



8月の献立



社会福祉法人大和善隣館
幼保連携型認定こども園 松陽こども園 R6.7.31

日	曜	未満児主食とおやつ	昼食	午後間食	離乳食
1	木	ごはん ジョア	夏祭りランチ スープ ♪メニューはお楽しみ♪	カルピス バナナ スマイルポテト(以)★	そぼろ雑炊 スティック野菜 ココロスープ
2	金	ごはん 牛乳 ウエハース	カレー肉じゃが トマトのココロサラダ オレンジ	ヨーグルト(未) アイスクリーム(以) ウエハース(以)	肉じゃが きゅうりの煮物 トマトスープ
3	土	ヨーグルト	チャーハン 春雨スープ	お茶 せんべい	ツナ入り雑炊 豆腐スープ
5	月	ごはん お茶 ポーロ	江戸っ子煮 ちくわサラダ バナナ	ミルク せんべい	豆腐のそぼろあんかけ キャベツの柔らか煮 味噌汁
6	火	ごはん ジョア	かぼちゃのポタージュ マカロニサラダ トマト	牛乳 小魚(以) ゆでとうもろこし★	ツナのトマト煮 スティック野菜 かぼちゃのポタージュ
7	水	ごはん お茶 ウエハース	鶏肉の香り焼き 糸切りわかめサラダ とうがんの味噌汁	ヨーグルト(未) アイスクリーム(以) ウエハース(以)	かぼちゃのそぼろ煮 レタスあんかけ 味噌汁
8	木	ごはん 牛乳 バナナ	魚のカレー焼き トマトサラダ 小松菜のスープ	フルーツポンチ★	煮魚 キャベツのトマト煮 小松菜のスープ
9	金	ごはん お茶 せんべい	シューマイ トマトのごま酢かけ コーンかきたまスープ	牛乳 ビスケット	ツナのトマト煮 きゅうりのあんかけ 豆腐スープ
10	土	ジョア	パン チーズ 牛乳	お茶 せんべい	そぼろ雑炊 じゃがいもの煮物
13	火	ごはん お茶 ウエハース	甘辛肉団子 スパゲッティナポリタン 豆乳チャウダー	みかんゼリー ウエハース(以)	そぼろあんかけ かぼちゃの甘煮 わかめスープ
14	水	ジョア	パン 牛乳 ヨーグルト	お茶 ビスケット	ツナ入り雑炊 野菜の旨煮
15	木	ジョア	パン 牛乳 ヨーグルト	お茶 せんべい	しらす入り雑炊 野菜の旨煮
16	金	ジョア	パン 牛乳 チーズ	お茶 せんべい	そぼろ雑炊 野菜の旨煮
17	土	お茶 せんべい	カレーピラフ わかめスープ	お茶 ビスケット	ツナ入り雑炊 わかめスープ
19	月	大麦ごはん お茶 ウエハース	マーボーなす丼(大麦ごはん) 春雨のごま酢和え すいか	牛乳 ビスケット 小魚(以)	なすのそぼろあんかけ きゅうりの煮物 豆腐スープ
20	火	ごはん ヨーグルト	魚の立田揚げ わかめときゅうりの酢の物 じゃがいもの味噌汁	牛乳 ホットケーキ★	魚の野菜あんかけ わかめときゅうりのあんかけ 味噌汁
21	水	ハヤシライス お茶 せんべい	ハヤシライス コールスローサラダ オレンジ	ミルクココア クラッカー	肉じゃが スティック野菜 キャベツスープ
22	木	ごはん お茶 ポーロ	とうがんのそぼろ煮 じゃことトマトの甘酢和え バナナ	ミルク せんべい	とうがんのそぼろあんかけ じゃこときゅうりの煮物 トマトスープ
23	金	ごはん お茶 オレンジ	鶏肉のマーマレード煮 トマトのバジルサラダ ココロスープ	牛乳 マカロニきな粉★	トマトのそぼろあんかけ かぼちゃの甘煮 ココロスープ
24	土	ヨーグルト	バターチキンカレー ポテトスープ	お茶 ビスケット	そぼろ雑炊 ポテトスープ
26	月	ごはん 牛乳 オレンジ	ローストチキン パンプキンサラダ オニオンスープ	フローズンヨーグルト★ ウエハース(以)	そぼろあんかけ かぼちゃの甘煮 オニオンスープ
27	火	ごはん お茶 ウエハース	卵とじ煮 切干しサラダ 梨(以上児・2歳児) オレンジ(0.1歳児)	ミルクココア せんべい	豆腐のそぼろあんかけ スティック野菜 味噌汁
28	水	ごはん お茶 バナナ	魚の梅しそ焼き オクラの納豆和え かぼちゃの味噌汁	ミルク ビスケット 小魚(以)	煮魚 豆腐の野菜あんかけ 味噌汁
29	木	しらすごはん 牛乳 ポーロ	鶏肉のチリソース きゅうりの南蛮 中華風五目スープ	牛乳 青のりポテト★	そぼろあんかけ スティック野菜 すまし汁
30	金	大麦ごはん お茶 せんべい	夏野菜カレーライス(大麦ごはん) コーンサラダ バナナ	ミルクココア ビスケット	肉じゃが トマトマッシュ 野菜スープ
31	土	ヨーグルト	炊き込みご飯 すまし汁	お茶 せんべい	ツナ入り雑炊 すまし汁

1日(木)…行事食の日

★・・・手作りおやつの日

お手伝いをしてもらいました～とうもろこし編～

子どもたちには、旬の食材に触れる機会をたくさん持って
もらいたいと思い「玉ねぎ」の皮むきにつづき、夏野菜のひとつ
である、「とうもろこし」の皮むきのお手伝いをしてもらいま
した。少し皮がたいので力がいらいます。がんばってむき進
めると…見覚えのある黄色の実が出てきて大喜び！の、子
どもたちでした。

とうもろこしは、3時のおやつに「ゆでとうもろこし」に
していただき、甘くておいしかったです。子どもたちにも大人
気でした。ご家庭でも季節の旬の味がいかがですか？



きれいにむけたよ！
たのしかったよ！



夏の暑さをふきとばそう！夏野菜を食べて、元気いっぱい！

毎日暑い日が続いています。暑い夏を乗り切るために子どもたち
は、旬の夏野菜を食べて元気いっぱいに過ごしています。夏野菜に
は、体にこもった熱を冷ます効果があります。8月のメニューは夏
野菜が中心です。しっかり食べて暑さ対策をしたいですね。

【収穫野菜でクッキング】

園の畑では、現在きゅうり・ピーマン・トマトなどの夏野菜を栽
培し、7月の中旬頃から子どもたちの収穫が始まっています。

収穫した夏野菜は、給食のサラダに使用したり、各クラスでクッ
キングをしたりして味わっています。きゅうりは、ピクルスや塩も
みに、ピーマンはシーチキンをつけてチーズ焼きなど、クッキング
を楽しんでいます。少し苦手な野菜も自分たちの手が加わること
で、「食べてみよう！」と思うきっかけになればよいと思います。



塩もみで
きたよ！
冷蔵庫で
冷やしてく
ださい。