



令和6年 8月 給食献立予定表



中川小桜愛児園



日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
26	月	クラッカー 牛乳	ごはん・みそ汁(おふ・なめこ) 鶏肉と厚揚げの煮物・ポテトサラダ	メロンブルーチェ 麦茶	鶏肉・みそ 生揚げ・牛乳	米・じゃが芋・メロンブルーチェ 砂糖・おふ・マヨネーズ	白菜・玉ねぎ・人参・いんげん きゅうり・なめこ
13 27	火	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(里芋・きぬさや) 高野豆腐のチャンプルー・切干大根の酢の物	肉まん 麦茶	高野豆腐・鶏肉 みそ・卵・かつお節	米・油・砂糖 里芋・肉まん	人参・長ねぎ・もやし 切干大根・きゅうり・きぬさや
14 28	水	ポーロ 麦茶	ごはん・中華スープ(コーン・大根の葉) 八宝菜・春雨サラダ	ココアクッキー 牛乳	豚肉・えび・牛乳 なると・錦糸卵・卵	米・春雨・砂糖 ココア・小麦粉・マーガリン	白菜・玉ねぎ・人参・きくらげ ピーマン・きゅうり・コーン・大根の葉
1 15 29	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(豆腐・キャベツ) 鶏肉のから揚げ・ほうれん草ののり和え	ポン菓子／菓子 牛乳	鶏肉・卵・牛乳 豆腐・みそ	米・油・小麦粉 砂糖・ポン菓子	ほうれん草・人参・玉ねぎ のり・キャベツ
2 16 30	金	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(えのき・小松菜) 豚肉のしぐれ煮・ブロッコリーサラダ	プレーンケーキ 牛乳	豚肉 みそ・卵・牛乳	米・砂糖・ホットケーキミックス マーガリン	白菜・大根・人参・しめじ・小松菜 ブロッコリー・コーン・えのき
3 17 31	土	菓子 牛乳	えびピラフ・コンソメスープ(チンゲン菜・人参) ホタテ風味フライ・キャベツとコーンのサラダ	菓子 牛乳	えび・ほたて風味フライ 牛乳	米・マーガリン 砂糖・油	マッシュルーム・ミックスベジタブル・人参 キャベツ・コーン・きゅうり・チンゲン菜
5 19	月	チーズ 麦茶	ごはん・みそ汁(わかめ・ねぎ) 肉じゃが・千草和え	きなこマカロニ 牛乳	豚肉・かまぼこ みそ・きなこ・牛乳	米・砂糖・白滝・ごま じゃがいも・マカロニ	わかめ・ねぎ・人参・玉ねぎ キャベツ・きゅうり・グリーンピース
6 20	火	クラッカー 牛乳	親子丼・みそ汁(さつま芋・大根) 白菜のおひたし	アイスクリーム／いちごゼリー 麦茶	卵・鶏肉 かつお節・みそ	米・砂糖・アイスクリーム さつま芋・油・ゼリーの素	玉ねぎ・白菜・人参 えのき・大根
7 21	水	ポーロ 麦茶	ごはん・みそ汁(しめじ・いんげん) ぶりの照り焼き・大根のおかか和え	大豆とチーズのスコーン 牛乳	ぶり・錦糸卵・牛乳・卵 かつお節・みそ・大豆・チーズ	米・砂糖・マーガリン 油・ホットケーキミックス	大根・人参・しめじ いんげん
8 22	木	ビスケット 麦茶	カレーライス きゅうりともやしのごま和え・すいか	とうもろこし 牛乳	鶏肉・あさり・かに風味かまぼこ 牛乳	米・油・じゃが芋 砂糖・ごま	玉ねぎ・人参・きゅうり・もやし すいか・とうもろこし
9 23	金	ウエハース 牛乳	ロールパン・肉団子のトマト煮 花野菜サラダ・マスカットゼリー	ツナおかかおにぎり 麦茶	肉団子・あさり・ツナ ハム・かつお節	ロールパン・ゼリーの素 米・砂糖・油	玉ねぎ・きぬさや 人参・カリフラワー・ブロッコリー
10 24	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(白菜・玉ねぎ) メンチカツ・枝豆サラダ	菓子 牛乳	メンチカツ みそ・牛乳	米 砂糖・油	白菜・玉ねぎ・人参 キャベツ・枝豆・きゅうり

クッキング
保育
(クッキー)
8月28日(水)
ばら組

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。

☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー 487Kcal たんぱく質 17.7g 脂質 14.6g カルシウム 249mg 鉄 2.6g 塩分 1.4g

☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー 575kcal たんぱく質 21.4g 脂質 17.3g カルシウム 238mg 鉄 2.3g 塩分 1.4g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



令和6年 8月延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	延長おやつ	献立	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
26	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(白菜・玉ねぎ) しゅうまい・ほうれん草のソテー	みそ・しゅうまい	米・油 マーガリン	ほうれん草・白菜・玉ねぎ 人参・コーン
13 27	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(おふ・もやし) 鶏肉の照り焼き・ブロッコリーサラダ	みそ・鶏肉	米・おふ・砂糖・油	もやし・人参 ブロッコリー・コーン
14 28	水	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(大根の葉・人参) 肉みそ豆腐・キャベツサラダ	豚肉・豆腐・みそ	米・砂糖・油	大根の葉・人参・ねぎ・キャベツ 玉ねぎ・コーン
1 15 29	木	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(ほうれん草・えのき) さばの味噌焼き・大根のドレッシング和え	さば・みそ	米・砂糖・油	ほうれん草・えのき 大根・人参・チンゲン菜
2 16	金	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(白菜・小松菜) エビの中華炒め・中華風サラダ	えび	米・砂糖・油	白菜・小松菜・玉ねぎ・人参 もやし・チンゲン菜・きゅうり
30	金	菓子 麦茶	カレーライス フレンチサラダ・いちごゼリー	鶏肉 あさり	米・じゃがいも・油 ゼリー	玉ねぎ・人参 キャベツ・きゅうり・コーン
5 19	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(玉ねぎ・人参) 煮魚・白菜の和え物	赤魚・みそ	米・砂糖	白菜・きゅうり コーン・玉ねぎ・人参
6 20	火	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(コーン・きぬさや) 小籠包・もやしの中華和え	小籠包	米・砂糖・油	コーン・きぬさや・もやし 人参・きゅうり
7 21	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(大根・しめじ) 肉野菜炒め・チンゲン菜のおかか和え	みそ・豚肉・かつおぶし	米・油	キャベツ・人参・大根・しめじ 玉ねぎ・チンゲン菜
8 22	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(油揚げ・わかめ) チキンソテー・グリーンサラダ	油揚げ・鶏肉	米・砂糖・油	わかめ・キャベツ・きゅうり ブロッコリー
9 23	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(しめじ・玉ねぎ) 鶏肉と根菜の煮物・コーンサラダ	みそ・鶏肉	米・里芋・砂糖	しめじ・玉ねぎ・人参・大根 いんげん・ブロッコリー・コーン

- * 都合により、献立を変更する場合があります。
- * 国内産の米を使用しています。
- * 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
- * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。