

# 8 月 後半 給食献立写真


16




幼児 給食

きゆうしよく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ひやしきつねうどん</li> <li>● とりにくのこうそうやき</li> <li>● さといものみそに</li> <li>● あおなのおひたし</li> <li>● むぎちゃ</li> <li>● くだもの</li> </ul>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ぶどうじゅれ</li> <li>● ぎゅうにゅう</li> <li>● かるしうむかんぱん</li> </ul> 


17




乳児 給食

きゆうしよく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● びらふ</li> <li>● ぼーくんじゃー</li> <li>● きゃべつさらだ</li> <li>● すーぷ(えのきたまねぎ)</li> <li>● くだもの</li> </ul>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● じゃがいものけちやっぷあえ</li> <li>● ぎゅうにゅう</li> <li>● くだもの</li> </ul> 

19



幼児 給食

きゆうしよく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● しろぼん</li> <li>● しろみざかなのちーずやき</li> <li>● ちんげんさいとはむのそてー</li> <li>● にんじんのぐらっせ</li> <li>● むぎちゃ</li> <li>● くだもの</li> </ul>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● じゃここんぶごはん</li> <li>● ぎゅうにゅう</li> <li>● くだもの</li> </ul> 

20




幼児 給食

きゆうしよく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● じゃーじゃーめん</li> <li>● やさいいため</li> <li>● ぼぶりかなむる</li> <li>● むぎちゃ</li> <li>● くだもの</li> </ul>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● しゃーべつと</li> <li>● とうにゅう</li> <li>● かるしうむうえはーす</li> </ul> 


## チヂミ

小麦粉を溶いた生地にならや海鮮などの具を混ぜ込んで焼いた朝鮮料理です。日本のお好み焼きはふっくら仕上げるのに対して、チヂミは多めの油で薄くカリッと焼き上げます。辛味の効いた醤油ベースのタレで食べるのが特徴です。




本場韓国では、チヂミは油をたくさん使うため、昔は贅沢な食べ物だったそうです。そのため、いつでも食べられるものではなく、正月などの特別な行事の時に食されていました。


保育園では油の使用量は控え、海鮮の代わりに原料が魚介の「なると」を使用し、生地には豆腐を混ぜて、タレは酢醤油でヘルシーに仕上げ提供しました。




21




幼児 給食

きゆうしよく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● えびめし</li> <li>● しらすいりたまごやき</li> <li>● もろへいやのうめこんぶあえ</li> <li>● かぼちゃのそぼろあん</li> <li>● すましじる(こうやどうふ、ねぎ)</li> <li>● くだもの</li> </ul>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● なるといりちぢみ</li> <li>● ぎゅうにゅう</li> <li>● くだもの</li> </ul> 

22



幼児 給食


きゆうしよく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● しょくぼん</li> <li>● めかじきのばーべきゅーそーす</li> <li>● きゅうりのさらだ</li> <li>● すらいすちーず</li> <li>● むぎちゃ</li> <li>● くだもの</li> </ul>
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ゆでとうもろこし</li> <li>● ぎゅうにゅう</li> <li>● くだもの</li> <li>● かるしうむせんべい</li> </ul> 

<8月後半 旬の食材を使っている

16日 ばいなっぐる  
 17日 びーまん、しょうが、にんにく、きゅうり、とうもろこし  
 19日 むきがれい、ばいなっぐる  
 20日 びーまん、あかぼぶりか、きぼぶりか  
 21日 えび、もろへいや、かぼちゃ  
 22日 にんにく、きゅうり、とうもろこし、ばいなっぐる  
 23日 なす、かぼちゃ、おくら、ずっきーにとまと  
 24日 なら、びーまん  
 26日 おくら、かぼちゃ、とうもろこし  
 27日 いんげん、とうもろこし  
 28日 びーまん、あかびーまん、きびーまん  
 29日 びーまん  
 30日 えだまめ、とうもろこし、とまと  
 31日 なす

旬の美味しい食材を、積極的に献立に取り入れています。


23




幼児 給食

きゆうしよく ● なすのなつやさいかれー  
● ジャーまんぼてと  
● ざわーくらうと  
● かつとまと  
● むぎちゃ  
● くだもの

おやつ ● うみのいきものくっきー  
● ぎゅうにゆう  
● くだもの




24




幼児 給食

きゆうしよく ● ごはん  
● とりにくのてりやき  
● にんじんのしりしり  
● びーまんのおかかあえ  
● むぎちゃ  
● くだもの

おやつ ● びーふん  
● ぎゅうにゆう  
● くだもの




26



幼児 給食

きゆうしよく ● おくらそぼろごはん  
● ししゃもやき  
● かぼちゃのおーぶんやき  
● れたすとこーんのさらだ  
● むぎちゃ  
● くだもの

おやつ ● とうふ(あんこ)ぶれっど  
● ぎゅうにゆう  
● くだもの



27




幼児 給食

きゆうしよく ● ごはん  
● にくどうふ  
● ちゅうかふういんげん  
● こーんいため  
● はるさめすーぷ  
● くだもの

おやつ ● ばななよーぐると  
● むぎちゃ  
● かるしうむせんべい




28




幼児 給食

きゆうしよく ● みーとそーすすばげてい  
● ふらんすぱん  
● ちきんぐりる  
● からふるびーまんそてー  
● むぎちゃ  
● くだもの

おやつ ● ぱりぱり  
● かつぶさんでー  
● ぎゅうにゆう




29



幼児 給食

きゆうしよく ● ごはん  
● とんかつ  
● こまつなのいそまよあえ  
● きんぴらごぼう  
● むぎちゃ  
● くだもの


おやつ ● ぶどうじゅれ  
● ぎゅうにゆう  
● かるしうむかんぱん



### タンドリーチキン

タンドリーチキンは、鶏肉をヨーグルトと各種の香辛料で漬け込み、「タンドール」と呼ばれる円筒形の土窯(ナンもここで焼きます)で焼いた料理のことです。南アジア、インド周辺が発祥の料理です。

保育園ではヨーグルトは使わずに、子どもに適した味付けにアレンジしています。残念ながら「タンドール」はないので、オープンで焼いていますが、みんなが大好きな一品となっています。



30



幼児 給食

きゆうしよく ● ばんぶきんぱん  
● たんどリーちきん  
● こーんとえだまめのそてー  
● かつとまと  
● おにおんすーぷ  
● くだもの

おやつ ● とりこんぶごはん  
● ぎゅうにゆう  
● くだもの  
● れんこんのあまからいため



31



幼児 給食

きゆうしよく ● にくうどん  
● なすとあつあげのあまからいため  
● こまつなのおひたし  
● むぎちゃ  
● くだもの

おやつ ● まかろにきなこ  
● ぎゅうにゆう  
● くだもの

