

H30年 8月の献立



あゆみ幼兒園

日	曜日	朝のおやつ		お昼の献立	材料名	3時のおやつ	材料名	
		(乳児)						
1	水	りんご お茶		人参粥(軟飯) 鮭の蒸し煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米・人参・玉葱 鮭 キャベツ/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
2	木	ふわふわチップ お茶		豆腐粥(軟飯) さつま芋の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・豆腐・小松菜 さつま芋 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
3	金	赤ちゃんせんべい お茶		芋粥(軟飯) 鯛の煮付け 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・ブロッコリー 鯛 豆腐/バナナ	人参粥 お茶	米・人参	
4	土	紫芋チップ お茶		鶏肉と人参粥 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米・鶏肉・人参 ほうれん草/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参	
6	月	ふわふわチップ お茶		人参粥(軟飯) 豚肉のそぼろ煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・人参 豚ミンチ キャベツ/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
7	火	紫芋チップ お茶		さつま芋粥(軟飯) 鮭の柔らか煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・さつま芋・ほうれん草 鮭 南瓜/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	
8	水	りんご お茶		小松菜粥(軟飯) 鶏肉のそぼろ煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・小松菜 鶏ミンチ 豆腐/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
9	木	赤ちゃんせんべい お茶		玉葱粥(軟飯) 鯛の煮付け 人参のみそ汁/フルーツ	米・玉葱・南瓜 鯛 人参/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐	
10	金	紫芋チップ お茶		ブロッコリー粥(軟飯) 鶏団子の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・ブロッコリー・さつま芋 鶏ミンチ 玉葱/バナナ	人参粥 お茶	米・人参	
11	土	休 日 (山の日)						
13	月	ふわふわチップ お茶		芋粥(軟飯) 豚肉の柔らか煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・人参 豚肉 豆腐/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
14	火	赤ちゃんせんべい お茶		玉葱粥(軟飯) 鮭の蒸し煮 さつま芋のみそ汁/フルーツ	米・玉葱・南瓜 鮭 さつま芋/りんご	人参粥 お茶	米・人参	
15	水	紫芋チップ お茶		ブロッコリー粥(軟飯) 豆腐の煮付け 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・ブロッコリー・人参 豆腐 南瓜/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
16	木	赤ちゃんせんべい お茶		さつま芋粥(軟飯) 鶏肉の柔らか煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・さつま芋・小松菜 鶏ささみ 人参/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐	
17	金	ふわふわチップ お茶		南瓜粥(軟飯) 鯛の煮付け 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・南瓜・ほうれん草 鯛 玉葱/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	
18	土	赤ちゃんせんべい お茶		鶏肉と野菜粥 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米・鶏ミンチ・キャベツ・人参 ほうれん草/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参	
20	月	紫芋チップ お茶		ほうれん草粥(軟飯) 豚肉の煮物 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・ほうれん草・玉葱 豚肉 豆腐/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
21	火	赤ちゃんせんべい お茶		ブロッコリー粥(軟飯) 鮭の蒸し煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・ブロッコリー・じゃが芋 鮭 玉葱/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐	
22	水	りんご お茶		南瓜粥(軟飯) 豚肉のそぼろ煮 小松菜のみそ汁/フルーツ	米・南瓜・豆腐 豚ミンチ 小松菜/バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	
23	木	ふわふわチップ お茶		人参粥(軟飯) カレイの煮付け コーンスープ/フルーツ	米・人参・小松菜 カラスガレイ とうもろこし・玉葱/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋	
24	金	紫芋チップ お茶		ブロッコリー粥(軟飯) 鶏肉のそぼろ煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・ブロッコリー・玉葱 鶏ミンチ 人参/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜	
25	土	赤ちゃんせんべい お茶		豆腐と野菜粥 キャベツのみそ汁/フルーツ	米・豆腐・人参・玉葱 キャベツ/りんご	人参粥 お茶	米・人参	
27	月	ふわふわチップ お茶		ほうれん草粥(軟飯) 鯛の煮付け 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・トマト・ほうれん草 鯛 玉葱/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋	
28	火	紫芋チップ お茶		南瓜粥(軟飯) 鶏肉のそぼろ煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・南瓜・キャベツ 鶏ミンチ 人参/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草	
29	水	りんご お茶		人参粥(軟飯) 豆腐の煮付け キャベツのみそ汁/フルーツ	米・人参・玉葱 豆腐 キャベツ/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋	
30	木	赤ちゃんせんべい お茶		ブロッコリー粥(軟飯) 鮭の蒸し煮 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米・ブロッコリー・人参 鮭 じゃが芋/りんご	煮込みうどん お茶	うどん種・ほうれん草 人参	
31	金	ふわふわチップ お茶		芋粥(軟飯) 豚肉のそぼろ煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・玉葱 豚ミンチ 豆腐/バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー	

※ 主食の米は、微量栄養素(ビタミンB1・食物繊維・鉄など)をより多く摂取できるように、七分つき米を使用しています。
 ※ アレルギー児については除去食で対応しています。
 ※ 調味料は、出汁(昆布・鰹)砂糖・醤油・塩・片栗粉・味噌を使用しています。
 ※ 発達状況に応じて、食材の形状や味付けを変えています。
 ※ 延長保育には、赤ちゃんせんべい、フルーツなどの軽食を日替わりで提供しています。