

※マヨネーズ、天ぷら粉、加工品は卵不使用のものを使用しています。

## 2024年 8月 献立表(1日~15日) 社会福祉法人豊友会

日	曜	昼食	果物	おやつ	原材料名(調味料省略)
1	木	ごはん 魚ごま照り焼き ブロッコリーおかか和え ゆでとうもろこし 味噌汁	バナナ	炊き込みおにぎり お茶	●米●赤魚、しょうが、ごま ●ブロッコリー、人参、かつお節 ●とうもろこし ●じゃがいも、玉ねぎ、わかめ●バナナ ◆米、ごぼう、人参、油揚げ
2	金	ごはん ささ身フライ チンゲン菜ごま和え 厚揚げ煮物 味噌汁	 スイカ	麩ラスク せんべい 牛乳	●米●鶏ささ身、小麦粉、パン粉 ●チンゲン菜、もやし、人参、ごま●厚揚げ ●白菜、人参、ねぎ●スイカ ◆おつゆ麩、バター◆星たべよ
3	土	キャベツツナ丼 スープ	オレンジ	お楽しみお菓子 牛乳	●米、キャベツ、ツナ、玉ねぎ、人参、ねぎ ●木綿豆腐、もやし、わかめ●オレンジ
4	日				
5	月	ごはん 魚カレーニエル ほうれん草和え物 切干大根サラダ すまし汁	バナナ	ココアクッキー 牛乳	●米●鮭(1~2歳児)、さば(3~5歳児) カレー粉、バター、小麦粉 ●ほうれん草、もやし、人参 ●切干大根、きゅうり、コーン、ごま ●玉ねぎ、人参、オクラ●バナナ ◆小麦粉、バター、ココア、スキムミルク
6	火	ごはん 肉団子甘酢あん 白菜のり和え かぼちゃ煮物 スープ	 メロン	フルーツ牛乳寒天 お茶	●米●豚ひき肉、玉ねぎ、人参、パプリカ、しょうが ●白菜、きゅうり、人参、刻みのり●かぼちゃ ●木綿豆腐、えのきたけ、チンゲン菜●メロン ◆寒天パパ、スキムミルク、みかん缶
7	水	青菜ごはん 豆腐チャンプルー わかめ酢の物 ベイクドポテト 味噌汁	オレンジ	きなこトースト 牛乳	●米、青菜ふりかけ ●木綿豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ かつお節●わかめ、きゅうり、人参、ごま ●じゃがいも、粉パセリ ●おつゆ麩、玉ねぎ、ねぎ●オレンジ ◆食パン、きなこ、バター
8	木	ごはん 魚味噌マヨ焼き 小松菜和風サラダ こんにゃく金平 すまし汁	スイカ	とうもろこし おにぎり お茶	●米●カラスカレイ、しょうが ●小松菜、ひじき、人参、ツナ、コーン、かつお節 刻みのり●板こんにゃく、ごま ●しめじ、木綿豆腐、わかめ●スイカ ●米、とうもろこし
9	金	ごはん ねぎ塩チキン トマトサラダ ちくわ甘辛炒め 味噌汁	 バナナ	バターマフィン 牛乳	●米●鶏肉、しょうが、白ねぎ ●トマト、きゅうり、キャベツ●ちくわ ●厚揚げ、玉ねぎ、ほうれん草●バナナ ◆ホットケーキミックス、バター、スキムミルク
10	土	冷しゃぶうどん さつまいも甘煮	オレンジ	お楽しみお菓子 牛乳	●ゆでうどん、豚肉、もやし、人参、わかめ、ねぎ ●さつまいも●オレンジ
11	日	 山の日 			
12	月	 振替休日 			
13	火	家庭保育			
14	水			家庭保育	
15	木	家庭保育			

