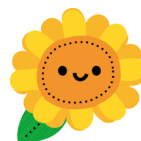


8月の献立



幼稚園

日 (曜日)	お弁当	主な献立	血や骨となる食品	エネルギーとなる食品	体の調子を整える食品	エネルギー
2日 (月)	★にこにこ給食★ 星型コロッケ	蓮根トマト煮 チキンナゲット スナッpentウおかか和え 野菜炒め 星型コロッケ フルーツ	鶏肉 鰹節	ご飯 馬鈴薯	蓮根 トマト 玉葱 スナッpentウ	332
3日 (火)	★にこにこ給食★ 白身フライ	わかめ和え物 スイートコーン ウインナー 青梗菜中華炒め 白身フライ フルーツ	ウインナー 白身魚	ご飯	人参 胡瓜 コーン 青梗菜	310
4日 (水)	★にこにこ給食★ タンドリーチキン風	白菜おかかあえ さつま芋甘露煮 ブロッコリー香り和え 枝豆炒め物 タンドリーチキン風 ゼリー	鶏肉 鰹節	ご飯 薩摩芋	白菜 枝豆 ブロッコリー 玉葱	381
5日 (木)	★にこにこ給食★ イカ揚げ煮	ひじき炒り煮 大根薄口煮 フチアメリカンドッグ 菜の花お浸し イカ揚げ煮 フルーツ	鶏挽肉 イカ 魚肉ソーセージ	ご飯	ひじき 大根 菜の花 しめじ	326
6日 (金)	★にこにこ給食★ 塩焼きそば	竹輪天ぷら 人参和風ドレッシング和え 塩焼きそば スマイリーポテト フルーツ	竹輪 豚肉	ご飯 馬鈴薯 焼きそば麺	青のり 人参 胡瓜 キャベツ	422
10日 (火)	★にこにこ給食★ とんかつ	ラトウイユ 花がんと煮付 南瓜揚げ煮 ほうれん草炒め物 とんかつ フルーツ	豚肉 がんも	ご飯	ズッキーニ 茄子 南瓜 ほうれん草	401
11日 (水)	★にこにこ給食★ 鯖西京漬け焼	金平牛蒡 コーン焼売 ハムステーキ キャベツゆかり和え 鯖西京漬け焼 フルーツ	豚挽肉 鶏挽肉 ハム さわら	ご飯	牛蒡 茎わかめ コーン 玉葱	324
12日 (木)	★にこにこ給食★ ミートソースペンネ	胡瓜和風ドレッシング和え ミニ野菜コロッケ ミートソースペンネ フルーツ	合挽肉 シーチキン	ご飯 馬鈴薯 マカロニ	胡瓜 トマト グリーンピース 人参	342
13日 (金)	★にこにこ給食★ 鶏からあげ	カリフラワーカレー風味煮 花切干大根煮付 小松菜炒め物 鶏からあげ 水ようかん	鶏肉	ご飯	カリフラワー ピーマン 小松菜 枝豆	354
16日 (月)	★にこにこ給食★ まぐろカツ	菜の花和え物 竹輪煮付 餃子 コーン炒め物 まぐろカツ 杏仁豆腐	まぐろ 豆乳 竹輪	ご飯 干瓢	キャベツ ニラ 菜の花 玉葱	334
17日 (火)	ハンバーグ	大根五目煮 もちサクポテト 人参甘煮 白菜ブイヨン煮 ハンバーグ フルーツ	鶏肉	ご飯 馬鈴薯	人参 椎茸 白菜 玉葱	334
18日 (水)	マカロニグラタン	カニカマドレッシング和え スナッpentウゆかり和え 一口サーモンフライ マカロニグラタン フルーツ	蟹蒲鉾 鮭 牛乳 ホワイトソース	ご飯 マカロニ	胡瓜 コーン スナッpentウ パセリ	314
19日 (木)	鶏肉竜田揚げ🐔	ポテトサラダ 星形しんじょ 蒟蒻煮付 ブロッコリー中華炒め 鶏肉竜田揚げ ゼリー	豆乳 鶏肉 すり身 シーチキン	ご飯 馬鈴薯	南瓜 ほうれん草 ブロッコリー 人参	409
20日 (金)	イカ香味焼き	蓮根煮付 厚焼玉子 ウインナー 青梗菜ソテー イカ香味焼き フルーツ	卵 ウインナー イカ	ご飯	青梗菜 蓮根 茎わかめ コーン	297
23日 (月)	自分 de ドライカレー🍲	胡瓜ドレッシング和え ホタテ風味フライ 枝豆 ドライカレー フルーツ	すり身 卵 カニ 豚挽肉	ご飯	胡瓜 枝豆 ピーマン 人参	362
24日 (火)	鯖香味パン粉焼き	厚焼玉子 ミニステーキ カリフラワーサラダ マカロニソテー 鯖香味パン粉焼き ゼリー	卵 ハム さわら	ご飯	貝割れ ネギ カリフラワー 赤ピーマン	360
25日 (水)	★にこにこ給食★ チキングリル	蒟蒻煮付 コーン入り半平 切干大根トマト煮 小松菜煮浸し チキングリル フルーツ	すり身 鶏肉	ご飯	コーン 切干大根 小松菜 しめじ	313
26日 (木)	エビカツ	牛蒡カレー炒め 焼売 フライドポテト オニオンソテー エビカツ フルーツ	鶏挽肉 豚挽肉 エビ イカ	ご飯 馬鈴薯	ミックスベジタブル 人参 牛蒡 玉葱	361
27日 (金)	アメリカンドッグ	人参しりしり 麻婆茄子 アメリカンドッグ ほうれん草中華炒め キャンディチーズ	卵 シーチキン 豚挽肉 ウインナー チーズ	ご飯	茄子 ほうれん草 椎茸 人参	360

30日 (月)	イカ照焼き	パンプキンポテトサラダ 竹輪煮付 ミートボール いんげん胡麻和え イカ照焼き フルーツ	鶏挽肉 竹輪 イカ	ご飯 馬鈴薯 胡麻	グリーンピース いんげん 南瓜 コーン	353
31日 (月)	オムレッツデミグラスソース	塩レモンささみフライ ツナコーンドレッシング和え フライドポテト オムレッツデミグラスソース フルーツ	鶏肉 シーチキン 卵	ご飯 馬鈴薯 胡麻	貝割れ トマト パセリ 玉葱	341

★にここ給食★とは卵と乳を使用していないメニューです。
 8月23日(月)は自分deドライカレーの為ふりかけはおかけいたしません。
 (注意)仕入れの都合により一部変更する事がありますのでご了承下さい。

作ってみよう🎵

親子deマルイ人気レシピをクッキング🔗

●タンドリーチキン風●

材料/分量 子供1人分

- ・鶏もも肉 50g
- ・塩こしょう 少々
- A・プレーンヨーグルト 10g
- ・カレー粉 少々
- ・トマトケチャップ 15g
- ・すりおろしにんにく 少々
- ・すりおろししょうが 少々

作り方

- ①鶏もも肉を一口大に切り、ビニール袋に入れ、塩こしょうをふって、もみこむ
そこにAの調味液を加え、さらにもみこみ最低 1 時間以上おく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、漬け込んだ①を並べて両面こんがり焼く。



※ 材料分量につきましては小さなお子様がいる場合など調味料の量を調整していただけると良いと思います