8月の献立 & 給食だより

令和6年7月31日発行
太陽保育園

曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
前月		1日	2日	3日	4日
昼食		麦玄米 高野豆腐 三色お浸し 味噌汁・イリコ	中華麺 青椒魚 イリコ	黒豆玄米 ちくわの磯辺揚げ 五目なます 味噌汁・イリコ	さつまいもパン ジャーマンポテト キャベツスープ 味噌汁・イリコ
補乳食	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・麦玄・野菜煮物・おすすし	おかゆ・パン・野菜煮物・おすすし
おやつ	ぜいたく・お茶	ぜいたく・お茶	プリン・スキムミルク	クッキー・お茶	かまめ（ふどうカルピス）・お茶
前月	7日	8日	9日	10日	11日
昼食	ハヤシライス バナナ イリコ	大玄玄米 あずものから揚げ ほうれん草としめじ和え 味噌汁	冷やしうどん ナスの甘辛炒め イリコ	麦玄玄米 高野豆腐の含め煮 オクラのおかか和え 味噌汁・イリコ	山の日
補乳食	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・麦玄・野菜煮物・おすすし	おかゆ・うどん・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	
おやつ	オレンジゼリー・お茶	おにぎり昼・お茶	ビスケット・お茶	お菓子・お茶	
前月	14日	15日	16日	17日	18日
昼食			麦胚玄米 切り干し大根含め煮 インゲンゴマ和え 味噌汁・イリコ	ゴマ塩玄米 五目大豆 小松菜のシーチキン煮 味噌汁・イリコ	わかめ玄米 じゃがいものきんぴら 白和え 味噌汁・イリコ
補乳食			おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・麦玄・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし
おやつ			たまご（イチゴ）・お茶	カルピスゼリー・お茶	お菓子・お茶
前月	21日	22日	23日	24日	25日
昼食	三色丼 肉の物 味噌汁 イリコ	じゃこ玄米 牛豆そぼろあんかけ キャベツゴマ野和え 味噌汁・イリコ	コーンパン ミモザサラダ カレースープ イリコ	小豆玄米 揚げ出し豆腐 ピーマンのツナ和え 味噌汁・イリコ	そうめん みかん缶 イリコ
補乳食	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・パン・野菜煮物・おすすし	おかゆ・麦玄・野菜煮物・おすすし	おかゆ・そうめん・野菜煮物・おすすし
おやつ	ジョイサンド・カルピス	ベジタコーン・豆乳	フルーツヨーグルト・お茶	かまめ（レモン）・お茶	はるマーチ・スキムミルク
前月	28日	29日	30日	31日	
昼食	シーチキン玄米 スペイン風オムレツ きんぴらごぼう 味噌汁・イリコ	信玄パン スパゲティサラダ サーモンクリームスープ イリコ	しそもみご玄米 五目ひじき はうれん草お浸し 味噌汁・イリコ	カレーピラフ コロッケ ミカンサラー コンソメスープ・イリコ	
補乳食	おかゆ・パン・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	おかゆ・野菜煮物・おすすし	
おやつ	フルーツポンチ・お茶	とうもろこし・カルピス	トーフン・お茶	ヨーグルト・オレンジジュース	

夏野菜で体の中から涼しく!

きゅうりやトマト、冬瓜など、夏野菜は水分をたっぷり含んでいるので汗で食われた水分を補給したり、涼しく過ごせるように体を冷やしたりする作用があります。また、利尿作用のあるカリウムも豊富。暑さでとり過ぎてしまった水分を、しっかり排出して、体内の水分量を調節してくれます。夏野菜を食べて、元気に夏を乗り切りましょう。

♪ピーマンのツナ和えレシピ♪

（材料）約4人前（1人前 189kcal）
・ピーマン 10個　・人参 100g　・ツナ缶 1缶　・塩昆布 20g
・コーン缶缶 1缶　・マヨネーズ 30g　・酢 大さじ1　・砂糖 小さじ1

（作り方）
①ピーマン、人参は千切りにする。
②ツナ缶は油を切り、コーン缶は水気を切る。
③ピーマンを茹でて冷ましておく。
④人参はレンジで柔らかくなるまで加熱し冷ましておく 。
⑤ピーマン、人参が冷めたら全ての材料を混ぜ合わせて完成です。

子どもが苦手な食材は、マヨネーズの強要、またはそどもの好きな食材と一緒に和えたりするのもおすすめです。
私自身幼稚に農場や買い物、クッキングを体験することにより「食べてみたい」という意欲につながります。