

2025年 8月



献立表



アメリカ山徳育こども園

《今月の旬のフルーツ：パイナップル・すいか》

日	曜	午前おやつ (乳児のみ)	昼食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補食
1 18	金 月	煎餅 お茶	ごはん 鮭の磯マヨ焼き 春雨サラダ のっぺい汁 オレンジ	ミルクずもち お茶	鮭 かにかま 鶏肉 牛乳 きなこ	米 マヨネーズ 砂糖 ごま油 春雨 さといも 片栗粉	にんにく しょうが 青のり きゅうり 人参 長ねぎ 大根 小松菜 オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
2 23	土	煎餅 お茶	ごはん 野菜と豚肉のみそ炒め 中華スープ バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	豚肉 みそ かにかま 木綿豆腐 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 せんべい	玉ねぎ パプリカ チンゲン菜 もやし わかめ バナナ	
4 25	月	煎餅 お茶	ごはん 鶏肉のみそ焼き キャベツサラダ 澄まし汁 バナナ	ツナサンド 牛乳	鶏肉 みそ かにかま 竹輪 木綿豆腐 ツナ 牛乳	米 砂糖 油 食パン マヨドレ	キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ 小松菜 バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
5 19	火	煎餅 お茶	なすのミートソースパゲッティー ポパイサラダ 野菜スープ オレンジ	とうもろこしごはん お茶	豚ひき肉 卵 ウインナー ハム	スパゲッティー 小麦粉 砂糖 油 マヨネーズ じゃがいも 米	しめじ 人参 なす 玉ねぎ ほうれん草 キャベツ オレンジ とうもろこし パセリ	おむすび (ふりかけ) お茶
6 20	水	煎餅 お茶	サンマー丼 さつまいものレモン煮 卵とトマトのスープ すいか	黒糖ホットケーキ 牛乳	豚肉 卵 なると 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 片栗粉 さつまいも 黒砂糖 ホットケーキミックス	白菜 玉ねぎ 小松菜 もやし トマト ほうれん草 人参 すいか	おむすび (ふりかけ) お茶
7 21	木	煎餅 お茶	ごはん みそ汁 乳児：白身魚の漬け焼き 幼児：鯖のおろしポン酢がけ ブロッコリーの和風マヨサラダ バナナ	ピザトースト 牛乳	クラスガレイ(乳児) 鯖(幼児) ハム みそ ウインナー チーズ 牛乳	米 マヨネーズ 砂糖 さつまいも 食パン	大根(幼児) 人参 舞茸 ひじき ブロッコリー ピーマン バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
8 22	金	煎餅 お茶	コッペパン ポークビーンズ abcスープ (2才～)パイナップル (0・1才)オレンジ	鮭わかめごはん お茶	大豆 豚肉 ウインナー 鮭	コッペパン 砂糖 じゃがいも 油 マカロニ 米	玉ねぎ 人参 白菜 にんにく トマト缶 わかめ オレンジ(0・1才) パイナップル(2才～)	おむすび (ふりかけ) お茶
9 30	土	煎餅 お茶	あんかけうどん ツナと大根の煮物 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	豚肉 ツナ 牛乳	うどん 片栗粉 砂糖 せんべい	玉ねぎ 人参 ほうれん草 大根 バナナ	
12 26	火	煎餅 お茶	ごはん 豚肉と大豆のスタミナ炒め みそ汁 オレンジ	マカロニミートソース 牛乳	豚肉 大豆 みそ 牛乳	米 マカロニ 油	キャベツ にら 長ねぎ パプリカ にんにく 大根 なめこ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
13 27	水	煎餅 お茶	和風カレー きゅうりの酢の物 すいか	(13)おふラスク 牛乳 (27)0・1才：ホットケーキ 2才～：マスカットジュレのパフェ	鶏肉 しらす 牛乳 (27)生クリーム(2才～)	米 さといも 油 砂糖 (13)おふ 無塩バター (27)ホットケーキミックス	人参 玉ねぎ れんこん わかめ きゅうり すいか (27)パイナップル缶	おむすび (ふりかけ) お茶
14 28	木	煎餅 お茶	ごはん 鶏の照り焼き ひじきと高野豆腐の煮物 みそ汁 バナナ	ジャムサンド 牛乳	鶏肉 高野豆腐 ツナ 油揚げ みそ 牛乳	米 砂糖 食パン 油 ブルーベリージャム	ひじき いんげん 人参 かぼちゃ えのき バナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
15 29	金	煎餅 お茶	ごはん 親子煮 冬瓜のみそ汁 (2才～)パイナップル (0・1才)オレンジ	冷やしませそば 牛乳	鶏肉 高野豆腐 卵 さつま揚げ 豚ひき肉 牛乳	米 じゃがいも 砂糖 中華麺 ごま油 片栗粉	玉ねぎ 人参 冬瓜 きゅうり パプリカ わかめ オレンジ(0・1才) パイナップル(2才～)	おむすび (ふりかけ) お茶
16	土	煎餅 お茶	チャーハン ポパイソテー みそ汁 バナナ	せんべい ビスケット 牛乳	豚ひき肉 ウインナー みそ 牛乳	米 砂糖 おふ せんべい	玉ねぎ 人参 コーン にら ほうれん草 もやし バナナ	

★献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承ください。

～今月のレシピ～ “おふラスク”

<材料> 1人分

- ・おふ 15g
- ・砂糖 5g
- ・無塩バター 5g



<作り方>

1. バターを溶かして砂糖と混ぜる。
2. 2におふをからめる。
3. 180℃のオーブンで6～8分くらい焼く。

☆サクサク食感の食べやすいおやつです

《ウインナー・ハム・ベーコン・かにかま・竹輪・さつま揚げ・なると・つみれ・中華麺は卵不使用のものを使っています。》