

8月

給食だより

暑い毎日ですが、園庭のお野菜はおひさまをいっぱい浴びて、ぐんぐん成長しています。そのお野菜の横でひまわりやあさがおの花が咲いて、ぐっと夏本番を感じさせます。園の給食では夏野菜をたくさん取り入れて、熱くほてった身体を冷ましていきたいと思います。

食の取り組み活動

収穫できた野菜は給食で少しずつ食べていきます。

すみれぐみさんがとうもろこしの皮むきをしました♪



オクラ



梅干しが出来上がりました！

かぼちゃ

胡瓜の苗も育てているので収穫するのが今から楽しみです。大きくなあれ♪



おやつで食べるスイカをこども達に見てもらいました。叩いて音を確認したり、大きさにびっくりしているこどももいました。

8月の予定献立

2026年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
10 24	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 ・おせんべい
25	火	・ご飯 ・豆腐ナゲット ・ほうれん草ソテー ・味噌汁 ・豚すき丼	・精白米 ・鶏ミンチ.豆腐.パン粉(コンソメ.片栗粉.油) ・ほうれん草.コーン.人参(塩胡椒.コンソメ) ・なす.玉葱(味噌) ・精白米.豚肉.白菜.人参.玉葱.焼き豆腐.麩 (醤油.砂糖.みりん.酒.片栗粉)	・牛乳 ・冷しスイートポテト (さつま芋.パイン缶.砂糖)
12 26	水	・チーズ ・すまし汁 ・炊き込みピラフ	・鉄チーズ ・小松菜.人参(醤油) ・精白米.ツナ.玉葱.人参.コーン.三度豆 (コンソメ.油.塩胡椒)	・牛乳 ・ココアいろいろ (小麦粉.ココア.砂糖)
13 27	木	・焼き南瓜 ・野菜スープ ・カレーライス ・フルーツカクテル	・焼き南瓜(塩.油) ・キャベツ.玉葱.人参(コンソメ) ・精白米.豚肉.人参.玉葱.じゃが芋 (カレールウ.ウスターソース) ・みかん缶.桃缶.パイン缶	・牛乳 ・マカロニきな粉 (マカロニ.きな粉.砂糖)
14 28	金	・鶏南蛮うどん ・さつま芋の甘煮	・うどん.鶏肉.長ネギ.人参.しめじ(醤油.みりん.砂糖.塩) ・さつま芋(砂糖.醤油)	・牛乳 ・おせんべい
3 17 31	月	・ご飯 ・鯖の梅煮 ・おかず金平 ・すまし汁	・精白米 ・鯖.生姜(梅肉.醤油.酒.みりん.砂糖) ・豚肉.蓮根.牛蒡.人参.ピーマン.ごま(醤油.みりん.酒.砂糖.ごま油) ・おくら.人参.えのき(醤油)	・牛乳 ・ヨーグルト ・おせんべい
4 お誕生日 参観 18	火	・ご飯 ・南瓜コロッケ ・ブロッコリーのゆかり和え ・中華スープ 4日)パイナップル	・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) ・ブロッコリー(ゆかり.塩) ・豆腐.青梗菜.人参(鶏ガラ) 4日)パイン缶	・牛乳 ・ミルクもち (牛乳.わらびもち粉. 砂糖.きな粉)
5 19	水	・ご飯 ・厚揚げのピザ風 ・おからのポテサラ ・すまし汁	・精白米 ・厚揚げ.ツナ.玉葱.ピーマン.コーン(ケチャップ.ピザソース.チーズ) ・おから.じゃが芋.ベーコン.胡瓜.人参(マヨドレ.酢.砂糖.塩胡椒) ・ほうれん草.人参(醤油)	・牛乳 ・バナナ ・おせんべい
6 20	木	・ご飯 ・鶏じゃが ・とうもろこし ・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) ・とうもろこし ・冬瓜.油揚げ.玉葱(味噌) 一時・ちゅうりっぷ・とことこ・つぼみの給食には糸こんにゃくは入りません。	・牛乳 ・じゃこトースト (食パン.じゃこ.マヨドレ)
7 21	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 7日・豆のおやき(小麦粉.甘納豆) 21日・南瓜の焼きドーナツ(粉糖.油 ホットケーキミックス.砂糖.卵.南瓜.豆腐)
8 22	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 ・おせんべい

※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。