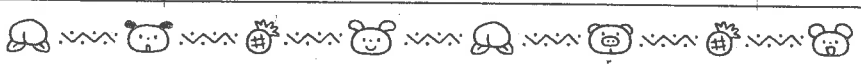
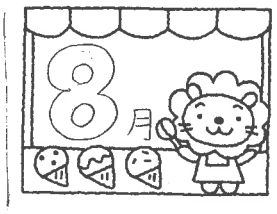
2022年8月 献立表

広島キリスト教社会館保育所

	献立名	食品名	おやつ
1日 (月)	麻婆丼 リャンバンサンスー	木綿豆腐 合いびき肉 たまねぎ にんじん にら ねぎ 赤みそ かたくり粉 ごま油 はるさめ 鶏むね肉 きゅうり にんじん ごま ごま油	杏仁豆腐
2日 (火)	冷やし中華 肉団子の甘酢あん	ゆで中華めん 鶏むね肉 きゅうり たまご ミニトマト ごま油 豚ひき肉 白ねぎ たまご かたくり粉	きなこトースト 牛乳・いりこ
3日 (水)	鮭の照焼 煮豆 みそ汁	鮭 うずら豆 大根 油揚げ えのきだけ ねぎ 煮干し 麦みそ	クッキー 牛乳・いりこ
4日 (木)	チャプチェ わかめ汁 キム	牛肉 はるさめ ほうれんそう にんじん しいたけ ごま ごま油 わかめ ねぎ ごま ごま油 煮干し 焼きのり ごま油	ラスク 牛乳・いりこ
5日 (金)	鶏肉と夏野菜の南蛮漬 けんちん汁	鶏もも肉 なす かぼちゃ ピーマン 木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう しめじ 干ししいたけ ねぎ 煮干し ごま油	わらびもち 牛乳・いりこ
6日 (土)	ロールパン マカロニサラダ ビーフシチュー	ロールパン マカロニ きゅうり にんじん シーチキン コーン マヨネーズ 牛肉 たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ グリンピース ビーフシチューミックス	おかし 牛乳・いりこ
8日 (月)	親子丼 きゅうりの酢の物 すいか	たまご 鶏もも肉 たまねぎ にんじん しいたけ みつば 煮干し きゅうり わかめ しらす干し ごま すいか	とうふドーナツ 牛乳・いりこ
9日 (火) 着	焼そば やさいサラダ	ゆで中華めん 豚肉 たまねぎ キャベツ もやし にんじん ピーマン ソース 青のり レタス きゅうり にんじん シーチキン コーン	アイスクリーム
10日 (水) ふ	鮭のマヨネーズ焼き フライドかぼちゃ やさいスープ	鮭 トマト マヨネーズ パセリ かぼちゃ キャベツ たまねぎ にんじん しめじ コンソメ	とうもろこし 牛乳・いりこ
11日 (木)			
12日 (金)	鶏の唐揚げ 切干大根の炒め煮 みそ汁	鶏もも肉 かたくり粉 切干大根 にんじん 干ししいたけ 厚揚げ ごま油 絹ごし豆腐 わかめ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	ちんすこう 牛乳・いりこ
13日 (土)	給食がありません。(お弁当・お茶・おやつを持ってきてください)		
15日 (月)	盆休み		
16日 (火)	給食がありません。(お弁当・お茶・おやつを持ってきてください)		
17日 (水)	ハヤシライス ヨーグルトサラダ	牛肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース ハヤシルウ プレーンヨーグルト りんご バナナ みかん缶詰 パイナップル缶詰	ジャムロールサンド 牛乳・いりこ
18日 (木) ふ	豚肉のしょうが焼 枝豆 みそ汁	豚肉 たまねぎ ピーマン しょうが えだまめ かぼちゃ キャベツ 焼きふ ねぎ 麦みそ 煮干し	チヂミ 牛乳・いりこ
