



# 2024年 8月 献立表

## 日東保育園



日付	献立	材			9時おやつ	3時おやつ
		煮じかになるもの	血や卵や魚になるもの	体の温まりを促すもの		
01 木	肉味噌うどん(大豆入り)、水餃子スープ すいか	うどん、〇米、三温糖、こまめ、①わかむらびちツツク、じゃがいも味	豚肉、大豆(ゆで)、赤み、②水餃子、〇わかめ、③牛乳	すいか、たまねぎ、にんじ、きゅうり、干しいたけ、しょうが	本かりん皮、①わかむらびちツツク、②長布だしの汁	わかめおにぎり ほうじ茶
02 金	御飯、ウインナーと夏野菜のケチャップ炒め コンソメスープ	米、じゃがいも、③野菜スープ、ツツク	チキンソテー、②牛乳、コープ	たまねぎ、キャベツ、にんじ、もやし、④国産くたものせりー	トマトケチャップ、⑤特級、⑥トマトソース、⑦食塩	牛乳(乳児)、ふわふわ モチモチ(乳児)
03 土	エッグパンズパン、くたものせりー、牛乳	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	牛乳、⑯牛乳	くたものせりー		牛乳(乳児)、きなこ 粉せんべい(乳児)
05 月	ソーと焼きそば、わかめスープ 型抜きチーズ(幼児)、スライスツクチーズ(乳児)	焼きそばめん、油、①わかむらびちツツク、にんじ、わかめ	豚肉、スライスツクチーズ、②わかめ、③牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	焼きそばソース、⑥スライス、⑦食塩、⑧しょうが	牛乳(乳児)、ふわふわ モチモチ(乳児)
06 火	御飯、鶏の照り焼き きゅうりのごましようゆ和え、みそ汁	米、⑨卵、⑩オリーブオイル、⑪小麦粉、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	鶏肉、赤み、黒ごま、①油揚げ、②わかめ、③牛乳	きゅうり、にんじ、玉ねぎ、④しょうが、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、星の おせんべい(乳児)
07 水	御飯、マジの南蛮漬、すまし汁	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	木綿豆腐、①マシ、②牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、とうもろこし もち(乳児)
08 木	五目御飯、ささみときゅうりの梅和え、みそ汁	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	鶏肉、ツナ、①ツナ、②カツ、③カツ、④カツ	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、とうもろこし もち(乳児)
09 金	夏野菜(ハヤシライス、キャベツとツナのサラダ ヤクルト(幼児)、マジミルク(乳児))	米、じゃがいも、③三温糖、④油、⑤野菜スープ、⑥ツツク	豚肉、ツナ、①ツナ、②カツ、③カツ、④カツ	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、野菜 スープ(乳児)
10 土	ウインナーロールパン、くたものせりー、牛乳	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	牛乳、⑯牛乳	くたものせりー		牛乳(乳児)、きなこ 粉せんべい(乳児)
12 月	山の日					
13 火	お盆					
14 水	お盆					
15 木	お盆					
16 金	おでかけ弁当					
17 土	ツナロールパン、くたものせりー、牛乳	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	牛乳、⑯牛乳	国産くたものせりー		牛乳(乳児)、きなこ 粉せんべい(乳児)
19 月	わかめ御飯、小松菜とえのきの卵焼き すまし汁	米、三温糖、①わかむらびちツツク、にんじ、わかめ	〇牛乳、卵、木綿豆腐、②コーン、③わかめ、④牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、ふわふわ モチモチ(乳児)
20 火	御飯、サーモンライ、人参しりしり、みそ汁	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	赤み、①オニオン、②オニオン、③オニオン、④オニオン	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、星の おせんべい(乳児)
21 水	きのこの和風スープ、わかめスープ 型抜きチーズ(幼児)、スライスツクチーズ(乳児)	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	〇カルピス、①コーン、②コーン、③コーン、④コーン	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、とうもろこし もち(乳児)
22 木	チキンライス、ハンバーグ、パイナップルポテト きのこのスープ	米、じゃがいも、③三温糖、④油、⑤野菜スープ、⑥ツツク	鶏肉、①コーン、②パイナップル、③牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、ふわふわ モチモチ(乳児)
23 金	鶏肉と高野豆腐のどんぶり、五目汁 ミニヨーグルト	〇コンソメ、①三温糖、②野菜スープ、③ツツク	〇牛乳、木綿豆腐、鶏肉、①ミニヨーグルト、②牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、野菜 スープ(乳児)
24 土	ポテトバーコンパン、くたものせりー、牛乳	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	牛乳、⑯牛乳	国産くたものせりー		牛乳(乳児)、きなこ 粉せんべい(乳児)
26 月	御飯、鶏のつくね、ひじきと大豆の炒り煮 みそ汁	米、三温糖、①わかむらびちツツク、にんじ、わかめ	〇牛乳、赤み、大豆、②わかめ、③わかめ、④牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、ふわふわ モチモチ(乳児)
27 火	クロールパン、牛肉コロッチ キャベツとチーズのサラダ トートのふわわりの卵スープ	〇米、油、①オリーブオイル、②オリーブオイル、③オリーブオイル、④オリーブオイル	卵、①パン、②チーズ、③チーズ、④チーズ	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、星の おせんべい(乳児)
28 水	冷やし中華、小籠包(幼児) 野菜とわかめのふわ豆腐(乳児) 型抜きチーズ(幼児)、スライスツクチーズ(乳児)	中華麺、①三温糖、②ごま油、③しょうが、④しょうが、⑤しょうが	卵、①パン、②チーズ、③チーズ、④チーズ	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、とうもろこし もち(乳児)
29 木	夏野菜カレーライス(雑穀入り) パンパンジー風サラダ、ぶどうせりー	米、じゃがいも、③三温糖、④油、⑤野菜スープ、⑥ツツク	ヨーグルト、鶏肉、①鶏ささぎ、②牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、ふわふわ モチモチ(乳児)
30 金	御飯、ソーホー豆腐、大根の中華スープ	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	木綿豆腐、鶏肉、赤み、①ソーホー、②牛乳	たまねぎ、きのこ、にんじ、しょうが、④玉ねぎ、⑤しょうが	しょうゆ、本かりん皮、⑥しょうが、⑦しょうが	牛乳(乳児)、野菜 スープ(乳児)
31 土	ウインナーロールパン、くたものせりー、牛乳	米、⑧卵、⑨オリーブオイル、⑩小麦粉、⑪砂糖、⑫塩、⑬ココア、⑭きなこ	牛乳、⑯牛乳	くたものせりー		牛乳(乳児)、きなこ 粉せんべい(乳児)

## 8月31日は「野菜の日」

どうしてこの日が「野菜の日」になったのでしょうか？ 1983年に野菜にかかわる人達が、もっと野菜のよさを知ってほしいと、「8・3・1ニやさい」のころあわせから野菜の日としました。野菜には体に必要なたんぱく質、ミネラル、食物繊維と積極的にとりたい栄養素が多く含まれています。季節ごとのおいしさを味わってください。8月の給食も、カレーライス、ハンバーグ、冷やし中華と夏野菜を使った献立を用意しています。是非家庭でも夏野菜を使った料理を食べて夏の疲れを吹き飛ばしましょう！

**夏バテに効果のある肉は？**  
 正解は②  
 豚肉には、疲労回復を助けるビタミンB1が豊富に含まれ、そのミネラルは肉類の10倍と、五臓六腑に働きかけ、夏バテを予防する効果があります。

※畑の野菜の状況により献立が変更することがあります。