

# 予 定 献 立 表

2017年8月分

月	火	水	木	金	土
 	<p><b>1</b> ご飯(胚芽) 魚汁(カラシ) デークニーイリチー 白和え(コーヤー・人参) すいか</p> <p><small>【赤】たい、豚肉、沖繩豆腐、ツ缶、みどり調整豆乳 【黄】胚芽米、三温糖、くるみ 【緑】バナナ、からし、大根、にんじん、さやいんげん、ニガウリ、スイカ</small></p> <p style="text-align: center;">みどり調整豆乳・人参ケーキ</p>	<p><b>2</b> 麦ご飯(胚が米) すまし汁(シメジみつば) トンカツ(卵抜き) 野菜炒め(ブロッコリー) ミニゼリー(プルーン)</p> <p><small>【赤】豚・ヒ・赤肉・生、豚ひき肉、チーズ 【黄】胚芽米、おし麦 【緑】しめじ、えのき、ミツバ、にんじん、モヤシ、ブロッコリー、生</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶・おかかチーズおにぎり</p>	<p><b>3</b> 麦ご飯(胚が米) みそ汁(水菜油あげ) 鮭の照り焼き ひじき炒め オレンジ</p> <p><small>【赤】油揚げ、しろさげ・生、豚肉 【黄】ビスケット、胚芽米、おし麦、三温糖、強力粉・1等、黒砂糖、ごま・乾 【緑】きょうな、ひじきにんじん、ブロッコリー、オレンジ、干しぶどう</small></p> <p style="text-align: center;">パンダミルク・黒糖カステラ</p>	<p><b>4</b> ご飯(胚芽) コーンスープ(キャベツ) わかさぎのマリネ オクラ入り麩炒め 型抜きチーズ</p> <p><small>【赤】わかさぎ、豚肉 【黄】胚芽米、砂糖、ふ、さつま芋 【緑】コーン、キャベツ、玉ねぎ、トマト、きゅうり、レモン、オクラ、にんじん</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・焼き芋</p>	<p><b>5</b> まぜご飯(胚芽) みそ汁(冬瓜ねぎ) 豆腐チャンプルー(ツナ) 桃</p> <p><small>【赤】豚肉、沖繩豆腐、ツ缶、豆乳 【黄】胚芽米、砂糖、食パン 【緑】ひじきにんじん、からし、とうがん、ネギ、ピーマン、キャベツ、ももいちご、ジャム</small></p> <p style="text-align: center;">豆乳(ココア味)・ジャムパン(食パン)</p>
<p><b>7</b> 麦ご飯(胚が米) もずくスープ 松風焼き パパイヤイリチー(ツナ) プルーン</p> <p><small>【赤】チーズ・豆腐・鶏ひき肉・とりレバー・豚肉、まぐろ、ごま 【黄】胚芽米・押麦・三温糖 【緑】もずく、かいわれ大根・玉ねぎ・パパイヤ・人参、なら プルーン、シイタケ</small></p> <p style="text-align: center;">Ca飲料(りんご)・スイートポテトパン</p>	<p><b>8</b> お弁当会</p>  <p style="text-align: center;">パンダミルク・スコーン</p>	<p><b>9</b> 麦ご飯(胚が米) すまし汁(小松菜シメジ) ごぼう入り鶏つくね 人参汁(シラス) 愛媛県産甘夏フレッシュ</p> <p><small>【赤】はっ酵乳、鶏ひき肉、鶏レバー、沖繩豆腐、しらす、ツ缶 【黄】胚芽米、おし麦、ごま油 【緑】ごま、つな、しめじ、ごぼう、にんじん、ネギ、ニラ</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・もちもちドーナツ</p>	<p><b>10</b> ロールパン(デイロール) ボルシチ 小魚サタ ヤクルト-half</p> <p><small>【赤】牛ひき肉、豚レバー、しらす 【黄】野菜入りソフトせんべい、ロールパン、じゃが芋、バター、ごま油 【緑】にんじん、玉ねぎ、しめじ、生、さやいんげん、キャベツ、ひじき、コーン、バナナ みかん、缶、パン</small></p> <p style="text-align: center;">フルーツ白玉 クラッカー</p>	<p><b>11</b> 山の日</p>  	<p><b>12</b> 麦ご飯(胚が米) みそ汁(カラシジャガイモ) 豚肉のしょうが焼 スティックキュウリ ブドウ</p> <p><small>【赤】豚肉、豆乳、鶏肉 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋 【緑】からし、玉ねぎ、しょうが、きゅうり、バナナ、ブドウ</small></p> <p style="text-align: center;">豆乳・アーモンドミニフィッシュ・バナナ</p>
