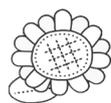


2025年



8月



# こんだてびょう



三ツ境たんぽぽ保育園

日	曜	朝おやつ	昼食	3色分類			午後おやつ	
				黄 (カや体温のもとになる)	あか (体をつくる・血や肉になる)	みどり (体の調子を整える)		
	25	月	小麦胚芽のクラッカー そうめん 夏野菜のコロコロサラダ	干しそうめん、フランスパン、無塩バター、砂糖、マヨネーズ(卵不使用)	牛乳、鶏もも(皮なし)、まぐろ	バナナ、たまねぎ、きゅうり、にんじん、コーン缶、赤ピーマン、レモン果汁	レモンバターラスク 果物 牛乳	
	12	26	火	1歳児: プレーンビスケット 2歳児: こざかな ご飯 みそ汁 さわらの胡麻焼き 胡瓜と大根の梅肉和え	七分つき米、ホットケーキ粉、砂糖	牛乳、さわら、調製豆乳、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、2歳児: いわし(田作り)	オレンジ、きゅうり、にんじん、たまねぎ、だいこん、うめ干し、ごま	マーブルカップケーキ 果物 牛乳
	13	27	水	ミレービスケット ジャージャー麺 中華風コンスープ トマト	生中華めん、砂糖、片栗粉、ごま油	牛乳、豚ひき肉、ゼラチン、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ濃縮果汁、たまねぎ、トマト、みかん缶、クリームコーン缶、たけのこ(水煮缶)、にんじん、ねぎ	みかんゼリー プレーンビスケット 添え 牛乳
	14	28	木	プレーンビスケット ご飯 みそ汁 さわらの西京焼き かぼちゃのそぼろあんかけ	七分つき米、砂糖、片栗粉	牛乳、さわら、生クリーム、鶏ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	バナナ、かぼちゃ、たまねぎ、カットわかめ	バナナアイス 牛乳
1	15	29	金	のりものビスケット フランスパン スープ 鶏肉のカレー風味焼き トマトのツナ和え	フランスパン、七分つき米、マヨネーズ、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、油揚げ、ツナ水煮缶	オレンジ、トマト、たまねぎ、きゅうり、にんじん、にんにく、ごま	きつねおにぎり 果物 牛乳
2	16	30	土	プレーンビスケット ご飯 豆腐みそ汁 豚肉じゃが カレー味	米、じゃがいも、砂糖、油	牛乳、豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、グリーンピース	胚芽ビスケット 果物 牛乳
4	18	月	小麦胚芽のクラッカー ご飯 五目みそ汁 これを食べたら元気いっぱい遊べるよ炒め	七分つき米、砂糖、さつまいも、マヨネーズ(卵不使用)	牛乳、豚肉(肩ロース)、絹ごし豆腐、ホイップクリーム、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、ゼラチン	たまねぎ、いちごジャム、にんじん、だいこん、万能ねぎ、カットわかめ	いちごゼリー 牛乳	
5	19	火	1歳児: プレーンビスケット 2歳児: こざかな ご飯 冬瓜の澄まし汁 さけの照り焼き オクラのおかか和え	七分つき米、さつまいも、砂糖	牛乳、しろさけ、絹ごし豆腐、かつお節、2歳児: いわし(田作り)	オレンジ、オクラ、にんじん、とうがん、レモン果汁	さつま芋のレモン煮 果物 牛乳	
6	20	水	ミレービスケット とふめし~兵庫県郷土料理~ みそ汁 鶏肉の磯辺焼き ほうれん草添え	七分つき米、小麦粉、砂糖、油	牛乳、鶏もも(皮なし)、木綿豆腐、さば(水煮缶)、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	なし、ほうれん草、にんじん、たまねぎ、だいこん、ごぼう、あおのり	ココアケーキ 果物 牛乳	
7	21	木	プレーンビスケット ご飯 味噌汁 さけの塩焼き ほうれん草の納豆和え	七分つき米	牛乳、しろさけ、挽きわり納豆、油揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節	とうもろこし、オレンジ、ほうれん草、たまねぎ、ごま、カットわかめ	とうもろこし 果物 牛乳	
8	22	金	のりものビスケット フランスパン スープ 鶏肉のマーマレード焼き かぼちゃのサラダ	フランスパン、七分つき米、マヨネーズ、砂糖、片栗粉	牛乳、鶏もも(皮なし)、きな粉	バナナ、かぼちゃ、たまねぎ、干しぶどう、にんじん、マーマレード	きな粉おにぎり 果物 牛乳	
9	23	土	プレーンビスケット ざるラーメン ブロッコリーのごま和え	ゆで中華めん、砂糖	牛乳、ヨーグルト、焼き豚	ブロッコリー、コーン缶、にんじん皮むき、ごま	ヨーグルト ビスケット 牛乳	

給食MEMO

- ★献立表に記載の食材は必ず確認して下さい。
- ★行事、その他の都合により献立を変更することがあります。
- ★午前のおやつは乳児クラスに提供します。麦茶が付きます。
- ★8月提供予定のくだもの: 梨、オレンジ、バナナ(入荷状況により変わります。)午後おやつと一緒に果物を提供します。