



2020年



のよていこんだて

8月は野菜摂取強化月間です

沖縄の料理を取り入れました。暑い場所の郷土料理を食べて、暑さを元気に乗り切ろう！
 ○ジュシーご飯：切り昆布・ひじき・人参・豚肉がはいった炊き込みご飯です。
 ○アーサの味噌汁：アーサ（アオサ）が入った味噌汁です。
 ○人参しりしり：細切りにした人参の炒め物です。
 ○チンピン：黒糖と小麦粉の生地を薄く焼いた後、クルクル巻きます。素朴な甘みでモチモチとした生地が特徴です。

※天候、市場状況により献立を変更することがあります。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。
 ※昼食には、果物がつきます。
 ※食物アレルギーの疑いが出た場合は、速やかに医師の診断を受けてください。医師の診断に従い、給食で対応します。（受診する際は、お知らせください。アレルギー対応食の申し込みに必要な書類を渡します。）
 ※食べたことが無い食品は、給食で出る前に必ずご家庭で試してください。（2回以上試してください。）

土

1

スパゲティ
ナポリタン

きなこ
かりんとう

月

3



若鶏照焼
トマト
ひじき煮付

ビスケット・
せんべい

火

4



ジュシーご飯
アーサの味噌汁
鮭焼のごまだれ
人参しりしり・スティック胡瓜

チンピン

水

5



豚肉の香味焼
煮豆
キャベツ海苔和え

お茶 焼おにぎり

木

6

☆お誕生会☆
ロールパン
ささみチーズ揚げ
マセドアンサラダ
ミニトマト・ゆでとうきび

岩瀬牧場の
アイスクリーム

金

7



炒め納豆
ふかし芋
もやしとわかめの酢の物

卵無しクッキー

8



冷やしうどん

ウエハース
・せんべい

10 山の日



11

若鶏味噌焼き
トマト
二色浸し

芋けんぴ

12

中華風焼肉
枝豆
切干大根煮付

冷やし胡瓜

13



14



15



17



ふいかけ
ツナじゃが
いんげん（おかか）
なます

お茶 ごまおにぎり

18



ほっけの開き
人参甘煮
一夜漬け

南瓜餅

19



サンドイッチ
チーズハンバーグ
ブロッコリー塩茹で
ラタトゥーユ

冷麦・果物

20



納豆かき揚げ
トマト
オクラの和え物

ゆでとうきび

21



じゃこ
タンドリーチキン
さつま芋グラッセ
豆腐のサラダ

プチパン
（甘納豆）

22



焼そば

せんべい・
ビスケット

24



若鶏生姜焼
トマト
小松菜コーン和え

ウエハース
・せんべい

25



さんま煮付
スティック野菜（甘酢）
切干大根煮付

フライド
パンピキン

26



プルーン
人参ポタージュ
ウイナー
シルバーサラダ

お茶 枝豆おにぎり

27



豚肉の味噌漬け焼
トマト
野菜炒め

ドーナツ

28



豆腐ナゲット
茹でとうきび
チンゲン菜えのき和え

水羊羹

29



しょうゆ
ラーメン

ジャム
クラッカー
・チーズ

31



夏野菜カレー
トマト
コーンわかめサラダ

蒸しパン

8/31は野菜の日です。昼食は、夏野菜をたくさん使った献立にしました。
 野菜は、ビタミン・ミネラル・食物繊維など、様々な栄養素を含んでいます。体内で生成できない栄養素もたくさんあり、不足すると体に不調が出てきやすくなるので、家庭でも積極的に食べるようにしましょう。



札幌はこぶね保育園

