



2019年8月分献立表

施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時おやつ	おひる	主な材料	おやつ	主な材料
1	木	おせんべい	・ごはん・照り焼きつくね ・ごま和え ・じゃが芋とキャベツの味噌汁	とりひき肉・豆腐・ねぎ・ひじき きゅうり・人参・もやし・ごま じゃが芋・キャベツ・油揚げ	・牛乳 ・冷やしわかめうどん	干しうどん・人参・わかめ
2	金	ビスケット	・ごはん・鮭のムニエル ・さつま芋のサラダ ・小松菜のコンソメスープ	鮭・小麦粉・バター・トマト さつま芋・胡瓜・人参 かぶ・小松菜・ベーコン・コンソメ	・牛乳 ・ココア蒸しパン	ホットケーキ粉・ココア・砂糖・牛乳
3	土	ウエハース	・あぶたま丼 ・キャベツとしらすのお浸し ・なめこの味噌汁	油揚げ・玉ねぎ・人参・グリーンピース・卵 キャベツ・しらす・かつお節 小松菜・なめこ・玉ねぎ	・牛乳 ・バームクーヘン (市販)	
4	月	せんべい	・ポークカレーライス ・コーンサラダ ・コンソメスープ	豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ルウ キャベツ・人参・コーン・すりごま 青梗菜・玉ねぎ・ウインナー	・牛乳 ・きんぴらおにぎり	鶏むね肉・ごぼう・人参・いりごま
5	火	ゼリー	・ごはん・ゴーヤチャンプルー ・バナナ ・そうめんのすまし汁	とうふ・ゴーヤ・豚肉・人参・たまご そうめん・小松菜・人参	・牛乳 ・メープルホットケーキ	ホットケーキ粉・たまご・牛乳・マーガリン・脱脂粉乳・メープル
6	水	ビスケット	・ごま塩ごはん・揚げ豆腐 ・ごぼうの青のりマヨサラダ ・大根とほうれん草の味噌汁	豆腐・鶏ひき肉・人参・ねぎ・たまご ごぼう・きゅうり・マネズ・青のり 大根・ほうれん草・油揚げ	・牛乳 ・あんこサンド	食パン・マーガリン・こしあん
8	木	おせんべい	・やきそば ・胡瓜の漬物 ・とうもろこし ・豚汁	中華麺・豚肉・キャベツ・もやし・人参 きゅうり・とうもろこし 豚肉・大根・しめじ・ねぎ	・牛乳 ・バナナクレープ	小麦粉・牛乳・たまご バナナ・生クリーム
9	金	ビスケット	・ごはん・さわらの香味照り焼き ・ひじきサラダ ・なすとえのきの味噌汁	さわら・生姜・ねぎ ごぼう・ひじき・枝豆・コーン・マネズ なす・えのき・油揚げ	・牛乳 ・おからドーナツ	小麦粉・おから・砂糖 豆乳
10	土	おせんべい	・豚肉の味噌丼 ・かぼちゃのヨーグルト和え ・小松菜のすまし汁	豚ひき肉・パプリカ・いんげん・玉ねぎ かぼちゃ・レーズン・ヨーグルト 小松菜・玉ねぎ	・牛乳 ・ワッフル (市販)	
13	火	おせんべい	・ごはん・酢豚風 ・切干大根のサラダ ・豆腐と水菜のすまし汁	豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン 切干大根・胡瓜・人参・ロースハム 豆腐・水菜・ねぎ	・牛乳 ・おやつコロケ	じゃが芋・コーン・ ホットケーキ粉・小麦粉・パン粉
14	水	ビスケット	・麦ごはん・カレイの煮付け ・ニラ玉炒め ・じゃが芋とわかめの味噌汁	かれい・青梗菜 もやし・人参・にら・たまご じゃが芋・玉ねぎ・わかめ	・牛乳 ・ちんすこう	小麦粉・きな粉・砂糖 なたね油
15	木	おせんべい	・ごはん・鶏肉のトマト煮 ・カレーポテトサラダ ・野菜とベーコンのスープ	鶏むね肉・玉ねぎ・ブロッコリー・トマト缶 じゃが芋・胡瓜・コーン・マネズ・カレー粉 キャベツ・玉ねぎ・人参・ベーコン	・牛乳 ・ひじきご飯おにぎり	米・ひじき・人参
