



# 8月 献立予定表

ベビーからーれ  
令和4年8月

日・曜日	午前おやつ	昼食			午後おやつ	
		主食	おかず	材料	献立名	材料
1 15 月	ビスケット	冷たい五目うどん	里芋のそぼろ煮 フルーツ	うどん、きゅうり、ハム、にんじん、ツナ、マヨネーズ、里芋、とりひき肉、ごま、果物	チーズ蒸しパン	ホットケーキ、チーズ、牛乳
2 16 火	クッキー	豚丼	キャベツの塩昆布和え 青菜のお味噌汁・フルーツ	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、昆布、ごま、ほうれんそう、果物	ジャムサンド	食パン、ジャム
3 17 水	ウエハース	ごはん	マーボーナス もやしのナムル 春雨スープ・フルーツ	精白米、なす、豚ひき肉、ねぎ、もやし、にんじん、ごま、春雨、しいたけ、ハム、果物	じゃがバター	じゃがいも、バター
4 18 木	おせんべい	ごはん	さばのみそ煮 おくらのおかか和え なすときのこのすまし汁 フルーツ	精白米、さば、おくら、かつお節、なす、えのき、たまねぎ、ごま、果物	フルーツ牛乳かん	牛乳、フルーツ缶、寒天
5 - 金	ビスケット	焼きそば	から揚げ ポテト きゅうりスティック・フルーツ	蒸し中華めん、キャベツ、豚肉、にんじん、もやし、鶏肉、じゃがいも、きゅうり、果物	ゆでとうもろこし	とうもろこし
- 19 金	ビスケット	おからパン	夏野菜とチキンのカレー煮 オニオンスープ・フルーツ	おからパン、鶏肉、ズッキーニ、なす、ピーマン、じゃがいも、たまねぎ、コーン、果物	青菜とツナのおにぎり	精白米、小松菜、ツナ
6 20 土	クッキー	なすと豚肉のうどん	キャベツとツナ和え フルーツ	うどん、なす、にんじん、たまねぎ、豚肉、キャベツ、ツナ、マヨネーズ、果物	焼きおにぎり	精白米、ごま
8 22 月	ウエハース	ごはん	鶏の照り焼き カラフルひじきサラダ ふのすまし汁・フルーツ	精白米、鶏肉、ひじき、にんじん、枝豆、コーン、ごま、ねぎ、しいたけ、ふ、果物	いももち	じゃがいも
9 23 火	おせんべい	青菜のごはん	ゼリーフライ もやしの磯辺和え 青菜のお味噌汁・フルーツ	精白米、ほうれんそう、じゃが芋、おから、にんじん、たまねぎ、パン粉、もやし、のり、小松菜、豚肉、しめじ、果物	オレンジ&にんじんゼリーのヨーグルトソース	オレンジジュース、にんじん、ヨーグルト、寒天
10 24 水	ビスケット	夏野菜そうめん	お魚のから揚げ きゅうりとキャベツのゆかり和え フルーツ	そうめん、きゅうり、コーン、トマト、ごま、かつお、キャベツ、果物	夕焼けおにぎり	精白米、にんじん、かつお節
- 25 木	クッキー	夏野菜チャーハン	ささみときゅうりの中華サラダ 青梗菜のスープ フルーツ	精白米、J-1、おくら、豚ひき肉、ごま、きゅうり、にんじん、ささみ、ちんげん菜、ねぎ、ワタシ、果物	コーンのおやき	J-1、チーズ、ホットケーキ、牛乳
12 - 金	ウエハース	キーマカレー	ピクルス キャベツのスープ・フルーツ	精白米、豚ひき肉、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、きゅうり、キャベツ、果物	フルーツヨーグルト	ヨーグルト、ジャム、バナナ、もも
- 26 金	ウエハース	食パン	バーベキューチキン ポテトサラダ トマトスープ・フルーツ	食パン、鶏肉、ブロッコリー、ピーマン、じゃがいも、きゅうり、卵、マヨネーズ、たまねぎ、カレー粉、トマト、果物	牛乳かんの麴甘酒ソース	麴甘酒、牛乳、寒天、フルーツ缶
13 27 土	おせんべい	チキンとコーンのピラフ	ほうれん草ソテー にんじんのスープ・フルーツ	精白米、鶏肉、たまねぎ、コーン、ほうれんそう、にんじん、果物	蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳
おたのしみかい おたんじょうびかい 29日(月)		ビスケット	夏野菜のナポリタン	カゲテ、たまねぎ、J-1、ピーマン、ズッキーニ、ハム、かぼちゃ、卵、マヨネーズ、にんじん、カレー粉、なす、果物	マリトッツォ	おからパン、ヨーグルト、クリームチーズ、フルーツ缶
- 30 火	クッキー	ごはん	肉じゃが ちくわと青菜和え えのきのお味噌汁・フルーツ	精白米、豚肉、じゃがいも、人参、たまねぎ、さやいんげん、ほうれんそう、ちくわ、えのき、ねぎ、果物	夏野菜のミネストローネ	玉ねぎ、人参、カボチャ、なす、J-1、トマト
- 31 水	ウエハース	ジューシー (沖縄の炊き込みご飯)	豆腐と青菜のチャンプルー もずくのすまし汁・フルーツ	精白米、豚肉、しいたけ、にんじん、豆腐、もやし、キャベツ、にら、たまねぎ、もずく、ねぎ、果物	バナナ蒸しパン	ホットケーキ、牛乳、バナナ

### 今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 453 kcal
- ・タンパク質 17.2g

### 【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。

### 今月のフルーツ(予定)

柑橘類、バナナ、すいか など

※都合により献立を変更することがございます。ご了承ください。

\*ゼリーフライ：行田市の郷土料理で、おからとじゃがいもを使った揚げ物。銭のような形だったことから 銭フライ→ゼリーフライになったようです。

\*ジューシー：沖縄で「炊き込みご飯」の意味。豚肉やひじき、お野菜などを入れた「炊き込みご飯」です♪ チャンプルーも沖縄料理。「ごちゃまぜ」という意味でいろいろな食材を炒める料理です

