

# 8月 後期食予定献立

令和6年

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1・15	木	5倍粥 夏野菜のクリームスープ煮 ブロッコリーとにんじんのだし煮 バナナ	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉、ヨーグルト たまねぎ、かぼちゃ、なす、粉ミルク ブロッコリー、にんじん、バナナ、しょうゆ	ヨーグルト
2・16・30	金	5倍粥 鶏ひき肉のだし煮 ひじきの煮物 たまねぎといんげんのみそ汁 オレンジ	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、にんじん、ひじき、麩、粉ミルク いんげん、オレンジ、しょうゆ、みそ	麩のフレンチトースト風
5・19	月	タコライス風粥 だいこんときゅうりのだし煮 野菜スープ オレンジ	米、かつお昆布だし、にんじん、たまねぎ だいこん、きゅうり、オレンジ、しょうゆ ケチャップ、お子様せんべい	せんべい
6・20	火	5倍粥 肉団子のみぞれあんかけ 小松菜のだし煮 ナスのすまし汁 バナナ	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、だいこん、こまつな にんじん、しらす干し、ナス バナナ、しょうゆ、ロールパン	スティックパン
7・21	水	肉うどん じゃがいものだし煮 オレンジ	干しうどん、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、にんじん、じゃがいも オレンジ、しょうゆ、みそ、米	野菜みそ粥
8・22	木	5倍粥 肉団子のあんかけ かぶときゅうりのだし煮 小松菜のすまし汁 バナナ	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 ひじき、たまねぎ、にんじん、かぶ きゅうり、小松菜、にんじん、バナナ 薄力粉、しょうゆ	バナナ蒸しパン
9・23	金	5倍粥 鮭のだし煮 にんじんといんげんのだし煮 ほうれん草のみそ汁 オレンジ	米、かつお昆布だし、鮭 たまねぎ、にんじん、いんげん ほうれん草、オレンジ、しょうゆ みそ、かぼちゃポーロ	かぼちゃポーロ
13・27	火	5倍粥 カレイのだし煮 ほうれん草とにんじんのだし煮 だいこんのみそ汁	米、かつお昆布だし、カレイ ほうれん草、にんじん、だいこん しょうゆ、みそ	せんべい
14・28	水	スティックパン 鶏ひき肉のケチャップ煮 キャベツのだし煮 オクラのスープ オレンジ	食パン、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、キャベツ、にんじん オクラ、オレンジ、しらす、米、しょうゆ	しらす粥
26	月	ひき肉と野菜のとろとろ丼 小松菜とにんじんのおかか煮 ナスのみそ汁 オレンジ	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、にんじん、こまつな ナス、オレンジ、しょうゆ、みそ 薄力粉	プレーン蒸しパン
29 (誕生日会)	木	ピラフ風粥 キャベツとにんじんのだし煮 オクラスープ バナナ	米、かつお昆布だし、鶏ひき肉 たまねぎ、にんじん、キャベツ おくら、バナナ、しょうゆ ヨーグルト、薄力粉	ヨーグルト蒸しパン

※材料の都合により献立を変更する場合があります。  
 ※個人対応についてはお気軽にお声がけください。  
 ※土曜保育はベビーフードでの対応になります。

