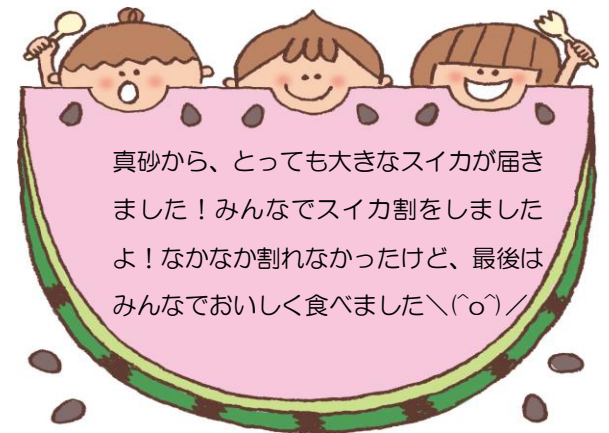


8月給食だよ!

社会福祉法人ほほえみ福祉会 吉田こども園 H28・8月

スイカわり



甘くておいしーい!



もう一個食べたいな♪

曜日	月	火	水	木	金	土
日	1	2	3	4	5	6
汁	5分づきご飯・お茶 なすの味噌汁	5分づきご飯・お茶 えのきの味噌汁	5分づきご飯・お茶 オクラの味噌汁	5分づきご飯・お茶 すまし汁	5分づきご飯・お茶 なめこ汁	親子丼・お茶 じゃが芋の味噌汁
主菜	厚焼き卵	魚の照り焼き・漬物	鶏のごま味噌焼き	高野豆腐の揚げ煮	煮魚	もずくの酢の物
副菜	トマトの和え物	きゅうりの酢の物	納豆和え	キャベツの酢の物	白和え	漬物
おやつ	午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組) 煮干しせんべい	冷奴	南瓜の煮物	ころころおむすび	黒豆煮	ころころおむすび
午後	きな粉おむすび	梅じゃこおむすび	しそゼリー	焼きじゃが	おかかおむすび	のりおむすび
日	8	9	10	11	12	13
汁	梅じゃこご飯・お茶 豆腐のくずし汁	5分づきご飯・お茶 南瓜の味噌汁	5分づきご飯・お茶 わかめの味噌汁	*祝日*	5分づきご飯・お茶 もやしの味噌汁	5分づきご飯・お茶 玉ねぎの味噌汁
主菜	なすの味噌煮	鶏のくわ焼き	魚のごま焼き		夏野菜のかき揚げ	魚の梅焼き・漬物
副菜	ひじきの酢の物	カラフルじゃこピーマン	切干大根の煮物		そうめん瓜のごま和え	小松菜の炒め物
おやつ	午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組) ころころおむすび	冷やしトマト	焼き南瓜		きゅうりスティック	ころころおむすび
午後	茶むすび	かりかりせんべい	炊き込みおむすび		季節の果物	お盆団子
日	15	16	17	18	19	20
汁	5分づきご飯・お茶 えのきの味噌汁	5分づきご飯・お茶 なすの味噌汁	5分づきご飯・お茶 オクラの味噌汁	★5分づきご飯・お茶 すまし汁	5分づきご飯・お茶 なめこ汁	親子丼・お茶 じゃが芋の味噌汁
主菜	魚の照り焼き・漬物	厚焼き卵	鶏のごま味噌焼き	魚の南蛮漬け	煮魚	もずくの酢の物
副菜	きゅうりの酢の物	トマトの和え物	納豆和え	金平ごぼう	白和え	漬物
おやつ	午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組) 煮干しせんべい	冷奴	南瓜の煮物	ころころおむすび	黒豆煮	ころころおむすび
午後	きな粉おむすび	梅じゃこおむすび	梅シャーベット	焼きじゃが	おかかおむすび	のりおむすび
日	22	23	24	25	26	27
汁	5分づきご飯・お茶 南瓜の味噌汁	5分づきご飯・お茶 豆腐のくずし汁	梅じゃこご飯。お茶 わかめの味噌汁	5分づきご飯・お茶 冬瓜の味噌汁	5分づきご飯・お茶 もやしの味噌汁	5分づきご飯・お茶 玉ねぎの味噌汁
主菜	鶏のくわ焼き	なすの味噌煮	魚のごま味噌焼き	肉じゃが	夏野菜のかき揚げ	魚の梅焼き・漬物
副菜	カラフルじゃこピーマン	ひじきの酢の物	切干大根の煮物	キャベツの酢の物	そうめん瓜のごま和え	小松菜の炒め物
おやつ	午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組) ころころおむすび	冷やしトマト	焼き南瓜	ころころおむすび	きゅうりスティック	ころころおむすび
午後	茶むすび	茹でとうもろこし	炊き込みおむすび	枝豆・煮干しせんべい	季節の果物	みたらし団子
日	29	30	31			
汁	5分づきご飯・お茶 なすの味噌汁	5分づきご飯・お茶 えのきの味噌汁	5分づきご飯・お茶 オクラの味噌汁			
主菜	厚焼き卵	魚の照り焼き・漬物	鶏のごま味噌焼き			
副菜	トマトの和え物	きゅうりの酢の物	納豆和え			
おやつ	午前(もち、ちゅーりっぷ、つくし組) 煮干しせんべい	冷奴	ころころおむすび			
午後	きな粉おむすび	梅じゃこおむすび	梅ゼリー			

ごはんは5分づき米です。園に精米機があるので使う都度精米しています。

★「お誕生会メニュー」 *都合により献立が変わる場合があります。

玄関前にある給食のレシピのメニューを変更しました!

新しいメニューに、魚の南蛮漬け・しそジュース・梅肉和えを加えています!

その他にも、人気の煮干しせんべいや、今の時期にぴったりのきゅうりの

生姜醤油漬のレシピも置いてあります!

どうぞ、ご自由にお取りください(*^_^*)



保小中連携献立について

益田市保育研究会では、25年度より学校給食と連携して保育所から中学校の時期まで一貫した食育の取り組みを実施しています。その取組の一つとしての保小中連携献立で、8・9月の献立は、夏野菜のピーマンを使った

「カラフルじゃこピーマン」です。こども園では9日と22日に登場します。

お楽しみに! (※学校は諸事情により、10月上旬に登場します。)