16	金	ビスケット	・ごはん・スパニッシュオムレツ ・胡瓜のごまサラダ ・豆腐のスープ	じゃが芋・玉ねぎ・チーズ・ウインナー・卵 もやし・胡瓜・人参・ごま 豆腐・エリンギ・ねぎ	・牛乳 ・ココア蒸しパン	ホットケーキ粉・ココア・砂糖・牛乳
17	土	ウエハース	・チキンライス ・キャベツのコールスロー ・コーンポタージュ	鶏むね肉・ミックスベジタブル・ケチャップ キャベツ・胡瓜・パプリカ クリームコーン・玉ねぎ・牛乳	・牛乳 ・クリームパン (市販)	
19	月	おせんべい	・冷やし中華 ・かぼちゃの煮付け ・フルーツサラダ	中華麺・たまご・鶏肉・ハム・胡瓜・トマト かぼちゃ バナナ・フルーツミックス缶・ヨーグルト	・牛乳 ・青菜と鮭のおにぎり	米・小松菜・鮭・ごま
20	火	デザートムース	・食パン ・ポパイグラタン ・ズッキーニのコンソメスープ	マカロニ・鶏肉・玉ねぎ・ほうれん草・マッシュルーム缶・小麦粉・牛乳・チーズ・卵 ズッキーニ・玉ねぎ・しめじ	・牛乳 ・じゃが芋もち	じゃがいも・マーガリン・片栗粉
21	水	ビスケット	・スタミナ丼 ・キャベツの彩りサラダ ・ほうれん草の味噌汁	豚肉・玉ねぎ・なす・にら・にんにく・生姜 キャベツ・胡瓜・人参・わかめ ほうれん草・ねぎ・油揚げ	・牛乳 ・バナナヨーグルト ホットケーキ	ホットケーキ粉・卵・牛乳・ヨーグルト・バナナ
22	木	おせんべい	・ごはん・餃子 ・ナムル ・卵とわかめのスープ	豚ひき肉・キャベツ・にら・米粉餃子の皮 ほうれん草・人参・もやし・ごま たまご・わかめ・ねぎ	・牛乳 ・豆乳くずもち	豆乳・砂糖・片栗粉・きな粉
23	金	ビスケット	・ごはん・魚の西京焼き ・大根サラダ ・白菜と豚肉のすまし汁	さわら・味噌・みりん 大根・人参・胡瓜・ハム・コーン 豚肉・白菜	・牛乳 ・ホワイトクッキー	小麦粉・なたね油・砂糖・ヨーグルト
24	土	おせんべい	・炊き込みご飯 ・南瓜のヨーグルト和え ・豚汁	ツナ缶・しめじ・ごぼう・人参 かぼちゃ・玉ねぎ・レーズン・ヨーグルト 豚肉・大根・人参・しめじ・ねぎ	・牛乳 ・マドレーヌ (市販)	
26	月	おせんべい	・ロールパン・ポークハンバーグ ・ツナとブロッコリーのサラダ ・コーンポタージュ	豚ひき肉・玉ねぎ・たまご・豆腐・パン粉 ブロッコリー・ツナ缶・トマト クリームコーン・玉ねぎ・牛乳	・牛乳 ・誕生日ロールケーキ	スイスロール・生クリーム・ぶどう・キウイフルーツ
27	火	ゼリー	・ごはん・麻婆なす ・枝豆サラダ ・豆腐のスープ	豚肉・なす・にら・ねぎ・にんにく・生姜 枝豆・人参・胡瓜・コーン・チーズ 豆腐・エリンギ・ねぎ	・牛乳 ・マカロニきなこ	マカロニ・きな粉・砂糖
28	水	ビスケット	・ごはん・タンドリーチキン ・キャベツのコールスロー ・小松菜と人参のスープ	鶏もも肉・玉ねぎ・ヨーグルト・ケチャップ キャベツ・胡瓜・コーン 小松菜・玉ねぎ・人参	・牛乳 ・しらすとわかめの おにぎり	米・しらす・わかめ・ごま
29	木	おせんべい	・ごはん・魚のごま味噌焼き ・ほうれん草の納豆和え ・たまごと野菜のスープ	ぶり・みそ・みりん・ごま ほうれん草・納豆・人参・かつお節 たまご・キャベツ・玉ねぎ	・牛乳 ・大学芋	さつま芋・砂糖・黒ごま
30	金	ビスケット	・ごはん・カレージャーマンコロケ ・ひじきとキャベツのサラダ ・大根としめじの味噌汁	じゃが芋・玉ねぎ・ウインナー・カレー粉 キャベツ・人参・ひじき・コーン 大根・しめじ・油揚げ	・牛乳 ・ジャムサンド	食パン・マーガリン・いちごジャム
31	土	ウエハース	・中華丼 ・ブロッコリーのじゃこ和え ・生揚げと人参のすまし汁	豚肉・白菜・人参・もやし・ねぎ・うずら卵 ブロッコリー・しらす 生揚げ・人参・ねぎ	・牛乳 ・ミニあんぱん (市販)	

