



2019年 8月分給食献立予定表



菊池幼稚園

日	曜	未満児朝のおやつ (0~2歳児)	副 食 名	時のおやつ	備 考
1	木	牛乳 ★野菜スティック	南瓜のそぼろ煮 ニラ玉スープ 南関あげのピーナツ和え	緑茶 ★黒糖蒸しパン	《お知らせ》 20日(火)は誕生会です 19日までにお米1合を持って来て ください。
2	金	牛乳 せんべい	魚ロッケ 豆腐の味噌汁 きゅうりの変わり漬け	ヨーグルト	
3	土	牛乳 クッキー	スパゲティーナポリタン わかめスープ	緑茶 クラッカー	
4	日				
5	月	牛乳 ビスコ	ソーメン 南瓜コロッケ じゃこふりかけ	緑茶 ★きな粉団子	《レシピ紹介》 ★夏野菜グラタン (1人分) 南瓜 ……30g 水 ……10g 鶏むね肉…20g バター…5g なす ……20g 小麦粉…6g 玉ねぎ ……15g 牛乳 ……50g ピーマン…10g チーズ…3g サラダ油…2g パン粉…0.8g コンソメ…1g パセリ…0.3g ●作り方 ① 南瓜、鶏肉は一口大に切る。 なす、ピーマン、玉ねぎは 斜め切りにする。 マカロニはたっぷりのお湯で ゆでる。 ② 南瓜も一口大に切り、レンジ で柔らかくする。 ③ 鍋に油を熱し鶏肉と野菜を炒め 火が通ったら南瓜を入れて混ぜ ておく。 ④ フライパンにバターを入れて 溶かし小麦粉をふるいながら 中火でだまができないように 牛乳でのばしホワイトソース を作る。 ⑤ ホワイトソースと具を混ぜ、 チーズ、パン粉を入れ240℃ で15分焼く。仕上げにパセリ をのせたら完成。(*'▽')
6	火	牛乳 ★コーンお焼き	スパニッシュオムレツ カレースープ 大豆とひじきの煮物	緑茶 ★しぼりだしクッキー	
7	水	牛乳 昆布	魚のソース煮 なめこ汁 じゃがとインゲンのサラダ デザート	牛乳 ★二色サンド	
8	木	牛乳 ★こふき芋	なすと豚肉の炒め物 高野豆腐の卵汁 伴三糸	★杏仁フルーツ	
9	金	牛乳 チーズ	和風ハンバーグ 五目スープ ツナサラダ	アシドミルク せんべい	
10	土	牛乳 クラッカー	牛丼 わかめの味噌汁	緑茶 クッキー	
11	日				
12	月				
13	火	牛乳 クラッカー	夏野菜カレー トマトサラダ	バナナ	
14	水	牛乳 ★枝豆	三色そばろ 豆腐の味噌汁	牛乳 ビスケット	
15	木	牛乳 ★ジャムサンド	パリパリ焼きそば すまし汁	緑茶 せんべい	
16	金	牛乳 バナナ	和風スパゲティー レタススープ	みかんちゃん パームクーヘン	
17	土	牛乳 クッキー	牛乳 パン		
18	日				
19	月	牛乳 ★ベジタブルポッキー	冷やし中華 南瓜の甘煮 ひじきふりかけ	★サイダー寒天	
20	火	牛乳 チーズ	菜飯 わかめスープ チキンバー スパゲティーサラダ デザート	牛乳 ★ブラウニー	
21	水	牛乳 ★きな粉バナナ	魚のかば焼き 夏ののっぺい汁 ピーナツサラダ	アシドミルク ★ポップコーン	
22	木	牛乳 ★玉子焼き	肉じゃが えのきの味噌汁 もやしのごまだれ デザート	緑茶 ★かりんとう	
23	金	牛乳 コーンフレーク	夏野菜グラタン かき玉汁 わかめサラダ	プリン	
24	土	牛乳 昆布	親子丼 きゅうりの変わり漬け	緑茶 せんべい	
25	日				
26	月	牛乳 せんべい	肉みそかけうどん コンソメスープ 揚げギョウザ	緑茶 ★源氏豆	
27	火	牛乳 ★ふかしいも	子宝煮 おふの味噌汁 納豆和え	緑茶 ★ミルクくずもち	
28	水	牛乳 ★フレンチトースト	魚の薬味ソース ワンタンスープ 荳わかめのきんぴら デザート	緑茶 ★お好み焼き	
29	木	牛乳 枝豆	野菜の旨煮 呉汁 もやしのナムル	みかんちゃん せんべい	
30	金	牛乳 ウエハース	鶏肉のヨーグルト焼き ミネストローネ 甘夏サラダ	牛乳 ★揚げパン	
31	土	牛乳 ビスケット	キーマカレー レタススープ	緑茶 クラッカー	

※献立は、都合により変更することもあります。★は手作りおやつです。