19日 (金)	カレーピラフ アジフライ やさいサラダ キャロットスープ	シーチキン たまねぎ にんじん グリンピース カレー粉 あじ 薄力粉 たまご パン粉 レタス きゅうり にんじん シーチキン にんじん たまねぎ しめじ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	バースデーケーキ 牛乳・いりこ
20日 (土)	レーズンパン スパゲティサラダ ミートボールスープ	レーズンパン スパゲティ きゅうり にんじん にんじん コーン マヨネーズ ミートボール たまねぎ にんじん キャベツ しめじ コンソメ	おかし 牛乳・いりこ
22日 (月)	焼肉 とうがんのスープ	牛肉 たまねぎ にんじん ピーマン ごま 鶏ガラ かたくり粉 冬瓜 白ねぎ たまご ねぎ	プリン お茶・いりこ
23日 (火)	冷やしそうめん 鶏肉の塩こうじ焼き キャベツのごまあえ	そうめん きゅうり 干ししいたけ たまご 煮干し 鶏もも肉 キャベツ にんじん 油揚げ ごま	ヨーグルト おかし
24日 (水)	夏野菜カレー 海藻サラダ	豚肉 たまねぎ にんじん なす かぼちゃ トマト オクラ カレールウ わかめ きゅうり シーチキン ごま ごま油	クリームぜんざい
25日 (木)	鶏の照焼 ひじきの炒り煮 けんちん汁	鶏もも肉 ほしひじき 厚揚げ にんじん 糸こんにゃく 干ししいたけ 木綿豆腐 大根 にんじん ごぼう しめじ 干ししいたけ ねぎ 煮干し ごま油	ラスク 牛乳・いりこ
26日 (金)	梅じゃこごはん アジのてんぷら きゅうり漬 みそ汁	梅干し ちりめんじゃこ ごま あじ かぼちゃ ピーマン なす 薄力粉 たまご きゅうり ごま油 大根 油揚げ えのきだけ ねぎ 麦みそ 煮干し	わらびもち 牛乳・いりこ
27日 (土)	ごまロール やさいサラダ わんたんスープ	ごまロール レタス きゅうり にんじん シーチキン コーン わんたん たまねぎ にんじん えのきだけ チンゲン菜 ごま コンソメ ごま油	おかし 牛乳・いりこ
29日 (月) ふ	オムレツ フライドかぼちゃ ミネストローネ	たまご 合いびき肉 たまねぎ トマトケチャップ かぼちゃ ウインナー マカロニ たまねぎ にんじん じゃがいも キャベツ セロリー ズッキーニ トマト缶詰 パセリ	ホットケーキ 牛乳・いりこ
30日 (火)	ラーメン ギョーザ サラダ	ゆで中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ もやし にんじん 水煮タケノコ ねぎ 鶏ガラ ぎょうざ レタス きゅうり ミニトマト ちりめんじゃこ	ごへいもち 牛乳・いりこ
31日 (水)	ハンバーグ ピーマンのソテー かぼちゃスープ	合いびき肉 たまねぎ にんじん たまご パン粉 トマトケチャップ ピーマン ちりめんじゃこ ごま油 かぼちゃ たまねぎ しめじ パセリ 牛乳 クリームシチューミックス	フルーツポンチ



スケジュール

5日(金) 平和祈念集会
15日(月) 盆休み
19日(金) 花火大会
20日(土) 花火大会予備日

給食レシピ

鮭のマヨネーズ焼き

[材料] 4人分

生鮭	4切れ
とまと	100g
マヨネーズ	大さじ1.5
パセリ	適量
塩・こしょう	少々

[作り方]

① 鮭に塩、こしょうをふり、クッキングシートを敷いた天板の上にのせる。
② ざく切りにしたとまとを上におきマヨネーズを絞る。
③ パセリをふり180℃のオーブンで15~20分焼く

できあがり!

今月の希望献立はらいおん組です。