



こんだてひょう

令和2年
新井田こども園

目	火	水	木	金	土
☆ 誕生会は25日(火)です。 ☆ 手作り弁当(3・4・5歳児)は、28日(金)です。 ☆ 毎日果物がつきます。 ☆ 毎週土曜日はおにぎりの日です。 ☆ 離乳食は個人の月齢や発達状態、体調に応じて調理しています。					1 予定献立 プチハンバーグ マカロニサラダ みそ汁(キャベツ・えのき) 熱量 389kcal 離乳食献立 ササミのくず煮、人参のだし煮 キャベツのみそ汁 午前おやつ(未満児) 牛乳 午後おやつ(全園児) ゼリー クラッカー
3 鶏のさっぱり煮 イカときゅうりの 酢みそ和え みそ汁(なめこ・豆腐) 熱量 477kcal	4 ラトウイユ キャベツとハムの サラダ ニラ玉スープ 熱量 387kcal	5 プルコギ ひじきのレモンサラダ タ顔とベーコンのスープ 熱量 629kcal	6【みたま祭り】 赤飯 煮しめ きゅうりもみ みそ汁(わかめ・豆腐) 熱量 314kcal	7 鮭の甘塩焼き 引き昆布の煮物 みそ汁(大根・人参) 熱量 430kcal	8 黒酢五菜肉団子 レタスサラダ みそ汁(もやし・ニラ) 熱量 309kcal
むね肉のくず煮、きゅうりのだし煮 豆腐のみそ汁 牛乳 スキムミルク オールドファッション	ササミとトマトの煮物 キャベツの煮浸し、人参のスープ 飲むヨーグルト フルーツポンチ	むね肉と玉葱の煮物 きゅうりとツナの煮物、夕顔のスープ 野菜ジュース 牛乳 パナナスコーン	じゃが芋のそぼろ煮 人参の煮物、豆腐のみそ汁 牛乳 麦茶 ミニプッチンプリン・とんがりコーン	鮭のほぐし煮 大根の煮物、人参のみそ汁 飲むヨーグルト 牛乳 今川焼き	むね肉のくず煮、レタスの煮浸し もやしのみそ汁 牛乳 ゼリー せんべい
10 〈山の日〉 	11 和風パオライス 水菜ときゅうりの ゴマ酢和え もずくスープ 熱量 556kcal	12 トマトと厚揚げの ころみ煮込み 竹輪ときゅうりのマヨ和え わかめスープ 熱量 394kcal	13 きんぴら肉団子 春雨の中華和え みそ汁(じゃが芋・いんげん) 熱量 306kcal	14 チキンナゲット 野菜サラダ みそ汁(なす・大葉) 熱量 404kcal	15 ゴマだれ肉団子 スパサラ みそ汁(玉葱・わかめ) 熱量 369kcal
17【終戦メニュー】 大根飯 梅干し もろきゅう 野菜すいとん汁 熱量 319kcal	18 ナスと挽肉のカレー ツナコーンサラダ 牛乳 熱量 539kcal	19 プルコギ ひじきのレモンサラダ タ顔とベーコンのスープ 熱量 703kcal	20 冷やしきつねうどん さつま芋のレモン煮 たたききゅうりと ササミのサラダ 熱量 527kcal	21 さんまの蒲焼き きゅうりとしらすの酢の物 みそ汁(玉ねぎ・油揚げ) 熱量 471kcal	22 プチハンバーグ マカロニサラダ みそ汁(キャベツ・えのき) 熱量 389kcal
大根のやわらか煮、きゅうりのだし煮 野菜のスープ 牛乳 牛乳 ふかし芋	ナスのそぼろあん、キャベツのだし煮 人参のみそ汁 牛乳 フルーツヨーグルト	むね肉と玉葱の煮物 高野豆腐の煮物、夕顔のスープ 野菜ジュース 牛乳 パウムクーヘン	煮込みうどん、さつま芋の甘煮 きゅうりのだし煮 牛乳 牛乳 コーントースト	カレイのころみ煮、人参の煮物 玉葱のみそ汁 牛乳 スキムミルク あんどーナツ	ササミのくず煮、車麩と人参の煮物 キャベツのみそ汁 牛乳 ゼリー せんべい
24 鶏のさっぱり煮 イカときゅうりの 酢みそ和え みそ汁(なめこ・豆腐) 熱量 487kcal	25【お誕生会】 そぼろご飯 タラのチーズフライ ポテトサラダ トマトと卵のスープ 熱量 459kcal	26 トマトと厚揚げの ころみ煮込み 竹輪ときゅうりのマヨ和え わかめスープ 熱量 376kcal	27 肉味噌スパゲティ 大根サラダ もずくスープ 熱量 480kcal	28【手作り弁当】 ゴマだれ肉団子 春雨の中華和え みそ汁(玉ねぎ・わかめ) 熱量 356kcal	29 黒酢五菜肉団子 レタスサラダ みそ汁(もやし・ニラ) 熱量 309kcal
むね肉のくず煮、きゅうりのだし煮 豆腐のみそ汁 牛乳 麦茶 のりチヂミ	タラの煮物、マッシュポテト トマトのスープ 牛乳 りんごジュース ケーキ	むね肉のトマト煮 きゅうりのだし煮、人参スープ 野菜ジュース フルーチェ	煮込みうどん、大根のだし煮 玉ねぎの煮物 牛乳 スキムミルク デニッシュパン	ササミのくず煮、きゅうりのだし煮 玉ねぎのみそ汁 牛乳 アイス せんべい	むね肉のくず煮、レタスの煮浸し もやしのみそ汁 牛乳 ゼリー クラッカー
31 チリコンカン ツナコーンサラダ ニラ玉スープ 熱量 561kcal	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <h3 style="text-align: center;">お盆と精進料理</h3> <p>8月13～16日は、旧盆です。風習は地域によって様々ですが、ご先祖様が帰ってくるお盆の間は、生き物を殺してはいけなと 考えられており、昔は肉や魚を使わず、野菜、穀類、海藻などを 使った「精進料理」を食べる家庭も多かったようです。 出汁も、かつお節や煮干しではなく、昆布やしいたけなど、植物の 食材からとったものを使う「精進料理」。素材の味を生かした薄味で 体に優しい料理です。</p> </div>				
じゃが芋のそぼろ煮 キャベツとツナの煮物、人参のスープ					
牛乳					
カルピス フライドポテト					