8月13日・14日・15日  
保育を希望される方は  
おかず入りのお弁当を

# 2024年 8月 献立表(16日~31日) 社会福祉法人豊友会

日	曜	昼食	果物	おやつ	原材料名(調味料省略)
16	金	ごはん 麻婆豆腐 キャベツツナ和え かぼちゃオープン焼き	オレンジ	ゼリー ビスコ お茶	●米●豚ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、人参、ねぎ しょうが、にんにく●キャベツ、きゅうり、ツナ ●かぼちゃ●オレンジ ◆寒天パパ◆ビスコ
17	土	ビビンバ スープ	バナナ 	お楽しみお菓子 牛乳	●米、豚ひき肉、しょうが、ほうれん草、人参 もやし、ごま●春雨、玉ねぎ、人参、ねぎ ●バナナ
18	日				
19	月	ゆかりごはん 夏野菜ラタトゥイユ じゃがマヨおおかか 春雨酢の物	バナナ	サンドイッチ 牛乳	●米、ゆかりふりかけ ●ウインナー、キャベツ、トマト、玉ねぎ ズッキーニ、なす、オクラ、コーン、にんにく ●じゃがいも、かつお節 ●春雨、きゅうり、人参、ツナ、ごま●バナナ ◆食パン、いちごジャム、ブルーベリージャム
20	火	ごはん 魚フライ 小松菜ごま和え こんにやく甘辛炒め 味噌汁	メロン	ごまおかかおにぎり お茶	●米●赤魚、小麦粉、パン粉 ●小松菜、人参、きゅうり、ごま●板こんにやく ●木綿豆腐、えのきたけ、わかめ●メロン ◆米、ごま、かつお節
21	水	ツナピラフ 照り焼きハンバーグ ゆでブロッコリー ケチャップスパゲティ スープ ひとくちゼリー		ヨーグルトケーキ カルピス	●米、ツナ、人参、バター、粉パセリ ●豚ひき肉、玉ねぎ、人参、木綿豆腐、パン粉 スキムミルク●ブロッコリー ●スパゲティ、玉ねぎ、コーン ●キャベツ、もやし●ひとくちゼリー ◆ホットケーキミックス、バター、ヨーグルト レモン果汁、スキムミルク、ホイップクリーム
22	木	ごはん 魚塩焼き ほうれん草ナムル 高野豆腐煮物 味噌汁	バナナ	のりしおポテト 牛乳	●米●鮭●ほうれん草、人参、もやし、ごま ●高野豆腐●かぼちゃ、玉ねぎ、ねぎ●バナナ ●じゃがいも、青のり
23	金	ごはん ヤンニョム風チキン チンゲン菜変わり和え ころころサラダ 味噌汁	ぶどう	きなこクッキー 牛乳	●米●鶏肉、にんにく、小麦粉、ごま ●チンゲン菜、人参、ウインナー●大豆、きゅうり、コーン ●木綿豆腐、玉ねぎ、わかめ●ぶどう ◆小麦粉、きなこ、バター、スキムミルク 
24	土	冷やし中華 じゃがいも照り焼き	オレンジ	お楽しみお菓子 牛乳	●ゆで中華麺、焼き豚、きゅうり、もやし、ごま ●じゃがいも●オレンジ
25	日				
26	月	ごはん 魚ちゃんちゃん焼き ブロッコリーごま和え 春雨サラダ すまし汁	オレンジ	プリン せんべい お茶	●米●鮭、キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン ●ブロッコリー、人参、ごま●春雨、きゅうり、人参 ●大根、しめじ、ねぎ●オレンジ ◆寒天パパ、スキムミルク◆ぼりんこ
27	火	カレーライス トマトマリネ マカロニサラダ	ぶどう	のりじゃこおにぎり お茶	●米、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、なす カレールウ、スキムミルク ●トマト、玉ねぎ、ツナ、わかめ、コーン ●マカロニ、きゅうり、人参●ぶどう 
28	水	ごはん さつま揚げ チンゲン菜ゆかり和え こんにやく土佐煮 味噌汁	バナナ	チーズスティックパイ 牛乳	●米●白身魚すり身、玉ねぎ、人参、ねぎ しょうが、スキムミルク ●チンゲン菜、もやし、人参、ゆかりふりかけ ●板こんにやく、かつお節 ●木綿豆腐、しめじ、わかめ●バナナ ◆パイシート、粉チーズ
29	木	わかめごはん 豚肉味噌炒め ひじき和風和え チーズ すまし汁	オレンジ	コーンフレーク 牛乳	●米、わかめふりかけ ●豚肉、厚揚げ、人参、玉ねぎ、キャベツ、ねぎ ●ひじき、小松菜、きゅうり、コーン、ツナ かつお節、刻みのり●チーズ ●大根、えのきたけ、人参●オレンジ ◆コーンフレーク
30	金	ごはん 魚野菜あんかけ ほうれん草白和え ちくわしょうゆマヨ炒め スープ	メロン	シュガーバター トースト 牛乳	●米●赤魚、しょうが、玉ねぎ、人参 ●ほうれん草、人参、糸こんにやく、木綿豆腐 ごま●ちくわ●キャベツ、玉ねぎ、わかめ ●メロン ◆食パン、バター
31	土	スタミナ豚丼 味噌汁	バナナ	お楽しみお菓子 牛乳	●米、豚肉、玉ねぎ、人参、もやし、白ねぎ しょうが、にんにく ●じゃがいも、油揚げ、ねぎ●バナナ

※仕入の都合・行事等により、献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

※初めて食べる食材がある場合、園にお知らせください。