

# 8月給食献立表



致遠保育園

2018年

日	曜日	主食	給食献立	主材料	午後おやつ		日	曜日	主食	給食献立	主材料	午後おやつ		
					未満児	以上児						未満児	以上児	
1	水	白いごはん	(ごはん) ピビンバ丼 清し汁 つけもの・洋梨缶	豚ひき肉 もやし ほうれん草	雪の宿 こつぶっこ	雪の宿 こつぶっこ	17	金	白いごはん	(ごはん) 豚丼 のりと豆腐のスープ つけもの・フルーツポンチ	豚肉 たまねぎ 糸こんにゃく	イギリス トースト	イギリス トースト	
2	木	白いごはん	(ごはん) 目玉焼き&ウィンナー ドレッシング和え・のり佃煮 はるさめスープ・すいか	たまご ポークウィンナー トマト	いちご クレープ	いちご クレープ	18	土	白いごはん	焼きそば レタススープ ミニゼリー	特製ソース焼きそば 豚肉 きゃべつ	味かるた	味かるた	
3	金	白いごはん	(ごはん) 豆腐のカレー煮 塩昆布和え みそ汁・メロンムース	木綿豆腐 豚肉 たまねぎ	★ハッシュド ポテト	★ハッシュド ポテト	20	月	白いごはん	(ごはん) サーモンフライ 大根のコロコロ煮・味付けのり みそ汁・バナナ	サーモンフライ うずら卵 だいこん	★たこやき	★たこやき	
4	土	白いごはん	冷やしうどん(米粉めん) たまご豆腐 りんごゼリー	米粉うどん チャーシュー 万能ねぎ	ミニドーナツ サブロー ポテト	ミニドーナツ サブロー ポテト	21	火	白いごはん	(ごはん) 麻婆なす丼 たたききゅうり 清し汁・マスカットゼリー	なす たまねぎ 豚ひき肉	レモンクッキー いちぢい	レモンクッキー いちぢい	
6	月	白いごはん	(ごはん) 牛肉コロッケ おかか和え みずなのスープ・オレンジ	牛肉コロッケ ほうれん草 かまぼこ	かっぱえびせん マンナ ビスケット	かっぱえびせん チョコチップ クッキー	22	水	白いごはん	(ごはん) オムレツデミグラスソースかけ ほうれん草サラダ みそ汁・ヨーグルト	ブレンオムレツ 鶏ひき肉 ほうれん草	★おさつ スティック	★おさつ スティック	
7	火	白いごはん	(ごはん) さんまの蒲焼き丼 ベーコンサラダ 清し汁・パイ缶	さんま ベーコン もやし	★手作り おやつ	★手作り おやつ	23	木	白いごはん	チャーハン えびフライ オニオンスープ 練乳いちごゼリー	五目チャーハン えびフライ はるさめ	ケーキ	ケーキ	
8	水	白いごはん	(ごはん) 豚肉の塩麹炒め 冷奴 みそ汁・メロン	豚肉 きゃべつ にら	スペシャル バナナ	スペシャル バナナ	24	金	白いごはん	(ごはん) いわしの梅煮 ポテトサラダ みそ汁・メロン	いわしの梅煮 やわらかがんも にんじん	瀬戸の夕焼 キャラメル コーン	瀬戸の夕焼 キャラメル コーン	
9	木	白いごはん	(ごはん) チキンカレー ミニゼリー キャンディチーズ・やさいジュース	鶏肉 じゃがいも にんじん	小魚せんべい コーン ポターージュ	小魚せんべい コーン ポターージュ	25	土	白いごはん	(パン) ビーフシチュー わかめときゅうりのサラダ ブルーベリーヨーグルト	牛肉 じゃがいも しめじ	カスタード ケーキ	カスタード ケーキ	
10	金	白いごはん	(ごはん) あぶり焼きチキン フレンチサラダ みそ汁・フルーツカクテル缶	あぶり焼きチキン プチトマト ブロッコリー	さっぱり塩味 ココナッツ サブレ	さっぱり塩味 ココナッツ サブレ	27	月	白いごはん	(ごはん) かに玉甘酢あんかけ つるつるサラダ みそ汁・オレンジ	かに玉 トマト ところてん	ロールケーキ	ロールケーキ	
13	月		お弁当の日					28	火	白いごはん	(ごはん) フライ盛り合わせ ミネラル和え みそ汁・黄桃缶	いかリングフライ スマイルポテト もやし	アスハラガス ビスケット えびうず焼き	エリーゼ えびうず焼き
14	火	白いごはん	ミートソーススパゲッティ さっぱりサラダ スープ	スパゲッティ 豚ひき肉 たまねぎ	お菓子	お菓子	29	水	白いごはん	(ごはん) 赤魚の西京焼き 金平ごぼう 清し汁・バナナ	赤魚 ごぼう しらたき	クリーム プッセ	クリーム プッセ	
15	水	白いごはん	冷やしそうめん 蒸ししゅうまい	そうめん ねぎ しゅうまい	お菓子	お菓子	30	木	白いごはん	(ごはん) イタリアンハンバーグ シーザーサラダ きのこスープ・野菜とくだものゼリー	ハンバーグ ピザ用チーズ きゃべつ	北の朝の サブレ エアリアル	北の朝の サブレ エアリアル	
16	木	白いごはん	(ごはん) さけの照り焼き だいこんの酢のもの みそ汁・白桃缶	さけ だいこん ちくわ	パピコ	パピコ	31	金	白いごはん	(ごはん) 鶏の唐揚げ リャンサンズー・あみ佃煮 みそ汁・パイ	鶏の唐揚げ はるさめ きゅうり	フチクリーム パン	フチクリーム パン	

## 食中毒予防の三原則



つけない

食材について細菌が手指や調理器具を介して他の食品を汚染し、食中毒の原因となることがあります。手指や調理器具類を清潔にして、細菌汚染を広げないようにしましょう。

増やさない

細菌の多くは温度管理が悪ければ、時間の経過とともに増えます。調理は迅速に、調理後はできるだけ早く食べるか10℃以下で保管しましょう。

やっつける

大部分の細菌は熱に弱いので十分な加熱が効果的です。また、調理器具は熱湯や塩素剤で消毒しましょう。



☆23日は誕生会です。主食の持参は必要ありません。  
☆( )は未満児の主食となっております。  
☆未満児の午前のおやつは毎日牛乳となっております。  
☆☆マークがついているおやつは手作りおやつです。

☆太陽の光が降り注ぎ、暑い日が続きます。たくさん食べて外で元気いっぱい遊びましょう。