



2024年8月のお給食



認定こども園 聖ヶ丘保育園こども未来学舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1 22	木	ホイコーロー かに玉 中華スープ ご飯	豚肉(ロース)、キャベツ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、生揚げ、にんにく、しょうゆ、しょうゆ、米みそ、本みりん、砂糖、なたね油 卵、中華だしの素、食塩、かにかまぼこ、グリーンピース、干しいたけ、しょうゆ、酢、砂糖、ごま油、片栗粉、水 にら、しめじ、チンゲンサイ、砂糖、中華だしの素、しょうゆ、食塩、酒、ごま油 米	フルーツゼリー 粉かんてん、砂糖、すいか、みかん缶、パイ 缶、もも缶、水 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
2 23	金	とんかつ(おろしシソソース) スパゲティ-サラダ 味噌汁 ご飯	豚肉、卵、小麦粉、パン粉、なたね油、だいこん、しょうゆ、本みりん、酢、しそ スパゲティ、ハム、にんじん、きゅうり、マヨドレ、食塩 絹ごし豆腐、なめこ、わかめ、米みそ、かつお・昆布だし汁 米	お好み焼き キャベツ、豚ひき肉、板こんにやく、さくらえび、 ながいも、葉ねぎ、小麦粉、卵、かつお・昆布 だし汁、中濃ソース、マヨドレ、かつお節、あお り
3 24	土	牛すき丼 味噌汁 果物	米、牛肉、はくさい、えのきたけ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、砂糖、しょうゆ、本みりん、酒 もやし、トウモロコシ、えのきたけ、米みそ、かつお・昆布だし汁 果物	お菓子
5 26	月	夏野菜カレー サラダ 果物	米、牛肉、たまねぎ、かぼちゃ、トマト、なす、オクラ、とうもろこし、黄ピーマン、 ズッキーニ、ひよこまめ、カレールウ、ケチャップ、ウスターソース、洋風だしの素、 ブロッコリー、にんじん、米酢、砂糖、食塩、油 果物	米粉ヨーグルト蒸しパン 卵、砂糖、ヨーグルト、油、米粉、小麦粉、ペー キングパウダー、甘納豆 牛乳 牛乳
6 27	火	豚肉の塩こうじ焼き 切干大根の煮物 味噌汁 じゃがいも梅和え ご飯	豚肉、塩こうじ、ねぎ、しょうゆ、酢、ごま、砂糖、ごま油、水 切り干しいたけ、にんじん、油揚げ、グリーンピース、かつお・昆布だし汁、砂糖、本みりん、しょうゆ はくさい、まいたけ、トウモロコシ、米みそ、かつお・昆布だし汁 じゃがいも、うめ干し、しょうゆ、砂糖、油 米	おにぎり(とうもろこし) 米、とうもろこし、食塩 たべるちりめんじゃこ しらす干し
7 28	水	赤魚の煮つけ チンゲン菜とちくわのマヨサラダ 味噌汁 果物 ご飯	あかうお、しょうが、しょうゆ、砂糖、本みりん、酒、かつお・昆布だし汁、水 チンゲンサイ、ちくわ、にんじん、ごま、マヨドレ さつまいも、たまねぎ、しめじ、ほうれん草、米みそ、かつお・昆布だし汁 果物 米	ホットドッグ ローレルパン、ウインナーソーセージ、キャベツ、 食塩、カレー粉、ケチャップ ミルク 脱脂粉乳、砂糖
8 29	木	バーベキューチキン なすとトマトの香味醤油和え オクラの天ぷら すまし汁 ご飯	鶏もも肉、ケチャップ、中濃ソース、砂糖 なす、トマト、しょうが、葉ねぎ、しょうゆ、米酢、砂糖 オクラ、米粉、ベーキングパウダー、水、食塩、油 とうがん、えのきたけ、みつば、かつお・昆布だし汁、しょうゆ 米	豆腐ドーナツ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、絹ごし豆腐、砂糖、なたね油 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
9	金	とりの唐揚げ ブロッコリー-サラダ 味噌汁 ご飯	鶏もも肉、にんにく、しょうが、本みりん、しょうゆ、酒、片栗粉、なたね油 ブロッコリー、キャベツ、とうもろこし、すりごま、マヨドレ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 だいこん、小松菜、油揚げ、かつお・昆布だし汁、米みそ 米	フルーツ白玉 白玉粉、絹ごし豆腐、みかん缶、ブルーベ リー、パイ缶、もも缶、すいか、水、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
30	金	エビフライ ブロッコリー-サラダ とうもろこし スープ/果物 ご飯	しばえび、小麦粉、卵、パン粉、なたね油、ケチャップ、マヨドレ、本みりん ブロッコリー、キャベツ、とうもろこし、ハム、すりごま、マヨドレ、砂糖、米酢、しょうゆ、ごま油 とうもろこし レタス、トマト、ズッキーニ、エリンギ、ベーコン、卵、洋風だしの素、食塩 /果物 米	フルーツ白玉 白玉粉、絹ごし豆腐、みかん缶、ブルーベ リー、パイ缶、もも缶、すいか、水、砂糖 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
10 31	土	そうめん おにぎり 果物	干しそうめん、ハム、にんじん、オクラ、焼きのり、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん 米、わかめふりかけ 果物	お菓子
<p>11日山の日、12日振替休日、13日～17日特別保育</p>				
13	火	パン・ジュース	特別保育	
19	月	なす入りミートスパゲティ- スープ 果物	スパゲティ、牛ひき肉、豚ひき肉、なす、たまねぎ、にんじん、にんにく、マッシュルーム缶スライス、グ リンピース、トマト缶詰、ケチャップ、洋風だしの素、ウスターソース、砂糖、パセリ粉、オリーブ油 ほうれんそう、じゃがいも、ごぼう、洋風だしの素、食塩 果物	ケーキサレ 小麦粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、粉チーズ、食 塩、にんじん、たまねぎ、ベーコン、ブロッコリー、コーン 牛乳 牛乳
20	火	肉豆腐 梅肉和え 果物 ご飯	牛肉、焼き豆腐、たまねぎ、しらたき、にんじん、ねぎ、しいたけ、砂糖、しょうゆ、本みりん、かつお・昆布だし汁 緑豆もやし、みずな、かまぼこ、うめびしお、しょうゆ、砂糖 果物 米	麩らすく 焼ふ、無塩バター、砂糖 野菜ジュース 野菜ジュース
21	水	サワーライス 夏スープ 果物	米、酢、砂糖、食塩、ハム、チーズ、きゅうり、にんじん、干しいたけ、砂糖、しょうゆ モロヘイヤ、ズッキーニ、コーンクリーム缶、かぼちゃ、洋風だしの素、食塩 果物	バナナケーキ バナナ、豆乳、卵、小麦粉、ベーキングパウダー、砂 糖、無塩バター ミルク 脱脂粉乳、砂糖

★今月の新メニュー★

≪給食≫2.23日→とんかつ(おろしシソソース)

♪旬のしそを使った夏にぴったりなソースです。



≪おやつ≫5.26日→米粉ヨーグルト蒸しパン

※マヨドレは、
卵を使用していない
マヨネーズです。