<p><b>14</b> ご飯(胚芽) みそ汁(ジャガイモ) 炒り豆腐 しらすのサラダ オレンジ</p> <p><small>【赤】豆乳、沖繩豆腐、鶏ひき肉、鶏卵、しらす、EM牛乳 【黄】胚芽米、じゃが芋、こんにやく、しらたき 【緑】ネギ、しいたけ、にんじん、玉ねぎ、こまつな、コーン、オレンジ</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・米粉リンゴのタルト</p>	<p><b>15</b> ご飯(胚芽) なめこ汁(ネギ) チキンのから揚げ 野菜炒め(もやし・ピーマン・キャベツ) ブドウ</p> <p><small>【赤】豆腐、豚かた肉、鶏もも肉、調整豆乳 【黄】胚芽米、誕生日ケーキ 【緑】なめこ、生、ネギ、にんじん、キャベツ、モヤシ、ピーマン、ブドウ</small></p> <p style="text-align: center;">誕生日ケーキ・パンダミルク</p>	<p><b>16</b> 納豆ごはん みそ汁(油揚げ・麩) からし菜チャンプルー トマトサラダ(きゅうり) すいか</p> <p><small>【赤】チーズ、納豆、油揚げ、沖繩豆腐、豚中型種、ももしらす 【黄】胚芽米、おし麦、焼きふ、親世ふ、三温糖、オリーブ油、ごま・もぎ 【緑】こねぎ、妻・生、からし、にんじん、トマト、きゅうり、コーンスイ、にんじん、ひじき</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・もちもちドーナツ</p>	<p><b>17</b> ご飯(胚芽) ゆし豆腐(ねぎ) 肉じゃが 土佐和え オレンジ</p> <p><small>【赤】ゆし豆腐、牛肉、グリーンピース、調整豆乳 【黄】胚芽米、じゃが芋 【緑】ネギ、玉ねぎ、にんじん、きゅうり、オレンジ</small></p> <p style="text-align: center;">パンダミルク・かぼちのマフィン</p>	<p><b>18</b> 麦ご飯(胚が米) 親子どんぶり 小松菜の和え物(おかか) 野菜ジュース(グレープ・キャベツ)</p> <p><small>【赤】鶏肉、鶏卵、EM牛乳 【黄】胚芽米、おし麦 【緑】にんじん、玉ねぎ、ピーマン、根深ねぎ、こまつな、モヤシ、野菜ジュース</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・紅芋パン</p>	<p><b>19</b> ご飯(胚芽) みそ汁(小松菜・麩) 高野豆腐と野菜のうま煮 さつまいものゴマ和え プルーン</p> <p><small>【赤】煮り豆腐、豚・もも・生、豚肉、さくらえび、煮干し 【黄】胚芽米、ふ、三温糖、さつま芋、ごま、中華めん、ゆでごま油 【緑】バナナ、こまつな、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん、アール、しいたけ、ピーマン</small></p> <p style="text-align: center;">ソフィール・バナナ</p>
<p><b>21</b> ご飯(胚芽) みそ汁(ジャガイモ) ゴーヤチャンプルー もずく酢(みかん) 型抜きチーズ</p> <p><small>【赤】沖繩豆腐、豚肉、鶏肉、チーズ、しらす、EM牛乳 【黄】胚芽米、じゃが芋、ガトーショコラ 【緑】ネギ、玉ねぎ、にんじん、ニガウリ、沖繩もずく、きゅうり、みかん</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・ガトーショコラ</p>	<p><b>22</b> 麦ご飯(胚が米) 豚肉と椎茸のお汁 鮭のごま味噌焼き きゅうりともやしとの和え物 パインアップル</p> <p><small>【赤】豚肉、しろさげ・生、調整豆乳 【黄】胚芽米、おし麦、ごま、砂糖、ごま油、食パン 【緑】バナナ、しいたけ、こまつな、きゅうり、モヤシ、パン、ビター、コーン</small></p> <p style="text-align: center;">パンダミルク・ジャムパン(食パン)</p>	<p><b>23</b> きのコスバゲティ みそ汁(ヘチマ・豆腐) かぼちや含め煮 ぶどう</p> <p><small>【赤】あいか、鶏ひき肉、沖繩豆腐、しらす、EM牛乳 【黄】スパゲティ種、ごま油、胚芽米、三温糖 