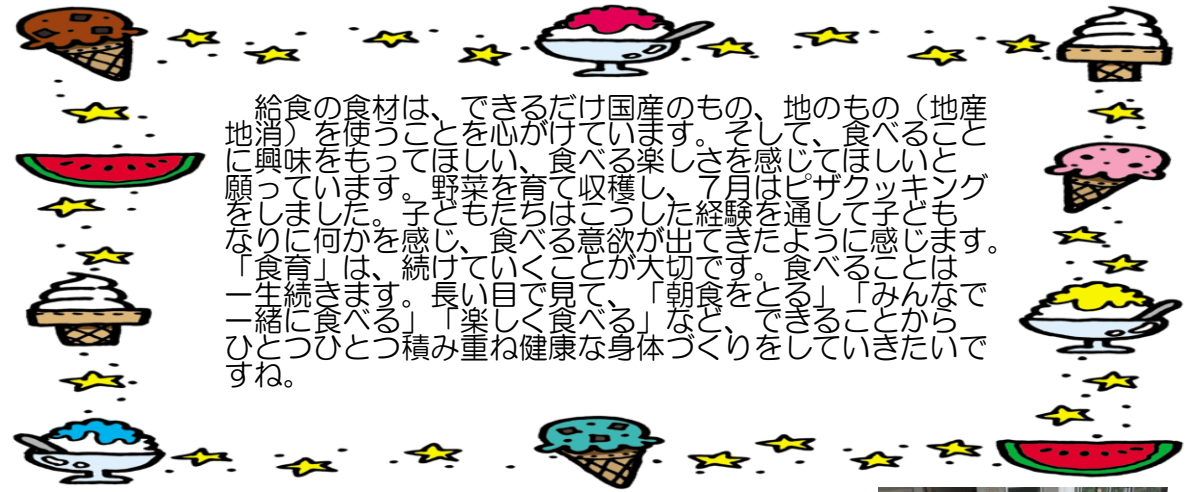


8月きゅうしょくこんだてひょう

手作りおやつ



産地産物の食べ物は、地産地消を意識して、できるだけ国産のものを使っています。収穫したばかりの野菜や果物を生かして、料理に活用しています。子どもたちと一緒に食育を通して、食生活の改善を促すとともに、食の楽しさやおいしさを感じてもらうことを目指しています。

日	曜日	こんだてめい	赤色の食べ物	黄色の食べ物	緑色の食べ物	おやつ	
1日	火	ごはん・しろみさかなふらい ほいるきゃべつ・みそしる ぎゅうにゅう	白身魚フライ・豆腐 油揚げ・みそ 牛乳	米・油 タルタルソース	きゃべつ・かつわかめ 大根・えのきたけ	じゃむ さんどぱん	
2日	水	ろーるぱん・ぶろっこりーさらだ なすいりみーとすばげてい ぎゅうにゅう	合挽肉 ローズハム 牛乳	ロールパン・油 スパゲティ フレンチドレッシング	なす・にんじん・たまねぎ グリーンピース・トマト缶 ブロッコリー・りんご	たべっこ どうぶつ	
3日	木	ごはん・だしまきたまご ひじきにも・みそしる ぎゅうにゅう	だし巻き卵・豆腐 みそ・油揚げ 茹大豆・牛乳	米・砂糖 じゃがいも	ひじき・にんじん さやいんげん えのきたけ・かつわかめ	みつくす じゅーす	
4日	金	はやしらいす おおよばんちやさらだ ぎゅうにゅう	牛肉・ローズハム 牛乳	米・押し麦・油 じゃがいも 番茶ドレッシング	たまねぎ・にんじん・しめじ さやいんげん・きゃべつ きゅうり・コーン・ミニトマト	よーぐると	
7日	月	こまつなとじゃこちゃーはん ぶらしゃぶさらだ・おれんじ ぎゅうにゅう	ちりめんじゃこ 豚肉 牛乳	米・油 ごまドレッシング	小松菜・にんじん コーン・ミニトマト・もやし きゅうり・オレンジ	はーべすと	
8日	火	ごはん・さかなやさいあんかけ みそしる・てつぶんぜりー ぎゅうにゅう	鮭・油揚げ 豆腐・みそ 牛乳	米・でんぷん・油 砂糖・鉄分ゼリー	たまねぎ・にんじん さやいんげん・きゃべつ かつわかめ・しめじ	まかろに きなこ	
9日	水	ろーるぱん・ひやしちゅうか いそべあげ・みにとまと ぎゅうにゅう	ローズハム 竹輪 牛乳	ロールパン・油 中華麺・天ぷら粉 ごまだれ	きゅうり・かつわかめ にんじん・ミニトマト	おにぎり	
10日	木	すたみならいす・ぼなな べーこんすーぶ ぎゅうにゅう	合挽肉・油揚げ ベーコン 牛乳	米・砂糖	ごぼう・にんじん・きゃべつ 干しいたけ・グリーンピース たまねぎ・えのき・バナナ	ふる一つ けーき	
11日	金	山の日					
14日	月	お弁当日					
15日	火	お弁当日					
16日	水	ぼーくかれーらいす つなごーんさらだ ぎゅうにゅう	豚肉・茹大豆 スキムミルク シーチキン・牛乳	米・押し麦・油 じゃがいも マヨネーズ	たまねぎ・にんじん グリーンピース・コーン きゃべつ・きゅうり	よこづな あられ	
17日	木	ごはん・とりにくごまだれかけ おくらおかかあえ・みそしる ぎゅうにゅう	鶏肉・かつお節 油揚げ・豆腐・みそ 牛乳	米・でん粉・油 ごま・砂糖	おくら・にんじん かつわかめ・たまねぎ えのきたけ・かつわかめ	ごーんぱん けーき	
18日	金	ちきんらいす・すいか やさいすーぶ ぎゅうにゅう	鶏肉 ベーコン 牛乳	米・バター・油	たまねぎ・にんじん・コーン グリーンピース・ほうれん草 かぼちゃ・えのき・すいか	すていっく ぱん	
21日	月	ごはん・にくじゃが きゅうりすのもの・てつぶんぜりー ぎゅうにゅう	牛肉・ローズハム ちりめんじゃこ 牛乳	米・じゃがいも 油・砂糖 鉄分ゼリー	たまねぎ・にんじん こんにゃく・さやいんげん きゅうり・わかめ	ぷりっつ	
22日	火	ごはん・さかなけちゃつぷあん 豆腐・ほうれん草・すーぶ すていっくやさい・ぎゅうにゅう	たら 豆腐 牛乳	米・でん粉・油 砂糖・ごま マヨネーズ	しょうが・にんじん・きゅうり ほうれん草・コーン・えのき	えだまめ	
23日	水	ろーるぱん・たんどりーちきん ぼーくびんず・そえやさい ぎゅうにゅう	鶏肉・豚肉 茹大豆・牛乳 ヨーグルト・牛乳	ロールパン 砂糖	たまねぎ・にんにく・バナナ にんじん・トマト缶 バナナ	ぼたぼた やき	
24日	木	ごはん・ぶたにくやさまりね みそしる・おれんじ ぎゅうにゅう	豚肉・油揚げ 豆腐・みそ 牛乳	米・油・砂糖	たまねぎ・にんじん ピーマン・かつわかめ なす・えのき・オレンジ	じゃがまる くん	
25日	金	ふれーくどん・はるさめさらだ はくさいとにくどんすーぶ ぎゅうにゅう	シーチキン 肉団子・焼き豚 牛乳	米・砂糖・ごま 春雨・ごま油	しょうが・白菜・にんじん ねぎ・えのき・きゅうり	ばんちゃ わらびもち	
28日	月	ごはん・ししゃもてんぷら かぼちやにも・かきたまじる ぎゅうにゅう	ししゃも天ぷら 豆腐・卵 牛乳	米・油・砂糖 でん粉	かぼちや・えのきたけ ほうれん草・コーン・えのき	ばかうけ	
29日	火	ごはん・ちくげんに・みにとまと ちゅうかふうあえもの ぎゅうにゅう	鶏肉・高野豆腐 さきいか・焼き豚 牛乳	米・里芋・砂糖 和風ドレッシング	にんじん・こんにゃく ごぼう・干しいたけ 切干大根・ほうれん草	おこのみ やき	
30日	水	ろーるぱん・ひやしそうめん いかりんぐふらい びーまんつなあえ・ぎゅうにゅう	ローズハム イカリングフライ シーチキン・牛乳	ロールパン・油 そうめん・ごま 砂糖	きゅうり・ピーマン にんじん	むーん らいと	
31日	木	なつやさいかれーらいす ぶろっこりーごまねーず ぎゅうにゅう	豚肉・ローズハム スキムミルク 牛乳	米・押し麦・油 マヨネーズ	かぼちや・たまねぎ・なす トマト・ピーマン ブロッコリー	かるびす ぼんち	

