



# 令和6年度8月献立表



月		火		水		木		金		土	
						1	しそじゃこごはん 鶏つくね焼き ごま和え かぼちゃのみそ汁	2	ラタトウユ ごまきゅうり 麩のみそ汁	3	かみかみライス 梅風味スープ 果物 牛乳
5	夏野菜の シーフードカレー ごぼうサラダ くだもの	6	魚の塩こうじ焼き 切干大根の ベーコン炒め あおさのみそ汁	7	おからの落とし揚げ だし風あえ物 大根スープ	8	弁当の日	9	梅風味の 鶏肉の照り焼き 春雨のあえもの 押し麦スープ	10	サラダうどん ゆで豆 果物 牛乳
12	振替休日	13	ししゃもの南蛮漬け なすのみそ炒め じゃが玉スープ	14	希望保育 (弁当・おやつ持参) 	15	希望保育 (弁当・おやつ持参) 	16	希望保育 (弁当・おやつ持参) 	17	カレーピラフ じゃが芋ポタージュ 果物
19	豆腐のキッシュ ビーフンサラダ もずくスープ	20	魚のレモン甘酢 カラフル じゃこピーマン きのこ汁 	21	じゃがチーズナゲット かみかみサラダ レタスと卵のスープ	22	バイキング (お楽しみメニュー)	23	夏野菜の肉みそがけ かんぴょうと 卵のおつゆ くだもの	24	五目そうめん 牛乳 果物
26	コロッケ 納豆サラダ わかめスープ	27	魚の大葉フライ 夏野菜の酢の物 カレー汁ビーフン	28	油揚げの信田煮 枝豆サラダ かきたま汁	29	フィッシュバーガー フライドポテト 野菜スープ 果物	30	青椒肉絲 小魚サラダ みそ汁	31	ちゃんぽん マッシュポテト 果物 牛乳

### ～食中毒に要注意です!～

ジメジメした梅雨が明けたら今度はうだるような暑さがしばらく続きます。保育園でも食品の取り扱いには特に気を付けています。梅・藤・桜組は白ご飯を持参の際は、お弁当に詰めた後しっかり冷ましてから蓋をするなどしてご家庭でも気を付けてあげてください。よろしくお願ひいたします。



### ～ちょっと小話『まごわやさしい』で栄養満点!～

『まごわやさしい』は、和の食材の頭文字を並べた言葉です。『ま』⇒豆・納豆・豆腐  
『ご』⇒ごま 『わ』⇒わかめやひじき・海苔 『や』⇒野菜 『さ』⇒魚  
『し』⇒しいたけなどのきのこ類 『い』⇒じゃが芋やさつまいろ と分類しています。  
『まごわやさしい』で暑い夏を乗り切りましょう☆

### 7月のバイキングメニュー (たなばたバイキングがでした)

七夕ちらしずし 鶏肉のくわ焼き ゆでもろこし トマトときゅうりのサラダ  
七夕そうめん汁 くだもの(ぶどう)  
※ちらしずしに星やハートにくりぬいたチーズやハムを見て、子ども達は喜んでいました。



### キリトリ

月 日の保育士を希望します  
組 保護者名