2025年8月1日 誠染保育園

IEL ,		386-8110					
						1(金)	2(土)
午前(未満児)		★8月の平均栄養量★				牛乳、クラッカー	牛乳、ビスケット
主食		★の月の平均木賞重賞			のりごはん	ごはん	
						大根みそ汁	油揚げみそ汁
昼食	副食		カロリー たん	vぱく質 脂質 t		(人参・しめじ) フィッシュボール	(わかめ・キャベツ) コーンチキンバーグ
些艮	副艮	3歳未満児			1.8g	ひじき煮つけ	切干大根煮
		3歳以上児 536kcal 22.3g 18.9g 2.2g					
		22,08 10,08 Z		8	ゴマと黒糖のスコーン トマト	パイ菓子 りんご	
午後)	牛乳	牛乳
		4/5)		2(1)			
		4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)	9(土)
午前(未満児)	ヨーグルト	牛乳、クラッカー	牛乳、チーズ	牛乳、ビスケット	牛乳、せんべい	牛乳、クラッカー
主食		ごはん	角食	ごはん	冷やしソーメン	わかめごはん	ごはん
		かぶみそ汁	コーンスープ	豆腐すまし汁	鶏肉照り焼き	芋みそ汁	厚揚げみそ汁
_ ^	-10	(わかめ・人参) ホッケごまみそ焼き	たらピカタ ブロッコリーおかか和え	(人参・長ネギ) 大豆入りオムレツ	小松菜コーンソテー	(しめじ・人参) 松風焼き	(人参・えのき) 鶏肉の酢醤油煮
昼食	副食	春雨サラダ		じゃがいもカレー煮		大根ツナ煮	ほうれん草磯あえ
1				ヨーグルト			
-		ココアラスク	スィートポテトケーキ	バタークッキー	アイスクリーム	とうきび	ぶどうゼリー
4	後	りんご	メロン	バナナ	せんべい	トムト	ビスケット
		牛乳	牛乳	牛乳	お茶	牛乳	牛乳
		11(月)	12(火)	13(zk)	14(木)	15(金)	16(土)
午前(未満児)	11(/3/	牛乳、ビスケット	牛乳、チーズ	ヨーグルト	牛乳、せんべい	牛乳、チーズ
Ì	食		ごはん	五目うどん	ごはん	ごはん	ごはん
			豆腐みそ汁	ホッケ照り焼き	大根みそ汁	わかめみそ汁	豆腐みそ汁
			(しめじ・人参)	白菜ごま和え	(人参・えのき)	(キャベツ・人参)	(わかめ・人参)
昼食	副食	山の日	チーズエッグ ポテトきんぴら		大豆ミートソース煮 春雨のあえ物	タラのムニエル マカロニサラダ	豚肉のみそ生姜焼き キャベツソテー
			110100		E NS 0 7 60 7 C 1/10	トムト	1 6 (2 2)
			せんべい	バターしょうゆポテト	ココアゼリー	バームクーヘン	パイ菓子
午後		a Prum on	トマト	りんご	ビスケット	りんご	トマト
1 12			牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		18(月)	19(火)	20(zk)	21(木)	22(金)	23(土)
午前(未満児)	牛乳、クラッカー	牛乳、チーズ	牛乳、ビスケット	牛乳、せんべい	とと、31/ ヨーグルト	牛乳、クラッカー
主食		ごはん	ごはん	誕生会	角食	冷麦	ごはん
1	-12	厚揚げみそ汁	高野豆腐みそ汁	カレーライス	豆腐スープ	ホッケみそ焼き	芋みそ汁
		(玉ねぎ・人参)	(ねぎ・人参)	ミートローフ	(わかめ・人参)	ブロッコリー	(人参・えのき)
昼食	副食	中華風ローストチキン	鮭の洋風西京焼き	たたきキュウリ	しらす入り卵焼き	ドレッシング和え	マーボー豆腐
<u></u>	HI JAX	肉じゃが	揚げかぼちゃ甘辛だれ ヨーグルト	トマト アイスクリーム	なすのミートソース焼き		ほうれん草ゴマ和え
			= - /* /	お茶 かくりょう			
		カルピスゼリー	とうきび	カステラ	パンプキンケーキ	チーズクッキー	りんごゼリー
		ビスケット	とうきび トマト		メロン	トマト	せんべい
午後		牛乳	牛乳	りんごジュース (以上児)	牛乳	牛乳	牛乳
				牛乳(未満児)			
		25(月)	26(火)	27(zk)	28(木)	29(金)	30(±)
午前(未満児)	エンバフ/ 牛乳、ビスケット	牛乳、せんべい	ユーグルト	生乳、チーズ	生乳、クラッカー	牛乳、ビスケット
	食	角食	ごはん	ごはん	ごまごはん	ごはん	ごはん
Hi	-14	卵スープ	大根みそ汁	芋みそ汁	白菜スープ	豆腐みそ汁	高野豆腐みそ汁
		鶏肉タンドリー焼き	(わかめ・油揚げ)	(玉ねぎ・人参)	タラのフライ	(しめじ・長ネギ)	(白菜・人参)
昼食	副食	もやしナムル	豆腐ハンバーグ	だし巻き卵	キャベツみそ煮	磯辺焼き	鶏肉マーマレード煮
业尺	mi IX	ヨーグルト	チンゲン菜じゃこ和え	炒め納豆 スティックキュウリ		大豆五目煮	小松菜のおかか和え
				トマト			
		ココア蒸しパン	フライドポテト	オレンジ豆乳ゼリー	とうきび	ショートブレッド	クッキー
午後		バナナ	トクト	りんご	すいか	トムト	りんご
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
			1	I .	I	I.	

★お家で予防!食中毒★

季節を問わず毎日気をつけたい食中毒ですが、気温と湿度が高くなる 夏は、食中毒菌の増殖に適した季節となります。特に、抵抗力の弱い子 どもや高齢者は症状が重症化することもありますので、日頃の食中毒予 防をしっかりと行いましょう。

全中毒を防ぐ3つのポイント

食中毒菌を…

①つけない!

21//20-1



★手は調理前、肉・ 魚・卵に触った後、 食事の前・トイレの 後等、こまめに洗い ましょう

②増やさない!



★買い物から 帰ったらずに 食材を冷蔵庫・

③やっつける!



★ほとんどの細菌やウイルスは 加熱によって死

《夏におすすめ!ブロッコリードレッシング和え》

(大人4人分)

作り方

ブロッコリー・・大1/2株 人参・・・・・中1/3本

材料

ツナ油漬缶・・・40g 「白いりごま・・小さじ1強

】砂糖・・・小さじ1弱 しょうゆ・・小さじ2 □・・・小さじ2 ①ツナ缶は油をきっておく。調味料Aは混ぜ合わせておく。

②人参は短冊切り、ブロッコリーは小房に 分け、それぞれ茹でてあら熱をとる。

③野菜とツナ缶を、調味料Aで和える。

★夏が旬のブロッコリーは、甘味が強く栄養満点! ご家庭にある調味料で簡単にドレッシングが作れます。ブロッコリーの他に、ほうれん草やキャベツなどで作っても美味しいです。