★仕入れの状況により献立変更する場合があります★





2019年8月分 離乳食・アレルギー食献立表

おやつは () 内がアレルギー対応となります

施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時おやつ	離乳食	アレルギー食	おやつ	主な材料
1	木	おせんべい	・ごはん・照り焼きつくね ・ごま和え ・じゃが芋の味噌汁	・ごはん・照り焼きつくね ・ごま和え ・じゃが芋とキャベツの味噌汁	・お茶 ・冷やしうどん (おにぎり)	干しうどん・人参・わかめ・ねぎ
2	金	たまごボーロ (フルーツゼリー)	・ごはん・鮭のソテー ・さつま芋のサラダ ・小松菜のスープ	・ごはん・鮭の塩焼き ・さつま芋のサラダ ・小松菜のスープ	・お茶 ・米粉のレーズン蒸パン	米粉・レーズン・砂糖・なたね油
3	土	ウエハース (おせんべい)	・あぶたま井 ・キャベツのお浸し ・玉ねぎの味噌汁	・鶏肉井 ・キャベツとしらすのお浸し ・なめこの味噌汁	・お茶 ・おせんべい	
5	月	せんべい	・トマト煮ライス ・コーンサラダ ・スープ	・ハヤシライス風 ・コーンサラダ ・青梗菜のスープ	・お茶 ・きんぴらおにぎり	米・鶏肉・ごぼう・人参
6	火	ゼリー	・ごはん・チャンプルー ・バナナ ・そうめんのすまし汁	・ごはん・ゴーヤチャンプルー ・バナナ ・小松菜のすまし汁	・お茶 ・ジャム蒸しパン (米粉蒸しパン)	米粉・砂糖・ジャム なたね油
7	水	ビスケット (おせんべい)	・ごましおごはん ・擬製豆腐・根菜の煮物 ・大根の味噌汁	・ごま塩ごはん・鶏つくね ・ごぼうの青のりサラダ ・大根とほうれん草の味噌汁	・お茶 ・ふかし芋	さつまいも
8	木	おせんべい	・やきそば ・胡瓜のつけもの ・とうもろこし・豚汁	・やきそば(グルテンフリー) ・胡瓜のつけもの ・とうもろこし・豚汁	・お茶 ・バナナクレープ風 (米粉のクレープ)	小麦粉・砂糖・牛乳・たまご
9	金	たまごボーロ (フルーツゼリー)	・ごはん・魚の照り焼き ・ひじきの煮物 ・なすの味噌汁	・ごはん・さわらの香味焼き ・ひじきサラダ ・なすとえのきの味噌汁	・お茶 ・おからドーナツ (フライドポテト)	おから・小麦粉・豆乳・砂糖
10	土	おせんべい	・豚肉の味噌井 ・南瓜のきんとん ・小松菜のすまし汁	・豚肉の味噌井 ・南瓜のきんとん ・小松菜のすまし汁	・お茶 ・おせんべい	
13	火	おせんべい	・ごはん・酢豚風 ・切干大根のサラダ ・豆腐のすまし汁	・ごはん・酢豚風 ・切干大根のサラダ ・水菜のすまし汁	・お茶 ・マッシュポテト焼	じゃが芋・コーン・砂糖
14	水	ビスケット (おせんべい)	・ごはん・カレイの煮付 ・たまごとじ ・じゃが芋の味噌汁	・ごはん・カレイの煮付け ・野菜炒め ・じゃが芋とわかめの味噌汁	・お茶 ・ちんすこう (南瓜だんご)	小麦粉・きな粉・砂糖
15	木	おせんべい	・ごはん・鶏肉のトマト煮 ・ポテトサラダ ・野菜のスープ	・ごはん・鶏肉のトマト煮 ・ポテトサラダ ・野菜のスープ	・お茶 ・ひじきご飯おにぎり	米・ひじき・油揚げ 人参