食育 (菜園活動・クッキング・) クラスの様子)

青組が育てたすいかを収穫しました。収穫したすいかは青組のみんなで食べました。



菜園で育てた野菜（ミニトマト・玉ねぎ・ピーマン）を使ってピザクッキングをしました。



青組



黄組



7月13日 美味しいピザができました。



桃組



ひよこ組

野菜を切ってトッピングをしました。

1歳の誕生日を迎え、ひよこ組はみんな幼児食になりました。しっかり食べています。



緑組



赤組

7月21日 おやつにかき氷を食べました。「冷たくておいしい！」給食も楽しく食べています。

桃組と一緒に育てているトマトを収穫して食べました。

- ### ♪ 手作りおやつの材料 ♪
- 1日(火) ジャムサンドパン・・・食パン・いちごジャム
 - 3日(木) ミックスジュース・・・牛乳・みかん缶・パイナップル缶・バナナ
 - 8日(火) マカロンきなこ・・・マカロン・きな粉・砂糖
 - 9日(水) コーンおにぎり・・・米・コーン・塩
 - 17日(木) コーンパンケーキ・・・ホットケーキミックス・コーン・ローズハム・ミックスチーズ・バター
 - 22日(火) 枝豆・・・枝豆・塩
 - 24日(木) じゃが丸くん・・・じゃがいも・ホットケーキミックス・牛乳・油
 - 29日(火) お好み焼き・・・お好み焼き粉・きゃべつ・豚肉・卵・油・お好みソース・あおのり
 - 24日(木) カルピスボンチ・・・みかん缶・パイナップル缶・バナナ・カルピスウォーター

♪ 手作りおやつ材料 ♪

- 1日(火) **ジャムサンドパン**・・・食パン・いちごジャム
3日(木) **ミックスジュース**・・・牛乳・みかん缶・パイナップル缶・バナナ
8日(火) **マカロニきなこ**・・・マカロニ・きな粉・砂糖
9日(水) **コーンおにぎり**・・・米・コーン・塩
17日(木) **コーンパンケーキ**・・・ホットケーキミックス・コーン・ロースハム・ミックスチーズ・バター
22日(火) **枝豆**・・・枝豆・塩
24日(木) **じゃが丸くん**・・・じゃがいも・ホットケーキミックス・牛乳・油
29日(火) **お好み焼き**・・・お好み焼き粉・きゃべつ・豚肉・卵・油・お好みソース・あ
おのり

