



8月 給食だより

暑い毎日ですが、セミの声に負けないうらい元気いっぱいの子どもたち。子どもたちにとってはお楽しみ行事が多いこの季節。みんなで楽しく過ごしていきたいと思ひます。給食ではトマトや胡瓜など夏野菜をたくさん取り入れて、暑くほてった身体を冷ましていきたいと思ひます。



園庭の夏野菜紹介

収穫できた野菜は給食で少しずつ食べていきます。

ゆりぐみさん
とうもろこしの皮むきを
しました♪



とうもろこし



拡大

園庭のとうもろこしも、小ぶりですが実がついています♪



ミニトマト



拡大

きゅうりの実



拡大

かぼちゃの実



かぼちゃ



夏野菜は水分が豊富で、カリウムを多く含むため、体を冷やす作用があるとされています。



きゅうり

8月の予定献立

2025年度 桂ぼうどうの木こども園

日付	曜日	風食	材料	おやつ
25	月	・野菜ラーメン ・ブロッコリーサラダ	・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参 (にんにく、生姜、塩胡椒、鶏ガラ、醤油、ごま油) ・ツナ、ブロッコリー、カリフラワー、コーン (マヨドレ、塩胡椒、酢)	・牛乳 ・オレンジ ・お菓子
12	火	・ご飯 〔12日・鶏の塩麹焼き 26日・カレー唐揚げ ・春雨サラダ ・味噌汁 26日・お誕生日果物	・精白米 ・鶏肉(塩麹) ・鶏肉(醤油、酒、みりん、にんにく、生姜、塩胡椒、カレー粉、片栗粉、油) ・春雨、ハム、胡瓜、人参、ごま(醤油、酢、砂糖、ごま油) ・豆腐、ワカメ、青葱(味噌) 26日・パイン缶	・牛乳 12日・りんごゼリー ・お菓子 26日・アイスクリーム ・ちゅうりっぷとたんぽぽはりんごゼリー、お菓子です。
13	水	・ハヤシライス ・フルーツカクテル	・精白米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、しめじ (ハヤシルウケチャップ、ウスターソース、砂糖) ・みかん缶、桃缶、パイン缶	・牛乳 ・豆のおやき (小麦粉、甘納豆)
14	木	・炊き込みピラフ ・ブロッコリー ・野菜スープ ・中華丼	・精白米、ツナ、玉葱、人参、コーン、三度豆 (コンソメ、油、塩胡椒) ・ブロッコリー(塩) ・キャベツ、玉葱(コンソメ)	・牛乳 ・マカロニきな粉 (マカロニ、きな粉、砂糖)
15	金	・チーズ ・すまし汁	・精白米、豚肉、人参、玉葱、キャベツ、コーン、ニラ (鶏ガラ、にんにく、生姜、酒、塩胡椒、片栗粉、ごま油) ・鉄チーズ ・ほうれん草、人参(醤油)	・牛乳 1.15日・麺のラスク(麺、砂糖、マーガリン) 29日・冷しスイートポテト (さつまいも、パイン缶、砂糖)
16	土	・うどん ・さつまいもの甘煮	・うどん、豚肉、人参、天かす、ワカメ(醤油、みりん、砂糖、塩) ・さつまいも(砂糖、醤油)	・牛乳 ・お菓子
4	月	・ご飯 ・鮭のマヨネーズ焼き ・おかず金平 ・すまし汁	・精白米 ・鮭(マヨドレ、塩、酒) ・豚肉、蓮根、牛蒡、人参、ピーマン、ごま(醤油、みりん、酒、砂糖) ・おくら、人参、えのき(醤油)	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
5	火	・ご飯 ・南瓜コロッケ ・トマト ・中華スープ	・精白米 ・南瓜、豚ミンチ、玉葱(パン粉、小麦粉、塩胡椒、油、ウスターソース、ケチャップ) ・トマト ・豆腐、青梗菜、人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・ミルクもち (牛乳、わらびもち粉、砂糖、きな粉)
6	水	・ご飯 ・厚揚げの葱塩炒め ・焼き南瓜 ・すまし汁	・精白米 ・厚揚げ、豚肉、白葱、人参、キャベツ(鶏ガラ、塩、にんにく、酒、ごま油) ・焼き南瓜(塩、油) ・ほうれん草、しめじ、人参(醤油)	・牛乳 ・すいか
7	木	・ご飯 ・鶏じゃが ・胡瓜スティック ・味噌汁	・精白米 ・鶏肉、玉葱、人参、じゃが芋、三度豆、糸こんにゃく(醤油、酒、みりん、砂糖) ・胡瓜(塩) 一時・ちゅうりっぷ、とどころ、つばみの給食には糸こんにゃくは入りません。 ・冬瓜、油揚げ、玉葱(味噌)	・牛乳 ・お菓子 ・苺ジャムサンド (食パン、苺ジャム、マーガリン)
8	金	・ご飯 ・チーズタッカルビ風 ・ほうれん草ナムル ・春雨スープ	・精白米 ・鶏肉、キャベツ、じゃが芋、玉葱、チーズ(赤味噌、醤油、ケチャップ、砂糖、にんにく、鶏ガラ、ごま油) ・ほうれん草、もやし、人参(鶏ガラ、にんにく、塩、ごま油) ・春雨、ニラ、人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・おたのしみ献立 ※実習生の考えたおやつになります。
9	土	・甘旨豚丼 ・味噌汁	・精白米、豚肉、玉葱、人参、レタス (醤油、砂糖、酒、みりん、にんにく、片栗粉) ・じゃが芋、玉葱、青葱(味噌)	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。