





	曜	献立名		主 要 材 料		乳児おやつ(午前)
	- UE		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	身体の調子をよくするもの	食 乳児・幼児おやつ(午後)
1	木		牛乳、かつお節(だし)、ちくわ、鮭 豚肉 、スキムミルク	精白米、さつま芋、でん粉、砂糖 マーガリン	バナナ、かぼちゃ、小松菜、人参、葱 キャベツ、ごぼう、生姜、たけのこ水煮 玉葱、生椎茸	牛乳 果物 ミルク モチモチかぼちゃもち
2	金	御飯 酢鶏 中華スープ 果物	牛乳、きな粉、豆腐、若鶏肉 ベーコン、卵、チーズ スキムミルク	小麦粉、精白米、さつま芋、でん粉 砂糖、油、バター	人参、葱、ピーマン、赤ピーマン 生姜、玉葱、えのき茸、木耳 オレンジ 、パイン缶	牛乳 チーズ ミルク きなこクッキー
3	±	ラーメン 即席漬け 果物	牛乳、焼き豚、刻み昆布、ハム、チーズ	菓子、中華そば、砂糖、油、ごま 小麦粉	チンゲン菜、人参、葱、キャベツ きゅうり、生姜、しなちく、玉葱 もやし、木耳、レモン汁、バナナ	牛乳 菓子 牛乳 ハムチーズ蒸しパン
5	月		牛乳、豆腐、かつお節(だし) しらす干し、ちくわ、若鶏肉 青のり粉	 小麦粉、精白米、食パン、糸こんにゃく 砂糖、油、ごま油、マーガリン、ごま 菓子	カぼちゃ、小松菜、人参、葱、ごぼう 切干大根	牛乳 菓子 牛乳 ごまトースト
6	火		牛乳、焼き豚、ハム チーズ	精白米、春雨、砂糖、菓子、サラダ油 ごま油	チンゲン菜、人参、枝豆 グリンピース、きゅうり、玉葱 ホールコーン缶、もやし、木耳	牛乳 チーズ 牛乳 枝豆 菓子
7	水	御飯 カレー煮魚 レモン酢和え	豆腐、豆乳、かつお節(だし) さわら、ゼラチン、刻み昆布、寒天 中味噌	精白米、でん粉、砂糖	バナナ、チンゲン菜、人参、葱 きゅうり、生姜、玉葱、えのき茸 みかん缶、パイン缶、黄桃缶	お茶 果物 お茶 豆乳杏仁
8	木	御飯 揚げだし豆腐 千草和え 果物	牛乳、豆腐、油揚げ かつお節(だし)、冷むきえび、卵 スキムミルク	小麦粉、精白米、でん粉、砂糖、油 バター	レモン汁 オレンジ、貝割菜、人参、キャベツ 玉葱、もやし、えのき茸、すいか	中乳 果物 ミルク キャロットマフィン
9	金	御節 焼肉ヂキン 中華サラガ	牛乳、鶏肉、中味噌、ベーコン、卵	 精白米、ごま、ごま油、砂糖、でん粉 パン、マーガリン、小麦粉	バナナ、もやし、きゅうり、人参 トマト、玉葱、しめじ茸、キャベツ	牛乳 果物
10	±	冷やし鶏肉ぶっかけ	牛乳、かつお節(だし)、かまぼこ 若鶏肉 、ハム	菓子、うどん、砂糖、ごま	惣	カルピス スイートブール 牛乳 菓子
						お茶 じゃことごまのおにぎり
12	月			山の日		
13		チンジャオロース風丼 豆腐とチンゲン菜のスープ 果物	牛乳、豆腐、牛肉、卵	精白米、でん粉、砂糖、せんべい 油、ごま油	チンゲン菜、人参、ピーマン赤ピーマン、たけのこ水煮、玉葱もやし、黄ピーマン、木耳、生椎茸バナナ	牛乳菓子牛乳プリン菓子
14	水	ジャージャーうどん オニオンスープ ゼリー	牛乳、チーズ、豆腐、豚挽肉、中味噌	うどん、砂糖、小麦粉、油	玉葱、人参、干椎茸、きゅうり、木耳 葱	牛乳 チーズ 牛乳 ココア蒸 <i>し</i> パン
15	木		牛乳、塩わかめ、しらす干し、豆腐 中味噌、ウインナー、卵、 かつお節(だし)、ちくわ	精白米、ごま、小麦粉	バナナ、梅干し、もやし、きゅうり 人参、玉葱、えのき茸、葱	牛乳 菓子 お茶 アメリカンドッグ
16	金	パン 豚肉のロベールソース 付け合せ マカロニスープ	牛乳、豚肉 、ハム、スキムミルク	パン、マカロニ、砂糖、菓子、油 バター	オレンジ、チンゲン菜 トマトピューレ、人参、ブロッコリー 玉葱、とうもろこし、にんにく えのき茸	牛乳 果物 ミルク とうもろこし 菓子
17	±		牛乳、厚揚げ、かつお節(だし) 塩わかめ	菓子、ひやむぎ、じゃが芋、砂糖 ごま、パン、油	さやいんげん、トマト、人参、葱 きゅうり、バナナ	牛乳 菓子 牛乳 揚げパン
19			牛乳、豆乳、豚肉 、ベーコン、卵 チーズ	小麦粉、精白米、でん粉、砂糖、油 サラダ油、ごま	 人参、モロヘイヤ 、赤ピーマン キャベツ、玉葱、ホールコーン缶 しめじ茸、オレンジ	牛乳 チーズ 牛乳 さーたーあんだぎー
