



2021年



のよていこんだて

8月は野菜摂取強化月間です

11日の給食に、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、給食に対応します。（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。）

月	火	水	木	金	土
2 生揚げの味噌炒め トマト 小松菜のお浸し 黒糖 ドーナツ	3 豚肉の香味焼 スティック野菜（甘酢） ささげの味噌和え 卵無し クッキー	4 ふりかけ 松風焼 煮豆 二色浸し 南瓜餅	5 ☆お誕生会 ☆ ロールパン・セタスープ 鱈のフライ 胡瓜とトマトのコロコロサラダ 茹でとうきび 岩瀬牧場のアイスクリーム ・ビスケット	6 若鶏の照焼 トマト ひじきの煮付け ウエハース ・せんべい	7
9 振替休日 	10 ふりかけ 大豆のかき揚げ ふかし南瓜 キャベツのお浸し プレーン マフィン	11 ジュシーご飯 鮭焼（ごまだれ） 人参しりしり・ブロッコリー アーサの味噌汁 チンピン	12 中華風焼肉 さつま芋の甘煮 ほうれん草のえのき和え 冷やし胡瓜	13 	14
16 	17 ふりかけ ツナじゃが いんげん（味噌） 切干大根と人参の中華和え 麦茶 ごまおにぎり	18 プレーン タンドリーチキン 茹でとうきび ラタトゥーユ 甘納豆 蒸しパン	19 豚肉の味噌漬け焼 南瓜の甘煮 オクラの納豆和え アップル ペニエ	20 炒め納豆 トマト チンゲン菜のしらす和え フルーツ 寒天ゼリー	21 スパゲティ ナポリタン 野菜 かりんとう
23 若鶏生姜焼 トマト 五目煮 ウエハース ・ビスケット	24 さんま煮付 人参の甘煮 ほうれん草の海苔和え フライド パンプキン	25 プレーン チキンシチュー ブロッコリー（マヨ） シルバーサラダ 冷やしうどん・果物	26 豚肉のごま焼 煮豆 胡瓜と人参の酢の物 バナナ パンケーキ	27 ふりかけ 豆腐のツナ揚げ トマト 一夜漬け 茹でとうきび	28 しょうゆ ラーメン 会議
30 若鶏の味噌焼き トマト 切干大根の煮付け 野菜 かりんとう	31 夏野菜カレー スティック胡瓜 キャベツコーン和え きなこマカロニ	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

