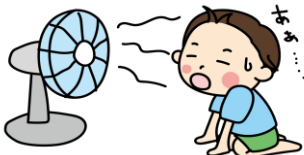




幼児食献立表



日	月	火	水	木	金 1日	土 2日
					米飯 サバの味噌煮 切干大根和風ごまサラダ 青りんごゼリー すまし汁（花麴・オクラ）	米飯 鶏肉のトマト煮込み 洋風きんぴら フルーチェ ピーチ味 みそ汁（もやし・葉大根）
3日	4日	5日	6日	7日	スイートポテト	いちごスティック
米飯 肉豆腐 すき昆布 プロセスチーズ(ディズニー) みそ汁（玉ねぎ・小松菜）	米飯 カレーのみぞれあんかけ 稲庭うどんサラダ パイゼリー みそ汁（なめこ・白玉麴）	米飯 チキン南蛮 白菜とかにかまのサラダ 牛乳プリン わかめスープ（わかめ・コーン）	冷やし中華 豆腐焼売 ひじきサラダ 野菜&果実 グレープ	米飯 タラのごま味噌焼き 南瓜のそぼろあんかけ 森永カルシウムヨーグルト すまし汁（えのき・花麴）	米飯 おさかなふりかけ 鶏肉の照り焼き 稲庭カレーサラダ 果物缶(黄桃・パイナップル) みそ汁（大根・あおさ）	米飯 豚肉のスタミナ炒め かぶのえびあんかけ オレンジゼリー みそ汁（里芋・小松菜）
ぱりんこ ビスコ（みるくクリーム）	おふラスク（ハート）	バナナケーキ	いちごアイス	カステラ蒸しケーキ	手作りポテトチップス	カスタードワッフル
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
米飯 赤魚の味噌マヨ焼き 根菜のきんぴら フルーチェ りんご味 具だくさん汁	米飯 親子煮 ほうれん草のごま和え メロン みそ汁（白玉麴・ふのり）	米飯 夏野菜麻婆豆腐 もやしのナムル ピーチゼリー 中華スープ（エリンギ・コーン）	米飯 サバのみりん焼き 稲庭バンバンジー風サラダ 果物缶(洋ナシ) みそ汁（玉ねぎ・えのき）	米飯 メンチカツ マリネ風サラダ ジョア みそ汁（葉大根・高野豆腐）	ジャージャー麺 人参しりしり（ツナ） レアチーズイチョ もやしとオクラのスープ	米飯 サーモンのマリネ コールスローサラダ 青りんごゼリー コンソメスープ（玉ねぎ・水菜）
豆乳プリンタルト	ストロベリークレープ	冷凍フルーツ（パイナップル）	コーンポタージュゼン 白い風船	クリームパン	フルーツヨーグルト	バナナスティック
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
米飯 チキンオーブン焼き さつまいもの煮物 果物缶(フルーツミックス) みそ汁（大根・油揚げ）	米飯 中華煮 春雨の酢の物 マスカットゼリー 中華スープ（キャベツ・わかめ）	米飯 鱈のオーロラソースかけ 稲庭うどんちゃんぷる 牛乳プリン みそ汁（さつま芋・葉大根）	米飯 焼き鳥卵焼き添え ひじき炒り豆腐 野菜&果実 ピーチ みそ汁（小松菜・庄内麴）	ロールパン ポークハヤシ もやしとカニカマのサラダ 森永カルシウムヨーグルト 白菜スープ（白菜・えのき）	米飯 えびカツ 3色野菜のおかか炒め みかんゼリー みそ汁（玉ねぎ・わかめ）	米飯 鶏つくね焼き あんかけ卵豆腐 バナナ みそ汁（油揚げ・葉大根）
ととやき（いちご）	かぼちゃマフィン	マシュマロおこし	牛乳ケーキ	わかめおにぎり	バウムクーヘン	カスタードクレープ
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
米飯 カレーのマヨコーン焼き ジャーマンポテト ラ・フランスゼリー みそ汁（切干大根・しめじ）	3色そぼろ丼 人参しりしり フルーチェ いちご味 すまし汁（豆腐・花麴）	冷やしうどん とり天と南瓜天 枝豆サラダ ジョア	カレーライス 夏野菜のコロコロサラダ ふじりんごゼリー コンソメスープ(大根・しいたけ)	米飯 鮭チーズフライ 稲庭麻婆あんかけ ストロベリーゼリー みそ汁（白菜・庄内麴）	夏野菜ナポリタン アンパンマンポテト れんこんサラダ ミックスゼリー（白桃） 卵スープ（卵・えのき・小松菜）	米飯 おさかなふりかけ 肉じゃが 人参じゃこ炒め フルーチェ ぶどう味 みそ汁（豆腐・ふのり）
ももタルト	ココアプリン	バニラアイス	星たべよ マンナウエファー	焼きドーナツ（豆乳）	夏のロールケーキ （スイカ・メロン）	冷凍フルーツ（洋ナシ）
31日	夏野菜で夏バテ予防！ 8月は強い日差しと暑さで体力を消耗しやすい時期です。そんなときにおすすめなのが夏野菜です！ 夏野菜には水分が多く含まれているため、体を冷やしてくれる効果があるんです！！ 8月の給食でも夏野菜がたくさん登場します。夏野菜麻婆豆腐や夏野菜サラダなどなど・・・ その他のメニューにも夏野菜が隠れているので、みんなで探しながら食べるのも楽しいですね。 夏野菜をたくさん食べて、今年の暑い夏を乗り切りましょう！！ 					
米飯 赤魚のバターしょうゆ焼き ほうれん草サラダ 牛乳プリン すまし汁（稲庭うどん・花麴）						
今川焼き（カスタード）						