



8月 給食予定献立表

2020年 青い鳥学園
都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ		3時のおやつ	材 料 名		
		屋 食			赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
		乳児・幼児					
1	土	牛乳 星たべよ	和風スパゲティ ブロッコリーのサラダ コンソメスープ	牛乳 ぼたぼた焼き お野菜ビスケット	ベーコン コンソメ 牛乳	玉ねぎ・しめじ エリンギ・水菜 ブロッコリー・人参 コーン・パセリ	スパゲティ・なたね油 しょうゆ・上白糖 ごまだれ・ぼたぼた焼 アスパラガスビスケット
3	月	牛乳 ラムネ	ご飯 白身魚のオーロラソースかけ キャベツのサラダ コンソメスープ	牛乳 りんご寒天	たら コンソメ 牛乳	レモン果汁・ケチャップ インゲン・キャベツ 人参・コーン 玉ねぎ	米・マヨネ 和風ドレッシング じゃが芋・寒天 アップルジュース
4	火	牛乳 マンナビスケット	冷やし中華 レンコンのごま和え オレンジ	お茶 しぐれおにぎり	焼き豚 鶏がらだし 牛乳 生ミンチ	わかめ・きゅうり・ミニトマト レンコン・人参 オレンジ・玉ねぎ ねぎ・しょうが	中華そば・しょうゆ 上白糖・ごま油 黒ごま・米 みりん
5	水	牛乳 お野菜ビスケット	ご飯 鶏の唐揚げ 小松菜のお浸し えのきの味噌汁	牛乳 チューベツ 雪の宿	鶏肉 揚げ 味噌 牛乳	しょうが・ミックスベジタブル 小松菜・人参 えのき・玉ねぎ ねぎ	米・しょうゆ・みりん 小麦粉・片栗粉 植物油・上白糖 チューベツ・雪の宿
6	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 焼肉風炒め もやしのナムル 中華スープ	牛乳 シュガートースト	牛肉 鶏がらだし 牛乳	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 もやし・わかめ えのき	米・しょうゆ・上白糖 ごま油・ごま 食パン・無塩バター グラニュー糖
7	金	牛乳 マンナウエハース	夏野菜カレー ブロッコリーのサラダ みかん缶	お茶 ジャムヨーグルト	ウインナー 牛乳 ヨーグルト	玉ねぎ・人参・かぼちゃ なす・トマト缶 グリーンピース・ブロッコリー パプリカ・みかん缶	米・じゃが芋・カレールー カレー粉・なたね油 和風ドレッシング・上白糖 いちごジャム・コーンフレーク
8	土	牛乳 星たべよ	鮭チャーハン きゅうりとトマトのさっぱり和え 中華スープ	牛乳 きな粉餅せんべい ルヴァン	鶏フレーク 鶏がらだし 牛乳	玉ねぎ・人参 コーン・ねぎ きゅうり・トマト パプリカ・チンゲン菜	米・ごま油 和風ドレッシング きなこ餅 ルヴァン
10	月	山の日					
11	火	牛乳 マンナビスケット	豚丼 ブロッコリーのおかか和え 麩の味噌汁	牛乳 源氏パイ ぼりんこ	豚肉・かつお節 揚げ 味噌 牛乳	玉ねぎ・白ねぎ しょうが ブロッコリー 人参	米・上白糖 みりん・しょうゆ おつゆ麩・源氏パイ ぼりんこ
12	水	牛乳 お野菜ビスケット	チキンピラフ アスパラとコーンのサラダ トマトスープ	牛乳 味しらべ ハッピーターン	鶏肉 コンソメ 牛乳	玉ねぎ・グリーンピース 人参・パセリ アスパラ・コーン トマト缶・しめじ	米・なたね油 和風ドレッシング じゃが芋・上白糖 味しらべ・ハッピーターン
13	木	お盆休み協力日					
14	金	お盆休み協力日					
15	土	お盆休み協力日					
17	月	牛乳 ラムネ	ご飯 さばの照り焼き 高野豆腐の煮物 赤だし	お茶 フルーチェ	さば・高野豆腐 赤だし 味噌 牛乳	しょうが・インゲン 人参・なめこ 玉ねぎ わかめ	米・上白糖 しょうゆ みりん フルーチェ
