



8月の献立表



日	曜	午前のおやつ	昼 食	午後のおやつ	血や肉や骨になる食材	熱と力になる食材	体の調子を整える食材
3	月	かし おちゃ	ごはん、さばのみそに、スパゲティサラダ すましじる	とうにゅうくすもち ようじぎゅうにゅう	さば味噌煮(防災)、みそ、ハム、豆腐 鰹節、豆乳、きな粉、牛乳	米、砂糖、スパゲティ、マヨドレッシング 片栗粉、黒砂糖	しょうが、きゅうり、人参、コーン缶、ねぎ 玉ねぎ
4	火	かし ぎゅうにゅう	なつやさいかレー、フレンチサラダ、すいか	フルーチェ	豚肉(玉城町産)、ツナ、牛乳	米、じゃがいも、油、カレールウ、砂糖 フルーチェの素	人参、玉ねぎ、なす、かぼちゃ、にんにく しょうが、キャベツ、きゅうり、すいか
5	水	かし ぎゅうにゅう	わかめごはん、チキンのてりやき やさいのゆかりあえ、すましじる	かし ぎゅうにゅう	鶏肉、豆腐、鰹節、牛乳	米、砂糖	わかめ、キャベツ、きゅうり、しそふりかけ 玉ねぎ、人参
6	木	かし ぎゅうにゅう	ごはん、あますだんご、やさいぞえ トマトのスープ	かし ミロミルク	豚肉(玉城町産)、ベーコン、脱脂粉乳、ミロ	米、じゃがいも、砂糖、片栗粉	しょうが、ねぎ、人参、玉ねぎ、キャベツ トマト、しめじ、パセリ粉
7	金	かし ぎゅうにゅう	ごはん、てづくりふりかけ とうふのまさごあげ、トマト、おぼんじる	あおりんごゼリー	しらす干し、鰹節、豆腐、えび、鶏肉 油揚げ、みそ	米、砂糖、ごま、片栗粉、油、ゼリーの素 ホイップクリーム	塩昆布、人参、ねぎ、ひじき、トマト、冬瓜、なす ごぼう、じゅうろくさぎ、こんにゃく、かぼちゃ
8	土	かし		かし			
10	月	かし	きぼうほいく (てづくりべんとう) 	かし	 夏季希望保育(10日~14日) ☆保育を希望された方はおかず入り弁当を持参してください。		
12	水	かし		かし			
13	木	かし		かし			
14	金	かし		かし			
15	土	かし		かし			
17	月	かし ミルク	ごはん、ポークケチャップ コールスローサラダ、ポパイスープ	かし ぎゅうにゅう	豚肉(玉城町産)、ハム、牛乳	米、砂糖、バター、オリーブ油 じゃがいも	玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり ほうれん草、コーン缶
18	火	かし おちゃ	ごはん、NEW: こうやどうふのオランダに すましじる、オレンジ	ふのラスク ようじぎゅうにゅう	高野豆腐、鶏肉、なると、鰹節、焼麩 牛乳	米、片栗粉、油、砂糖、バター グラニュー糖	人参、玉ねぎ、青梗菜、干し椎茸、わかめ ねぎ、オレンジ
19	水	かし おちゃ	ごはん、ひじきいりハンバーグ、やさいぞえ みそじる	アイスクリーム	合びき肉、豆腐、みそ、鰹節	米、じゃがいも、砂糖、マヨドレッシング 片栗粉、アイスクリーム(いちごフロート)	ひじき、玉ねぎ、人参、トマト、キャベツ 切干大根、もやし、ねぎ
20	木	かし ぎゅうにゅう	ひやしちゅうかそば、フライドポテト バナナ	パン ぎゅうにゅう	ハム、卵、牛乳	中華そば、ごま油、砂糖、ごま フライドポテト、油、黒糖ロール	人参、干し椎茸、きゅうり、トマト、バナナ
21	金	きなこヨーグルト	ごはん、さけのつぶコーンやき キャベツのゆかりあえ、コンソメスープ	かし ぎゅうにゅう	さけ、ベーコン、牛乳	米、マヨドレッシング	しょうが、コーン缶、キャベツ、しそふりかけ 玉ねぎ、人参、スッキー二、パセリ粉
22	土	かし		かし			
24	月	かし ぎゅうにゅう	ごはん、タンドリーチキン、やさいぞえ コーンスープ	かし ジョア	鶏肉、ベーコン、牛乳、ジョア	米、砂糖、片栗粉、マヨドレッシング バター	にんにく、レモン果汁、トマト、キャベツ 玉ねぎ、人参、クリームコーン缶、パセリ粉
25	火	かし おちゃ	ごはん、ぶたにくのしょうがやき おりほしだいこんのサラダ、なし	バインケーキ ようじぎゅうにゅう	豚肉(玉城町産)、卵、牛乳	米、油、ごま油、砂糖、小麦粉	玉ねぎ、しょうが、切干大根、きゅうり キャベツ、人参、梨、バイン缶
26	水	かし ぎゅうにゅう	キッズビビンバ とうふとわかめのちゅうかスープ、オレンジ	かし ぎゅうにゅう	牛肉、豆腐、牛乳	米、砂糖、ごま油、ごま	ねぎ、しょうが、もやし、人参、ほうれん草 わかめ、オレンジ
27	木	かし ぎゅうにゅう	ごはん、ミートボール、かぼちゃサラダ モロヘイヤいりみそじる	みずようかん	合びき肉、ハム、油揚げ、みそ、鰹節	米、じゃがいも、油、片栗粉、砂糖 マヨドレッシング、こしあん、水あめ	玉ねぎ、人参、かぼちゃ、きゅうり モロヘイヤ、えのきだけ、寒天
28	金	バナナ ぎゅうにゅう	ごはん、さわらのたつたあげ おくらのおかかあえ、とうがんのそぼろじる	かし ぎゅうにゅう	さわら、はんぺん、鰹節、豚肉(玉城町産) 牛乳	米、片栗粉、油	しょうが、オクラ、冬瓜、コーン缶、ねぎ
29	土	かし		かし			
31	月	かし ミルク	ごはん、キッズヤンニョムチキン ほうれんそうのナムル、コンソメスープ	かし ぎゅうにゅう	鶏肉、ベーコン、牛乳	米、片栗粉、油、砂糖、ごま、ごま油	にんにく、ほうれん草、コーン缶、人参 かぼちゃ、玉ねぎ、えのきだけ、パセリ粉

〈幼児組〉毎日箸を持たせてください。献立日の横に マークがある日は箸とスプーンの両方を持たせてください。
〈未満児組〉おやつは午前と午後の2回です。箸とスプーンは保育所で用意します。
防災備蓄食のさば味噌煮(3日)を給食で食べ、非常時の食事を体験します。

新メニューの紹介 ～高野豆腐のオランダ煮～
「オランダ煮」とは油で揚げたり炒めたりした後、甘辛く煮た調理方法のことを言います。「西洋風の」という意味で「オランダ煮」と名づけられました。
高野豆腐を揚げてから煮ることで、ぷるんとした独特の食感になります。