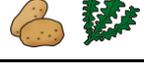


2024年8月



幼児食だより

四條畷市役所こども政策課

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
1 木	ビビンバ(夏期) しめじのスープ 	米、牛肉、にんにく、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、ごま油、ほうれん草、にんじん、きゅうり、ホールコーン、濃口醤油、砂糖、いりごま/しめじ、たまねぎ、カットわかめ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/米粉のホットケーキミックス、粉チーズ、豆乳、水、油	牛乳 果物 ◎チーズボール
2 金	ご飯 竹輪の天ぷら 切干大根の酢の物 豆腐とワカメのすまし汁 	米/野焼ちくわ、薄力粉、水、青のり、油、/切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、濃口醤油、ごま油/豆腐、カットわかめ、えのきたけ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/牛乳/果物/ホットケーキミックス(乳成分なし)、きな粉、砂糖、油、水	牛乳 果物 ◎きな粉のカップケーキ 
3 土	焼き烏うどん 果物 	うどん、鶏もも肉、濃口醤油、本みりん、水、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/果物/牛乳/スナックパン[既製品のパン]	牛乳 スナックパン 
5 月	ドライカレー クリームスープ ココアアプラス[3~5歳児]	米、カレー粉、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、濃口醤油、鶏がらスープ、食塩/たまねぎ、油、チンゲン菜、クリームコーン、クリームシチューの素、牛乳、水/ココアアプラス(ヨーグルト)/牛乳/果物/じゃがいも、片栗粉、水、砂糖、食塩、油、濃口醤油、青のり	牛乳 果物 ◎じゃが芋のお焼き 
6 火	ご飯 筑前煮 小松菜と麩のみそ汁 	米/鶏もも肉、さといも、ごぼう、にんじん、板こんにやく、干しいたけ、三度豆、食塩、濃口醤油、砂糖、油、煮干し、水/こまつな、麩、たまねぎ、みみそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/食パン《卵なし》、きな粉、水、マーガリン、砂糖	牛乳 果物 ◎きなこラスク
7 水	ご飯 ササミカツ コーンとワカメのサラダ キャベツとしめじのスープ	米/鶏ささ身、食塩、白ごしょう、薄力粉、水、パン粉、油、ケチャップ、トンカツソース/カットわかめ、コーン、きゅうり、ポン酢/キャベツ、たまねぎ、しめじ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/ポップコーン用コーン、油、バター、食塩/ハッピーターン	牛乳 果物 ◎ポップコーン ハッピーターン【1歳児】 
8 木	ご飯 さわらの梅煮 ブロッコリーと人参のおかか和え 豆腐とえのきのみそ汁 	米/さわら、生姜、無着色梅干し、砂糖、濃口醤油、酒、水/ブロッコリー、にんじん、花かつお、濃口醤油/豆腐、えのきたけ、青ねぎ、みみそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/薄力粉、豆乳、砂糖、水、油、いちごジャム	牛乳 果物 ◎いちごジャムクレープ(小麦)
9 金	ご飯 鶏肉のごま醤油焼き 胡瓜の甘酢和え 小松菜のすまし汁 	米/鶏もも肉、酒、本みりん、濃口醤油、青ねぎ、いりごま/きゅうり、にんじん、酢、砂糖、薄口醤油、食塩/こまつな、たまねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/アシドミルクPLUS/りんご、砂糖、食塩、水/ぱりんこ 	アシドミルク ◎りんごのコンポート ぱりんこ 
10 土	味噌ラーメン 果物	中華めん(卵なし麺)、豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、青ねぎ、油、ごま油、鶏がらスープ、みみそ(淡色辛みそ)、濃口醤油、水/果物/牛乳/黒糖フークレエ《卵・乳なし》	牛乳 黒糖フークレエ
12 月	 <h3>振替休日</h3>		
13 火	シーチキン炒飯 ブロッコリーのごま和え ほうれん草とベーコンのスープ	米、ツナフレーク油漬、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、油、食塩、鶏がらスープ、濃口醤油、油/ブロッコリー、にんじん、濃口醤油、砂糖、いりごま/ほうれん草、たまねぎ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/ビスコ/ハッピーターン	牛乳 果物 ビスコ ハッピーターン[3~5歳児]
14 水	焼きそば ベビーチーズ じゃが芋のスープ 	中華めん(やきそば用)、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、お好みソース(コープ)、ウスターソース、油、食塩/ベビーチーズ/じゃがいも、ホールコーン、しめじ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/厚切りバウムクーヘン【小麦・卵・乳】/ラムネ菓子	牛乳 果物 厚切りバウムクーヘン ラムネ菓子[3~5歳児]
15 木	ふりかけご飯(小魚) 高野豆腐の煮付け さつま汁	米、ふりかけ(国産小魚)/高野豆腐、鶏もも肉、干しいたけ、たまねぎ、にんじん、三度豆、砂糖、薄口醤油、酒、煮干し、水/さつまいも、たまねぎ、だいこん、青ねぎ、みみそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/カルシウムせん/わいわいスティックゼリー	牛乳 果物 カルシウムせん スティックゼリー[3~5歳児]
16 金	ご飯 チキンカレー わかめと胡瓜のサラダ 	米/鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水/きゅうり、にんじん、カットわかめ、ポン酢/牛乳/りんごジュース、水、砂糖、粉末かんてん、みかん缶/ぱりんこ 	牛乳 ◎みかん入りゼリー ぱりんこ 