18	火	牛乳 マンナビスケット	ご飯 ゴーヤ入り豆腐のチャンプルー ブロッコリーのおかか和え さつまいもの味噌汁	牛乳 フルーツポンチ	鶏卵・豆腐 豚ミンチ かつお節 味噌・牛乳	ゴーヤ・にら・もやし 人参・玉ねぎ ブロッコリー・ねぎ みかん缶・白桃缶	米・ごま油 しょうゆ・上白糖 さつまいも 寒天
19	水	牛乳 お野菜ビスケット	ロールパン チリコンカン ポパイサラダ コンソメスープ	お茶 おかかおにぎり	大豆・牛ミンチ コンソメ・ツナ 牛乳 かつお節	玉ねぎ・トマト缶 グリーンピース ほうれん草・人参 パセリ	ロールパン・じゃが芋 上白糖・なたね油 和風ドレッシング 米・しょうゆ
20	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 豚肉となすの甘辛炒め わかめときゅうりの酢の物 豆腐の味噌汁	牛乳 巨峰	豚肉 ちりめんじゃこ 豆腐・味噌 牛乳	なす・玉ねぎ 人参・インゲン きゅうり・わかめ ねぎ・巨峰	米・なたね油 人参・インゲン きゅうり・しょうゆ みりん 上白糖
21	金	牛乳 マンナウエハース	ハヤシライス ごぼうのマヨサラダ パイナップル	牛乳 ジャムクッキー	牛肉 コンソメ 牛乳	マッシュルーム・玉ねぎ 人参・トマト缶・ケチャップ ごぼう・枝豆 コーン・パイン	米・なたね油 ハヤシルー・マヨネ 小麦粉・上白糖 有塩バター・いちごジャム
22	土	牛乳 星たべよ	和風焼うどん 小松菜の和え物 厚揚げの味噌汁	牛乳 ビスコ きな粉餅せんべい	豚肉・かつお節 厚揚げ 味噌 牛乳	玉ねぎ・人参 キャベツ 小松菜 ねぎ	うどん・なたね油 しょうゆ・上白糖 ビスコ きなこ餅
24	月	牛乳 ラムネ	木の葉丼 がんもの煮物 わかめの味噌汁	牛乳 プリン	チャンボンライス 揚げ・鶏卵 がんも 味噌・牛乳	玉ねぎ・人参 みつば わかめ ねぎ	米・しょうゆ 上白糖 みりん プリンミックス
25	火	牛乳 マンナビスケット	ご飯 白身魚の中華あんかけ マロニーの中華サラダ チンゲン菜のスープ	牛乳 ピザトースト	ホキ・鶏がらだし ハム・牛乳 ウインナー チーズ	干し椎茸・白菜 人参・きゅうり・チンゲン菜 玉ねぎ・コーン ケチャップ・パセリ	米・片栗粉・植物油 オイスターソース・しょうゆ マロニー・上白糖 ごま油・食パン
26	水	牛乳 お野菜ビスケット	ご飯 鶏肉のりんごソース煮 マカロニサラダ コンソメスープ	牛乳 ふの黒糖ラスク	鶏肉・味噌 ベーコン コンソメ 牛乳	玉ねぎ・しょうが ミニトマト・コーン きゅうり・人参 パセリ	米・小麦粉・片栗粉 アップルジュース・しょうゆ マカロニ・マヨネ・おつゆ麩 マーガリン・上白糖・黒砂糖
27	木	牛乳 たべっ子ベイビー	ご飯 肉じゃが 白菜の甘酢和え とろろ昆布のすまし汁	牛乳 カルビス寒天	牛肉 ツナ 牛乳 カルビス	人参・玉ねぎ グリーンピース 白菜・とろろ昆布 みつば・黄桃缶	米・じゃが芋 茶こん・なたね油 上白糖・みりん しょうゆ・寒天
28	金	牛乳 マンナウエハース	《郷土料理 岩手県》 じゃじゃ麺 小松菜のナムル フルーツカクテル缶	牛乳 豆しとぎ	豚ミンチ 赤だし 牛乳	玉ねぎ・白ねぎ・たけのこ 干し椎茸・しょうが きゅうり・小松菜・人参 フルーツカクテル缶・枝豆	うどん・三温糖 しょうゆ・ごま油 片栗粉・上白糖 米粉
29	土	牛乳 星たべよ	ねぎ塩豚丼 キャベツのゆかり和え 中華スープ	牛乳 マリビスケット サラダせんべい	豚肉 鶏がらだし 牛乳	玉ねぎ・ねぎ レモン果汁 キャベツ・人参 しその香・大根	米・ごま 片栗粉 マリビスケット サラダせん
31	月	牛乳 ラムネ	ご飯 鶏のケチャップ焼き ブロッコリーのツナサラダ コンソメスープ	牛乳 マドレーヌ	鶏肉・ツナ コンソメ 牛乳 鶏卵	玉ねぎ・ケチャップ アスパラ・ブロッコリー 人参・パセリ レモン果汁	米・なたね油 上白糖・しょうゆ 片栗粉・和風ドレッシング 小麦粉・無塩バター

※ 鉄分強化の為、毎週火曜・木曜日に鉄を強化した低脂肪乳を3時のおやつで提供させていただきます。