20	火	わかめ御飯 にしき和え	牛乳、きな粉、絹豆腐 かつお節(だし)、しらす干し、 ちくわ スキムミルク、塩わかめ、中味噌	精白米、 白玉粉 、砂糖、ごま	バナナ、オクラ、かぼちゃ、人参 きゅうり、玉葱、なす、もやし	牛乳 果物 ミルク 利休白玉
21	水	御飯 五目煮豆 そうめん汁 果物	牛乳、茹大豆、かつお節(だし) かまぼこ、さつま揚げ、若鶏肉 ウインナー	 パン、そうめん、精白米、じゃが芋 砂糖、油	オレンジ、さやいんげん、人参、葱 キャベツ、玉葱、バナナ	牛乳 果物
22		知能 名のカニエル 付け合せ	牛乳、鮭 、ハム、卵	 小麦粉、精白米、じゃが芋、砂糖、油 バター、菓子	トマト、人参、パセリ、キャベツ 玉葱、クリームコーン缶 ホールコーン缶、パイン缶、レーズン	牛乳 ホットドッグ 牛乳 菓子 牛乳 パイナップルケーキ
23	金		若鶏挽肉、ベーコン、牛乳 スキムミルク		レモン汁 バナナ、人参、葱、ピーマン ブロッコリー	牛乳 果物
24	±	こことフパゲッニス・フニスック服芸	牛乳、牛挽肉、豚挽肉、粉チーズ、卵	菓子、スパゲティ、砂糖、油 マヨネーズ、小麦粉、バター	キャベツ、玉葱、にんにく、エリンギ トマトホール缶、人参、グリンピース きゅうり、大根、玉葱、にんにく	キ乳 菓子
26	 月	御飯 冬瓜スープ 中華風サラダ	牛乳、豆腐、若鶏肉 、焼き豚 フキハミルク	 小麦粉、精白米、砂糖、サラダ油	しめじ茸、レモン汁、バナナ かぼちゃ、人参、葱、キャベツ、玉葱 ホールコーン缶、もやし、とうがん	牛乳 マドレーヌ 牛乳 菓子
27	۱, ۱, ۱	(幼児)やきそば ウインナー とうもろこし 枝豆 ゼリー 学	スキムミルク 牛乳、チーズ、豚肉、さつまあげ 粉かつお、青のり粉、ウインナー、ハム	ごま油、ごま、菓子中華そば、油、	木耳、オレンジ 玉葱、もやし、キャベツ、人参、木耳	ミルク かぼちゃ蒸しパン 牛乳 チーズ
		わかめスープ ゼリー	知がうる、自のり初、ウィッテー、ハム 豆腐 牛乳、茹大豆、ツナ缶、牛挽肉	小麦粉、パン、上新粉、じゃが芋、砂糖	葱、とうもろこし、枝豆、オレンジ、トマトホール缶トマトピューレ、人参、赤ピーマン	お茶 かき氷 牛乳 果物
28	小	パプリカのサラダ 果物 	豚挽肉	油、サラダ油、バター	グリンピース、キャベツ、玉葱 黄ピーマン、しめじ茸、バナナ 人参、葱、キャベツ、生姜、切干大根	牛乳 ショートブレッド 牛乳 果物
29	<u></u>	切干大根のみそ汁	牛乳、豆腐、かつお節(だし)、鮭卵、スキムミルク、中味噌 牛乳、豆腐、かつお節(だし)	小麦粉、パン粉、精白米、砂糖、油 ごま	玉葱、みかん缶、パイン缶 黄桃缶 、バナナ	ミルク フルーツポンチ
30		御飯 鶏肉のみそ漬け焼き のおかか和え 豆腐のすまし汁	糸かつお、若鶏肉 、ヨーグルト アイスクリーム 塩わかめ、中味噌	精白米、砂糖、ウエハース	オレンジ、人参、葱、きゅうり、玉葱 にんにく、もやし、えのき茸	牛乳 アイス ウエハース
31	土		牛乳、豆腐、粉かつお、かまぼこ 豚肉 、青のり粉、塩わかめ	菓子、うどん、油、ごま、小麦粉 マーガリン	人参、葱、キャベツ、玉葱、もやし バナナ	牛乳菓子牛乳ブラウニー

体を涼しくする夏野菜

きゅうい・トマト・すいかなどの夏野菜には 水分がたっぷりと含まれていて、汗で出た 体の水分を補い、体を冷やす作用があります。 また利尿作用があり、とりすぎた水分を体の 外に出してくれる働きもあります。 夏野菜で体を涼しく保ちましょう。

オクラ

旬

切り口が五角形で、食べるとネバネバしているの

の食材

が特徴です。**大きくなりすぎると筋が張って固く**

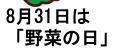


なり苦味が出るので、若くやわらかいうちに収穫 します。新鮮なものは緑が 鮮やかでうぶ毛が生えている ので、調理前に塩をまぶして まな板の上で転がす「板ずり」

をするとよいでしょう。







「8(や)3(さ)1(い)」の語呂合わせか ら、1983年に全国青果物商業協同組 合連合会など9団体が制定。







