



保育所給食献立表

平成25年 8月

長久手給食センター

曜日	献立名	ジャム・マーガリン その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
1 木	魚介の白スー ボンパスタの お楽しみポテ	よいこ牛乳 りんごジャム	えび・あさり・ほたて・にんじん・たまねぎ・スキムミルク/ マカロニ・ベーコン・にんじん・とうもろこし・粉チーズ	スライスパン	ピーチゼリー
2 金	豆腐のすまし 枝豆コロッ 型抜きチー	よいこ牛乳	米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・ 油揚げ/豆腐・にんじん・干しいたけ・かまぼこ・ ほうれん草	五目ごはん	手作り果物ゼリー
3 土	ミニトマト	土曜日牛乳		おにぎり	
5 月	えびピラフ 鶏肉のりんご ソースがけ	よいこ牛乳 ミニゼリー (ぶどう)	米・ベーコン・えび・たまねぎ・にんじん・グリーンピース/ レタス・ベーコン・たまねぎ・もやし・たまご/鶏もも肉・ りんご・しょうが・レモン果汁	えびピラフ	かみかみおやつ 以上児: 豆腐・きんぴら・とう 未満児: かぼちゃボーロ
6 火	けんちん汁 干大根のこま 切みそ	よいこ牛乳	大根・にんじん・豚もも肉・豆腐・干しいたけ・ねぎ/ 切干大根・にんじん・きゅうり・ごま	ごはん (各園炊飯)	ぶどうゼリー
7 水	中華おこわ 春雨炒め	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆/ 豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・もやし・ねぎ・ほうれん草/ 鶏もも肉・たけのこ・にんじん・ねぎ・にら	中華おこわ	ブルー ヨーグルト
8 木	コーン入りス 和风パグテー あじふッ	よいこ牛乳 いちごジャム きざみのり	とうもろこし・干しいたけ・にんじん・ベーコン/ スパゲティ・鶏むね肉・たまねぎ・しめじ・えのき・ねぎ・ バター	スライスパン	※オレンジ
9 金	枝豆ごはん 揚げ鶏とかぼ ちの甘辛だれ	よいこ牛乳	米・枝豆/大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ 豆腐・ねぎ/鶏もも肉・かぼちゃ	枝豆ごはん	以上児: パナナチップ 未満児: 赤ちゃんせんべい
10 土	ソーセージ オレン	ぶどう豆乳		ツナパン	
12 月	委託弁当	よいこ牛乳	鶏の竜田揚げ/豆腐照り焼きハンバーグ/人参はんぺん/ ヘルシーチャプチェ/かぼちのはちみつ煮	ごはん	いちごクレープ
13 火	委託弁当	よいこ牛乳	さばの照り焼き/野菜コロッケ/たこさんウインナー/ 大根のツナ煮/カラフルピーマンソテー	ごはん	ミレービスケット 発酵乳
14 水	委託弁当	よいこ牛乳	さわらの磯辺焼き/揚げぎょうざ/豚のすき煮風/ コーンサラダ/ひじきの炒め煮	ごはん	おさかなサブレ
15 木	委託弁当	よいこ牛乳	豚かつ/ロールキャベツ/しゅうまい/ほうれん草ソテー/ マカロニサラダ	ごはん	シューアイス
16 金	委託弁当	よいこ牛乳	鶏のみそ焼き/星型の塩ポテト/ミートボール/ カリフラワーのカレーソテー/里芋の煮物	ごはん	蒸しパン
17 土	一口チー バナナ	土曜日牛乳		おにぎり	
19 月	ミッ ネナ ミッ ネナ ミッ ネナ	よいこ牛乳 ブルーベリー ブルーベリー ブルーベリー	ベーコン・たまねぎ・にんじん・キャベツ・じゃがいも・ グリーンピース・マカロニ・粉チーズ/キャベツ・きゅうり・ まぐろ油揚げ/鶏もも肉	スライスパン	ミルクプリン
20 火	ドボ イト カサ レラ 一タ 峰	よいこ牛乳 マヨネーズ	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・バター/じゃがいも・ハム・ きゅうり	ごはん (各園炊飯)	カステラドッグ
21 水	ひじき 野味 は汁 き	よいこ牛乳	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・しめじ・鶏むね肉/ 大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ/さけ・ねぎ/ 干しいたけ・ごま・粉チーズ・レモン果汁	ひじきごはん	ブルーベリーゼリー
22 木	チキン パン ピ ン コ ロ ッ ク エ	よいこ牛乳	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん/アセロラジュレ・ みかん・黄桃・パイナップル・バナナ	ミルク ロールパン	クッキー
23 金	中華ス 型抜きチ ー	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	豚もも肉・しょうが・ごま・ごま油/もやし・にんじん・ ほうれん草/マカロニ・ハム・干しいたけ・たまねぎ・ ねぎ・あさり	ごはん (センター)	小魚ぼんせん
24 土	オレン	土曜日牛乳		おにぎり	
26 月	夏野菜のカ レーライ ス	よいこ牛乳 ミニゼリー (ぶどう)	たまねぎ・にんじん・かぼちゃ・豚もも肉・ピーマン・ グリーンピース・バナナ・りんご・バター・粉チーズ/ じゃがいも・ベーコン・いんげん・たまねぎ・バター	ごはん (センター)	レモンタルト
27 火	やき ソ メ ス ー バ ブ か	よいこ牛乳	やさそば・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・ あおりの粉/ベーコン・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・ パセリ	バター ロールパン	ヨーグルト
28 水	マ ー ポ ー 豆 腐	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら/きゅうり・ハム・はるさめ・ キャベツ・ごま油	ごはん (センター)	冷凍みかん
29 木	鶏肉のトマ アメリ フル ツ ボ ン チ ン	よいこ牛乳 いちごジャム	鶏むね肉・たまねぎ・黄ピーマン・バター/ベーコン・ きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス/みかん・ 黄桃・バナナ・りんご・白玉団子・レモン果汁	スライスパン	ベジタブルせんべい
30 金	グリン ピー ス ご は ん	よいこ牛乳	米・グリーンピース/鶏むね肉・たまご・にんじん・たまねぎ・ じゃがいも・ほうれん草/さば・大根	グリーン ピー ス ご は ん	カル テツ ウエ ハ ー ス 発 酵 乳
31 土	ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	

レタス

レタスは、冷蔵で乾燥した状態の気温20度前後でもっともよく育ちます。
レタスはサラダで食べられることが多いですが、炒め物、鍋、スープなど加熱調理にも適
用されます。
レタスは、しんなりしてかさが減り、量もたくさん食べることができます。
レタスは、レタススープにしました。チキンコンソメのスープにベーコン、
卵を入れ、卵を溶かして仕上げました。5日の給食です。

長久手市の野菜

8月下旬の「じゃがいも」、
上旬、下旬の「たまねぎ」
は長久手市でとれた野菜です。

材料名は献立別に記入してあります。

血や肉や骨になる食品 …… 肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など
働く力を体温とする食品 …… パン・ごはん・うどん・いも・油など
体の調子をととのえる食品 …… 野菜・果物など
食事は楽しく バランスよく
都合により食材の変更をさせていただく場合があります。

古紙配合率100%再生紙を利用しています 白色度 70 %