【緑】にんじん、玉ねぎ、しいたけ、しめじ、ふ、な、しめじ、生、ピーマン、焼きのり、ヘチマ、かぼち、ぶどう</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・くずもち</p>	<p><b>24</b> 麦ご飯(胚が米) スタミナカレー なます</p> <p><small>【赤】牛乳、豚ひき肉、豚レバー、チーズ、アイスクリーム 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋、砂糖、ごま 【緑】玉ねぎ、にんじん、かぼち、ヘチマ、ニガウリ、大根</small></p> <p style="text-align: center;">アイスクリーム・ウエハース</p>	<p><b>25</b> ご飯(胚芽) すまし汁(シメジみつば) マーボー豆腐(ヘチマ) ナムル メロン</p> <p><small>【赤】沖繩豆腐、豚ひき肉、豚レバー、鶏ささ身、鶏卵 【黄】胚芽米、砂糖、ごま油、ごま 【緑】オレンジ、しめじ、えのき、ミツバ、にんじん、しいたけ、玉ねぎ、にん、しょうが、ヘチマ、ニラ、ほうれんそう、大豆、もやし、きゅうり、メロン</small></p> <p style="text-align: center;">麦茶・みそおにぎり</p>	<p><b>26</b> 野菜そば トマトの和え物(おかか) ジョア(ブレン)</p> <p><small>【赤】豚・かた・赤肉・生、かまぼこ、ツナ 【黄】ビスケット、沖繩そば、胚芽米、三温糖 【緑】にんじん、キャベツ、モヤシ、トマト、オクラ、味付けのり</small></p> <p style="text-align: center;">パンダミルク・砂糖つぶら</p>
<p><b>28</b> ご飯(胚芽) みそ汁(生揚げ・ねぎ) ナスのひき肉炒め キュウリとミカンの和え物 チーズ</p> <p><small>【赤】生揚げ、豚ひき肉、チーズ、EM牛乳 【黄】胚芽米、砂糖 チョココロンパン 【緑】ネギ、ワカメ、にんじん、玉ねぎ、きゅうり、みかん</small></p> <p style="text-align: center;">チョコロンパン・EM酪農牛乳</p>	<p><b>29</b> 麦ご飯(胚が米) かきたま汁(ニラ・豆腐) チキンマレード煮 ワカメと春雨のサラダ(トマト)</p> <p><small>【赤】豆腐、鶏卵、成鶏、手羽・生、ツ缶、ヨーグルト 【黄】胚芽米、おし麦、はるさめ、三温糖、もち、さつま芋 【緑】にんじん、しいたけ、ニラ、オレンジ、マレード、きゅうり、ワカメ、トマト、バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">ソフィール・バナナ</p>	<p><b>30</b> 納豆ごはん みそ汁(ジャガイモ・ねぎ) クーブイリチー 白和え(からし菜) すいか</p> <p><small>【赤】納豆、豚肉、かまぼこ、沖繩豆腐、ツ缶、鶏卵、EM牛乳 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋、こんにやく、三温糖、バター、砂糖 【緑】ワカメ、ネギ、昆布、しいたけ、にんじん、からし、スイカ、ニガウリ、バナナ</small></p> <p style="text-align: center;">EM酪農牛乳・米粉のイチゴステックケーキ</p>	<p><b>31</b> ご飯(胚芽) ハヤシライス おからサラダ Newヤクルト</p> <p><small>【赤】豆乳、牛肉、豚レバー、かまぼこ 【黄】胚芽米、じゃが芋 【緑】玉ねぎ、にんじん、ピーマン、きゅうり、コーン、おから</small></p> <p style="text-align: center;">豆乳・アンパンマンパン</p>	<p>～夏野菜で体の中から涼しく～</p> <p>きゅうりやトマト、冬瓜など夏野菜は水分をたっぷり含んでいるので汗でうばわれた水分を補給したり、涼しく過ごせるように体を冷やしたりする作用があります。また、利尿作用のあるカリウムも豊富。暑さでとりにくってしまった水分をしっかりと排出して体内の水分量を調節してくれます。夏野菜を食べて元気に夏を乗り切りましょう</p> 	

※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・クエイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ

★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生