁 | わかめ、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、しらたき、いんげん キャベツ、みかん缶、きゅうり、レーズン なす、豆腐、小松菜 | ●キャラット蒸しパン ●牛乳 |
| 7 木 | | 鶏肉の唐揚げ ツナサラダ 味噌汁 フルーツ | 鶏肉 ツナ、キャベツ、人参、きゅうり、コーン えのき茸、大根、ほうれん草 黄桃缶 | フルーツゼリー せんべい ●牛乳 |
| 8 金 | シーツ交換 | 豚肉とキャベツの味噌炒め ●★春雨サラダ クリームコーンのスープ | 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン ハム、もやし、人参、きゅうり クリームコーン缶、豆腐、にら | ●おからクッキー ●牛乳 |
| 9 土 | | 炒飯 大根サラダ わかめスープ | 豚肉、玉ねぎ、人参、コーン、小松菜 大根、きゅうり、人参 わかめ、豆腐 | ●パイナップルケーキ ●牛乳 |
| 10 日 | | | | |
| 11 月 | 山の日 | | | |
| 12 火 | | きのこスパゲティ ●★ハムサラダ オレンジ | 鶏肉、玉ねぎ、しめじ、えのき茸、ほうれん草 ハム、キャベツ、人参、きゅうり、コーン オレンジ | かぼちゃ蒸しパン ●牛乳 |
| 13 水 | | ●★パン ●牛乳 ゼリー | パン 牛乳 ゼリー | せんべい ●牛乳 |
| 14 木 | | ●★パン ●牛乳 ●チーズ | パン 牛乳 チーズ | ●クッキー●牛乳 |
| 15 金 | | ●★パン ●牛乳 ゼリー | パン 牛乳 ゼリー | せんべい ●牛乳 |
| 16 土 | | ●★パン ●牛乳 ●チーズ | パン 牛乳 チーズ | ●クッキー●牛乳 |
| 17 日 | | | | |

6, 7, 8月の第2, 第4土曜日は、衛生上、幼児も給食です。

| 日曜日 | 行事 | 献立 | 材料 | おやつ |
|------|-----------------------|--|--|-------------------------|
| 18 月 | | ★三色丼 ブロッコリーサラダ 味噌汁 | 鶏ミンチ、錦糸卵、いんげん ブロッコリー、コーン、ツナ わかめ、豆腐 | ●プリン せんべい ●牛乳 |
| 19 火 | | 鯖の塩焼き ポン酢和え 豚汁 | 鯖 ほうれん草、白菜、人参、竹輪 豚肉、人参、大根、ごぼう、さつまいも、油揚げ | ●シナモン揚げパン ●牛乳 |
| 20 水 | | 中華風ローストチキン ●★ひじきマヨサラダ 白菜のトロトロスープ | 鶏肉 ハム、ひじき、キャベツ、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ 白菜、青梗菜、人参、竹輪 | マカロニきなこ ●牛乳 |
| 21 木 | 避難訓練 | ●★冷やしうどん 厚揚げのカレー煮 フルーツ | ツナ、きゅうり、トマト、錦糸卵、うどん 鶏ミンチ、厚揚げ、玉ねぎ、人参、じゃがいも、いんげん オレンジ | フライドポテト ●牛乳 |
| 22 金 | 解体遊び(りす組) シーツ交換 | ゆかりご飯 豚肉のしぐれ煮 大豆サラダ 味噌汁 | ゆかり 豚肉、ごぼう、人参、しらたき、いんげん ちりめんじゃこ、大豆、キャベツ、きゅうり、人参 豆腐、えのき | ●マシュマロおこし ●牛乳 |
| 23 土 | | ●クリームスパゲティ コーンサラダ フルーツ | 鶏肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ほうれん草、ルウ、牛乳、スパゲティ キャベツ、人参、きゅうり、コーン りんご | おはぎ ●牛乳 |
| 24 日 | | | | |
| 25 月 | | 鶏肉のごま風味焼き ●★切り干し大根サラダ 味噌汁 | 鶏肉、胡麻ペースト キャベツ、ゆかり ハム、切り干し大根、人参、きゅうり、コーン、マヨドレ えのき、わかめ、小松菜 | おからナゲット ●牛乳 |
| 26 火 | | 豚肉のオイスターソテー ★ばんさんすう 味噌汁 | 豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン かにかまぼこ、もやし、人参、きゅうり、錦糸卵 なす、油揚げ | ●ヨーグルト蒸しパン ●牛乳 |
| 27 水 | お誕生会 | 夏野菜カレー キャベツとパインのサラダ ●チーズ | 合挽きミンチ、玉ねぎ、人参、じゃがいも、かぼちゃ、なす、トマト缶、ルウ キャベツ、パイン缶、きゅうり、レーズン チーズ | ●★パースディケーキ ●牛乳 |
| 28 木 | 中穂積敬愛保育園 お誕生会(りす組) | 鱈の唐揚げ おほか和え ワンタンスープ | あじ ほうれん草、白菜、人参、竹輪 豚ミンチ、玉ねぎ、白菜、人参、干椎茸、にら、餃子の皮 | おひさまゼリー クラッカー ●牛乳 |
| 29 金 | | ●★パン ミネストローネ じゃこことひじきのサラダ フルーツ | パン 豚肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、大豆、トマト缶 ちりめんじゃこ、ひじき、キャベツ、きゅうり、コーン、パプリカ オレンジ | 中華おこわ ●牛乳 |
| 30 土 | | チキンピラフ コールスローサラダ コンソメスープ | 鶏肉、玉ねぎ、人参、コーン、ピーマン キャベツ、きゅうり、人参、コーン しめじ、じゃがいも | ●★チーズホットケーキ ●牛乳 |
| 31 日 | | | | |

- ・献立内容は、仕入れ等の状況により、若干変更する場合があります。
- ・アレルギー対応をされているお子さんで、変更があった場合は、必ず園へ連絡を入れて下さい。
- ・乳児は朝おやつとして、せんべい、クッキーなどを提供しています。
- ・マヨドレは特定原材料8品目不使用のものを使用しております。

今月の一人当たりの栄養素

| | エネルギー (kcal) | たんぱく質 (g) | 脂質 (g) | カルシウム (mg) | 鉄 (mg) | ビタミンB1 (mg) | ビタミンB2 (mg) | ビタミンC (mg) | 食物繊維 (g) | 食塩 (g) |
|----|-----------------|--------------|-----------|---------------|-----------|----------------|----------------|---------------|-------------|-----------|
| 基準 | 493 | 18.5 | 13.7 | 190 | 2 | 0.2 | 0.25 | 20 | 3.6 | 1.5 |
| 平均 | 513 | 18.2 | 15 | 210 | 2 | 0.39 | 0.37 | 20 | 4 | 1.4 |