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
17 土	イタリアンスパゲティー 果物 	スパゲティ、オリーブ油、ベーコン、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、トマトピューレ、ウスターソース、ケチャップ、油、食塩／果物／牛乳／十勝バターレーズンスティック[既製品のパン]   	牛乳 十勝バターレーズンスティック
19 月	三色丼 スティックソーセージ 豆腐とねぎのすまし汁 	米、だし昆布、薄口醤油、酒、食塩、鶏ミンチ、濃口醤油、砂糖、本みりん、油、生姜、三度豆、食塩、にんじん、だし昆布、水、砂糖、食塩／アンパンマンおやつソーセージ／豆腐、たまねぎ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／さつまいも、油、砂糖、水あめ、濃口醤油、水、黒ごま	牛乳 果物 ◎大学芋 
20 火	ご飯 ポークチャップ キャベツの和え物 冬瓜のみそ汁 	米／豚肉、たまねぎ、食塩、白こしょう、油、ケチャップ、トンカツソース／キャベツ、きゅうり、にんじん、濃口醤油、砂糖／とうがん、うすあげ、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／ほうじ茶／ソファール元気ヨーグルト／米、いりごま、濃口醤油、花かつお	お茶 ソファール元気ヨーグルト ◎焼きおにぎり 
お誕生日食			
21 水	人参としらすのご飯 鶏肉の唐揚げ 胡瓜とパプリカの甘酢和え 白菜のすまし汁 	米、にんじん、ちりめんじゃこ、濃口醤油、酒、食塩、鶏もも肉、食塩、白こしょう、片栗粉、油／きゅうり、パプリカ(黄)、酢、砂糖、薄口醤油／はくさい、たまねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／きになる野菜 アップル&キャロット／果物／米粉のホットケーキミックス、砂糖、油、水、豆乳ホイップ、砂糖	野菜ジュース(アップル&キャロット) 果物 ◎米粉のパウンドケーキ風 (ホイップつき)
22 木	ご飯 マーボーなす 春雨スープ 	米／豚ミンチ、なす、たまねぎ、にんじん、ピーマン、干しいたけ、生姜、ごま油、濃口醤油、砂糖、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、片栗粉、水／春雨、チンゲン菜、ベーコン、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／食パン(卵なし)、マヨドレ、粉チーズ	牛乳 果物 ◎チーズパン
23 金	ご飯 焼き魚(さば) じゃが芋のきんぴら 豆腐とえのきのすまし汁	米／さば、油、ポン酢／じゃがいも、にんじん、油、混合だし、水、濃口醤油、砂糖、いりごま／豆腐、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、豆乳、水、油、粉糖	牛乳 果物 ◎ドーナツ 
24 土	五目うどん 果物	うどん、豚肉、むきえび、はくさい、にんじん、しいたけ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、食塩、水／果物／牛乳／ネオバターロール[既製品のパン]   	牛乳 ネオバターロール
26 月	ご飯 夏野菜カレー 胡瓜とツナのサラダ(ごまドレ) 	米／豚肉、じゃがいも、かぼちゃ、たまねぎ、なす、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水／きゅうり、にんじん、ツナフレーク油漬、ノンオイルドレッシングクリーミー胡麻／牛乳／バナナ、みかん缶、りんご、ヨーグルト(無糖)／揚一番   	牛乳 ◎フルーツヨーグルト 揚一番 
27 火	ご飯 鮭のノルウェー風 白菜と人参のナムル 切干大根のみそ汁 	米／秋鮭(角切り)、片栗粉、油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、水／はくさい、にんじん、濃口醤油、ごま油、鶏がらスープ／切り干しだいこん、うすあげ、にんじん、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／スイカ／豆乳、砂糖、片栗粉、きな粉	牛乳 スイカ ◎豆乳あべかわ 
28 水	ご飯 豆腐の肉あんかけ さつま芋のみそ汁	米／豆腐、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、生姜、油、砂糖、濃口醤油、煮干し、水、片栗粉／さつまいも、たまねぎ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、砂糖、ココア、豆乳、水、油、粉糖	牛乳 果物 ◎ココアホットケーキ
29 木	ご飯 豚肉のしょうが炒め キャベツのごま酢あえ 豆腐とワカメのすまし汁	米／豚肉、生姜、たまねぎ、砂糖、濃口醤油、本みりん、油／キャベツ、にんじん、いりごま、酢、砂糖、薄口醤油／豆腐、カットわかめ、えのきたけ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、水、にんじん	牛乳 果物 ◎キャロット蒸しパン 
30 金	ご飯 八宝菜(夏期) 春雨とコーンのスープ	米／豚肉、むきえび、はくさい、たまねぎ、にんじん、ピーマン、干しいたけ、濃口醤油、食塩、油、ごま油、鶏がらスープ、片栗粉、水／春雨、コーン、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／ジョア ストロベリー／果物／薄力粉、砂糖、マーガリン、いりごま、豆乳ホイップ、水  	ジョア(ストロベリー) 果物 ◎ごまクッキー
31 土	肉うどん 果物 	うどん、牛肉、濃口醤油、本みりん、砂糖、たまねぎ、にんじん、しめじ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、食塩、水／果物／牛乳／アンパンマンミニスナック[既製品のパン]	牛乳 アンパンマンミニスナック (プレーン)

7月の1日の平均栄養量 (3歳以上児・おやつ含む) ※3歳未満児は8割の計算	エネルギー	571 kcal	鉄	2.5 mg
	たんぱく質	21.0 g	カルシウム	265 mg
	脂質	18.2 g	ビタミンC	25 mg
	塩分	2.1 g	食物繊維	4.2 g

※天候・材料等の都合により献立を変更する場合があります。
 ※1～2歳児クラスは、10時に牛乳がつかます。
 ※果物はりんご、バナナ、オレンジ等柑橘類、その他季節に応じた果物(8月はスイカ)を提供予定です。

