

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
未 満 児	31 麦入りごはん	<div style="border: 2px dashed blue; padding: 5px;"> <p>◇8月の目標 「食材の色・形・香りなどに興味を持ちましょう」</p> <p>料理に入っている食材に注目したり、収穫した野菜に触れるなど食にまつわる五感を意識しながら、食材に関心をもって食事を楽しみましょう。体に入る食べ物を確認できることは健康に関わる意識作りの基礎になります。様々な形や、鮮やかな色の野菜や果物が豊富なこの時期は興味を持ちやすいです。</p> </div>				1
昼 食	スクランブルエッグ、かぼちゃとインゲンの鶏そぼろ煮、納豆（なめだけ）みそ汁（キャベツ）、オレンジ					さっぱり梅ツナ素麺、くだもの、ヨーグルト
午 後	牛乳、桃ジャムサンド					牛乳、ビスケット
未 満 児	3 麦入りごはん	4 麦入りごはん	5 おたんじょう会	6 麦入りごはん	7 麦入りごはん	8
昼 食	厚焼き卵、新じゃがの肉じゃが、きゅうりのゆかり和え、豆腐みそ汁（ワカメ）、バナナ	ピーマンの肉詰め焼き、人参フレんチサラダ、五目春雨スープ、りんごゼリー	トウモロコシと雑穀の炊き込みごはん、高野豆腐のオランダ煮、夏野菜のごまドレッシング和え、みそ汁（じゃが芋）、オレンジ	鶏とごぼうのマーマレード煮、ほうれん草の三色ナムル、豆腐みそ汁（玉ねぎ）、すいか	さんまの香りパン粉焼き、キャベツと厚揚げのお煮つけ、みそ汁（大根）、ヨーグルト	野菜たっぷり焼きそば、くだもの、ヨーグルト
午 後	スキムミルク、マシュマロサンド	牛乳、おせんべい	ショア、小エビトースト	牛乳、ふかし芋	焼き豚そうめん	牛乳、おせんべい
未 満 児	10	11 麦入りごはん	12 雑穀入りごはん	13	14	15 
昼 食	山の日 	えびフライ、かぼちゃの鶏そぼろ煮、きゅうりもみ、豆腐みそ汁（山東菜）、バナナ	マーボー豆腐、さつま芋と昆布の煮物、ふわふわ卵スープ（オクラ）、オレンジ	<p>※8/13(火)～8/15(土)は、屋食(おかず入り弁当とお茶入りの水筒)をご持参下さい。午後のおやつは保育園で用意いたします。</p>		
午 後		スキムミルク、ピザトースト	スキムミルク、カルビス蒸しパン			
未 満 児	17 麦入りごはん	18 麦入りごはん	19 雑穀入りごはん	20 麦入りごはん	21 麦入りごはん	22
昼 食	炒り卵、根菜とひじきのココロお煮つけ、納豆（オクラ）みそ汁（キャベツ）、オレンジ	フリと大根のべっこう煮、マカロニかぼちゃサラダ、豆腐みそ汁（ワカメ）、すいか	大豆入りカレー、ウインナー、春雨ときゅうりの中華和え、かき玉汁（えのき）、ヨーグルト	チーズ入りハンバーグ、ブロッコリーと人参の白和え、みそ汁（じゃが芋）、オレンジ	お魚ソーセージと野菜の天ぷら、ひじきの五目煮、みそ汁（玉ねぎ）、梨	野菜たっぷりキツネうどん、くだもの、ヨーグルト
午 後	スキムミルク、蒸しまんじゅう	牛乳、スティックパン 職員会議	稲荷おにぎり、型抜きチーズ、ハトムギ茶	牛乳、ゆでとうもろこし	ミロミルク、バナナケーキ 保育士会議	牛乳、ビスケット
未 満 児	24 麦入りごはん	25 麦入りごはん	26 雑穀入りごはん	27 麦入りごはん	28 麦入りごはん	29
昼 食	ベーコンオムレツ、夕顔とサバ缶の煮物、納豆（ひじき）、みそ汁（じゃが芋）、オレンジ	鮭の甘塩焼き、パプリカと豚肉のカラフル炒め、豆腐みそ汁（ワカメ）、パイナップル	厚揚げ豆腐とエビの中華煮、かぼちゃと小豆の煮物、みそ汁（キャベツ）、オレンジ	やわらかトンカツ、インゲンとナスの田舎煮、みそ汁（大根）、梨 <div style="border: 1px solid yellow; padding: 2px; display: inline-block;">※「非常用備蓄食品」の食べ方を紹介します</div>	さんまの生姜煮、さつま芋と干びょうのごまサラダ、みそ汁（キャベツ）、オレンジ	じゃじゃ麺風・肉味噌ひやむぎ、くだもの、ヨーグルト
午 後	牛乳、南部せんべい 給食検討会議	ミロミルク、ころころパンブキン	ショア、きな粉蒸しパン	牛乳、五目ごはん	スキムミルク 人参パンケーキ（ホイップ付き）	牛乳、おせんべい