16	金	たまごボーロ (フルーツゼリー)	・ごはん・ポテトソテー ・胡瓜のごまサラダ ・豆腐のスープ	・ごはん・マッシュポテトソテー ・胡瓜のごまサラダ ・きのこのスープ	・お茶 ・米粉蒸しパン	米粉・砂糖・ジャム なたね油
17	土	ウエハース (おせんべい)	・チキンライス ・キャベツのコールスロー ・コーンスープ	・チキンライス ・キャベツのコールスロー ・コーンスープ	・お茶 ・おせんべい	
19	月	おせんべい	・冷やし中華 ・南瓜の煮付け ・フルーツサラダ	・冷やし中華 ・南瓜の煮付け ・フルーツサラダ	・お茶 ・青菜と鮭のおにぎり	米・小松菜・鮭・ごま
20	火	デザートムース (フルーツゼリー)	・食パン ・たまごとじ ・玉ねぎのスープ	・ごはん ・肉じゃが ・ズッキーニのスープ	・お茶 ・じゃが芋もち	じゃが芋・片栗粉・砂糖
21	水	ビスケット (おせんべい)	・スタミナ井 ・キャベツの彩りサラダ ・ほうれん草の味噌汁	・スタミナ井 ・キャベツの彩りサラダ ・ほうれん草の味噌汁	・お茶 ・バナナと米粉ケーキ	米粉・砂糖・バナナ
22	木	おせんべい	・ごはん・餃子 ・ナムル ・卵とわかめのスープ	・ごはん・餃子(米粉の皮) ・ナムル ・わかめスープ	・お茶 ・豆乳くずもち (くずもち)	豆乳・砂糖・片栗粉 きな粉
23	金	たまごボーロ (フルーツゼリー)	・ごはん・魚の西京焼き ・大根サラダ ・白菜と豚肉のすまし汁	・ごはん・魚の西京焼き ・大根サラダ ・白菜と豚肉のすまし汁	・お茶 ・クッキー (米粉せんべい)	小麦粉・なたね油・砂糖
24	土	おせんべい	・炊き込みごはん ・南瓜の甘煮 ・豚汁	・炊き込みご飯 ・南瓜のサラダ ・豚汁	・お茶 ・おせんべい	
26	月	おせんべい	・ごはん・ポークハンバーグ ・ツナとブロッコリーのサラダ ・コーンスープ	・ごはん・ポークハンバーグ ・ツナとブロッコリーのサラダ ・コーンスープ	・お茶 ・誕生日米粉ケーキ	米粉・砂糖・キウイ フルーツ・ぶどう
27	火	ゼリー	・ごはん・麻婆なす ・枝豆サラダ ・豆腐のスープ	・ごはん・麻婆なす ・三色サラダ ・きのこのスープ	・お茶 ・きなこマカロニ (ふかし芋)	マカロニ・きな粉・砂糖
28	水	ビスケット (おせんべい)	・ごはん・鶏の治部煮 ・キャベツのコールスロー ・小松菜のおすまし	・ごはん・チキンソテー ・キャベツのコールスロー ・小松菜と人参のおすまし	・お茶 ・しらすわかめおにぎり	米・しらす・わかめ ごま
29	木	おせんべい	・ごはん・魚のごま味噌焼 ・ほうれん草のおかか和え ・卵と野菜のスープ	・ごはん・魚のごま味噌焼き ・ほうれん草のおかか和え ・野菜のスープ	・お茶 ・大学いも	さつまいも・砂糖・ごま
30	金	たまごボーロ (フルーツゼリー)	・ごはん・コロッセ風 ・ひじきとキャベツのサラダ ・大根の味噌汁	・ごはん・コロッセ風 ・ひじきとキャベツのサラダ ・大根としめじの味噌汁	・お茶 ・ジャムサンド (米粉蒸しパン)	食パン・いちごジャム
31	土	ウエハース (おせんべい)	・中華井 ・ブロッコリーのじゃこ和え ・水菜のすまし汁	・中華井 ・ブロッコリーのじゃこ和え ・水菜のすまし汁	・お茶 ・おせんべい	

※アレルギー対応食は、たまご・小麦粉・乳を不使用としています

★仕入れ状況により献立変更する場合があります