



令和2年度8月献立表



月		火		水		木		金		土	
										1	冷やしサラダうどん さつま芋サラダ 果物 牛乳
3	じゃが芋のチーズ焼き たたききゅうり ミニトマトのごま和え なすの味噌汁	4	アジフライ ポテトサラダ ゆで野菜 すまし汁	5	おからの落とし揚げ カラフル じゃこピーマン トマトサラダ 大根スープ	6	～OB会～ 夏野菜カレー きゅうりスティック フルーツポンチ チーズ	7	ひじき入りハンバーグ グリーンサラダ ゆでもろこし 春雨の梅風味スープ	8	大豆じゃこごはん すまし汁 果物 牛乳
10	やまの日	11	魚のトマトオイル焼き 夏野菜のマリネ チーズ 春雨スープ	12	鶏肉のさっぱり焼き かぼちゃのごま炊き トマト 夏野菜のみそ汁	13	～料理会～ 夏野菜ピザ 枝豆サラダ ミネストローネ くだもの	14	お盆休み 	15	お盆休み
17	かぼちゃの中華煮 五目きんぴら チーズ みそ汁	18	ししゃもの エスカベッシュ なすのみそ炒め ミニトマト じゃがたまスープ	19	納豆のかき揚げ 春雨サラダ 人参しりしり そうめん汁	20	郷土料理の日～宮崎～ チキン南蛮 じゃこキャベツ きのこと厚揚げのみそ汁 ゆかりごはん	21	青椒肉絲 小魚サラダ トマト みそ汁	22	五目ビーフン ヨーグルトサラダ ゆで卵 牛乳
24	なすとトマトのカレー いんげんのごま和え チーズ くだもの	25	魚の竜田揚げ かぼちゃのマヨ焼き 夏野菜の酢の物 みそ汁	26	弁当の日	27	バイキング (お楽しみメニュー)	28	タンドリーチキン なすとピーマンの なべしぎ きゅうり漬け すまし汁	29	肉みそスパゲティ 中華きゅうり 果物 牛乳
31	トマトのオムレツ コロコロサラダ ゆで豆 野菜スープ	8月においしい海のいきもの <ul style="list-style-type: none"> ・いか ・まあじ ・いさき ・もずく いかは栄養バランスが良い良質の食材です。 調理法やいか料理のレシピは豊富です。				7月のバイキングメニュー (冷や麦バイキングでした) 冷や麦 夏野菜(なす・ピーマン・かぼちゃ)の天ぷら 鶏天 ゆでもろこし ミニトマト くだもの(ぶどう) ※普段は苦手な夏野菜ですが、天ぷらにすると良く食べてくれました。					



～料理会を再開します～

新型コロナウイルスの感染拡大防止の為、5月から料理会を中止していましたが、8月から衛生面に配慮して再開します。手指の消毒の徹底に加え、調理時には園児、職員はマスクを着用して行います。ご家庭での爪のチェックなど宜しくお願いします。



キリトリ

月 日の保育士を希望します
組 保護者名

