

令和6年度 8月 献立表

こま草保育園

日付	献立名	材料名			おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
01 木	簡易給食				国産ももタルト
02 金	簡易給食				はとむぎおこし
05 月	スタミナ納豆丼 小松菜とカリカリじゃこ のお浸し みそ汁(えのき) 果物(すいか)	7分づき米、ごま 油、白ごま、三温糖	飛騨納豆、鶏ひき 肉、みそ、しらす干 し、油揚げ	すいか、こまつな、に んじん、たまねぎ、ね ぎ、えのきだけ、にん にく、しょうが、カッ トわかめ	とうもろこし 
06 火	麦ごはん サバの塩焼き ささげのサラダ みそ汁(かぼちゃ)	7分づき米、マヨド し、押麦	さば、みそ、ツナ油 漬	ささげ、にんじん、 かぼちゃ、たまね ぎ、ねぎ、カットわ かめ	手作りカラフルゼ リー
07 水	冷やし中華 鶏の照り焼き 果物(バナナ)	中華麺、三温糖、ご ま油	牛乳、鶏肉、卵	バナナ、トマト、 きゅうり、にんじ ん、紅しょうが、レ モン果汁	やさいかりんとう 牛乳
08 木	麦ごはん 納豆(モロヘイヤ) 高野豆腐の煮物 みそ汁(もやし)	7分づき米、押麦 、三温糖、白ごま	飛騨納豆、鶏肉、高 野豆腐、みそ、油揚 げ、しらす干し	アイスクャンディー、た まねぎ、モロヘイヤ、も やし、にんじん、国産干 しいたけ、カットわか め	アイスクャン ディー 未：国産ももゼリー
09 金	黒糖パン 白身魚のカラフルマリネ コーンスープ 果物(メロン)	黒糖パン、片栗 粉、無塩バター、三 温糖、なたね油	ほき、牛乳、生ク リーム	うらごしコーン、たま ねぎ、メロン、こまつ な、コーン、にんじ ん、飛騨パブリカ、 ピーマン	おにぎり(鮭) 
13 火	夏野菜カレー コールスローサラダ みかんゼリー	7分づき米、じゃが いも、油、なたね 油、三温糖	豚肉	キャベツ、たまねぎ、に んじん、ズッキーニ、飛 騨パブリカ、きゅうり、 なす、トマト、コーン、 かぼちゃ、福神漬、にん にく	豆乳クッキー
14 水	親弁当持参				たまりせんべい
15 木	親弁当持参				こんぶあられ
16 金	親弁当持参				しょうゆせんべい
19 月	梅干しごはん 鶏肉のねぎみそ焼き ささげのごま和え たぬき汁	7分づき米、つきこ ん、白すりごま、三 温糖	牛乳、鶏肉、油揚 げ、みそ	ささげ、にんじん、 ねぎ、だいこん、梅	塩ゆで枝豆  未：お菓子