

# 山手幼稚園 2021年 8月 給食便り

8月7日は二十四節気のひとつ「立秋」で、暦の上では秋の始まりとされています。

まだまだ暑さは続きますが、朝や夕方の風が涼しくなってきたり雲の高さや形が変わってきたりなど、少しずつ秋の訪れを感じる事が出来ます。



秋が近づくとともに日に日に一日の気温の変化が大きくなっていくので体調管理には気を付けましょう。



## <献立表>



	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
屋 食	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■ぶた肉の中巻炒め</b> ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん にら しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 淡口しょうゆ りょうり酒 ごしろう かたくり粉 <b>■ほうれん草のちりめん和え</b> ほうれん草 赤パプリカ ちりめん 淡口しょうゆ さとう <b>■ぶどうゼリー</b> カッペリーの素(ぶどう) <b>■さつまいものみそ汁</b> さつまいも ★さつまあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とり肉の焼きタツタ</b> とりにく りょうり酒 しお ごしろう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 <b>■さきうりの昆布和え</b> さきうり コーン 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ 塩こんぶ <b>■だいこんの煮物</b> だいこん にんじん ★ちくわ えだまめ だしパック さとう 淡口しょうゆ <b>■豆乳みそ汁</b> あつあげ たまねぎ みつば 混合削りぶし みそ とろにゅう	<b>■(預かり保育)</b> <b>■*量さに負けない元気メニュー</b> <b>■トマト風味の米粉カレー</b> 米 ぎゅうにく じゃがいも たまねぎ にんじん ビーマン なす 高野とうふ キャノーラ油 <b>■トマト缶</b> ★フイヨン さとう ★カレウ カレールウ <b>■はるさめとおくらのサラダ</b> はるさめ おくら <b>★豚ロースハム</b> 異パプリカ 白ごま さとう 淡口しょうゆ <b>■フルーツ雑炊</b> ミックスフルーツ缶 かんてん さとう カッペリーの素(マスカット)	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■豆腐チャンプルー</b> 木綿とうふ ぶたにく たまねぎ ほうれん草 にんじん キャノーラ油 しお ごしろう さとう 濃口しょうゆ みりん風 ごま油 <b>■かぼちゃの煮物</b> かぼちゃ だしパック さとう 淡口しょうゆ <b>■いんげんのおかか和え</b> さやいんげん 赤パプリカ <b>■えのき</b> かつおぶし さとう 淡口しょうゆ <b>■もやしのみそ汁</b> もやし つきこんにゃく にら 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さばの煮つけ</b> さば しお りょうり酒 しょうが だしパック さとう 濃口しょうゆ みりん風 かたくり粉 <b>■がんちの煮物</b> がんちどき えだまめ だしパック さとう みりん風 淡口しょうゆ <b>■きゅうりのツナサラダ</b> きゅうり ツナ缶 にんじん みすな さとう 濃口しょうゆ <b>■だいこんのみそ汁</b> だいこん おくら <b>■まいだけ</b> 混合削りぶし みそ
	(肉類) 豚肉は入れない	(肉類) 赤キに変更	(肉類) 牛肉は入れない トマト トマト缶は入れない (肉類) ハムは入れない	(肉類) 豚肉は入れない きのこ えのきは入れない	さば) 鶏肉に変更 きのこ) まいだけは入れない
3 時	<b>■ビーフンのナポリタン風</b> ビーフン たまねぎ ビーマン コーン キャノーラ油 ごしろう 淡口しょうゆ ケチャップ さとう	<b>■米粉のいちごケーキ</b> いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	<b>■シュガーポテト</b> さつまいも マーガリン さとう みりん風 しお	<b>■ちりめん菜飯おにぎり</b> 米 ちりめん 菜めし	<b>■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ</b> 木綿とうふ こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう
	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	1杯分 - 395kcal 蛋白質 14.4g 脂質 7.1g 加糖量 100mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g	1杯分 - 488kcal 蛋白質 17.6g 脂質 12.5g 加糖量 100mg 鉄 1.9mg 食塩 1.4g	1杯分 - 558kcal 蛋白質 13.2g 脂質 19.4g 加糖量 89mg 鉄 2.2mg 食塩 1.7g	1杯分 - 500kcal 蛋白質 17.3g 脂質 10.7g 加糖量 117mg 鉄 2.3mg 食塩 1.3g	1杯分 - 494kcal 蛋白質 18.5g 脂質 19.2g 加糖量 109mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g

**\*ミックスフルーツ缶\***  
 桃・梨・パイナップル  
 ぶどう・さくらんぼ

### \*献立のマークについて\*

★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。 ※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。

◆：新メニュー

- ・アレルギーフリーカレールウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ポークウインナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・フランクフルトソーゼージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・フイヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます



**アレルギー対応表示食品**  
 たまご、乳、小麦、甲殻類、きのこ(全て)  
 生トマト、トマト缶、さば、あじ、いわし  
 肉類(豚、牛、鶏、ウインナー、ハム)





	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13
風食	<p>■*山の日 代休*</p> 	<p>■(預かり保育) ■コンソメピラフ</p> <p>米 とりにく ミックスベジタブル 高野とうふ 淡口しょうゆ しお マーガリン キャノーラ油 ★パイヨン こししょう</p> <p>■ミートボール ★ミートボール</p> <p>■ソース) ケチャップ ★中濃ソース さとう</p> <p>■ソース) ブロッコリー 淡口しょうゆ さとう</p> <p>■ミニゼリー ミニゼリー</p> <p>■オニオンスープ たまねぎ マーガリン</p> <p>★ホークワインナー しめじ</p> <p>★パイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード パセリ缶</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん</p> <p>米 ■牛肉とかぼちゃの炒め物 きゅうりにく かぼちゃ たまねぎ 赤パプリカ 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく かたくり粉 にんにく ごま油 白ごま</p> <p>■ごまつなのおかか和え</p> <p>ごまつな ★ちくわ まいだけ かつおぶし さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■もやし和え物 もやし にんじん えだまめ きゅうり さとう 淡口しょうゆ 塩こんぶ</p> <p>■とうふのみそ汁 とうふ ごぼろ カットわかめ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■*暑さに負けない元気メニュー</p> <p>米 ■白身魚のからあげ ホキ しお こししょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油</p> <p>■おぐらのちりめん和え おぐら えのき 赤パプリカ ちりめん 淡口しょうゆ さとう</p> <p>■ひじきの煮物 ひじき 高野とうふ にんじん えだまめ だしパック さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■はくさいのみそ汁 はくさい あぶらあげ みずな 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■米粉のハヤシライス</p> <p>米 きゅうりにく ゆだにく たまねぎ にんじん 高野とうふ グリーンピース ★中濃ソース ケチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★パイヨン</p> <p>■カリフラワーのごまサラダ カリフラワー きゅうり にんじん 白ごま さとう 淡口しょうゆ ごま油</p> <p>■いちごゼリー ｶﾌﾞﾈﾌﾞﾘｰの素 (いちご)</p>
アレルギー対応		肉類) 鶏肉は入れない 肉類) ポテトに変更 肉類) ワインナーは入れない きのこ) しめじは入れない	肉類) 牛肉は入れない きのこ) まいだけは入れない	きのこ) えのきは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない
3時		<p>■ちくわの湯揚げ</p> <p>★ちくわ かたくり粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油</p>	<p>■米粉のにんじんケーキ</p> <p>にんじん こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■ごんぶおにぎり</p> <p>米 塩こんぶ</p>	<p>■薯芋ポテト(のりしお)</p> <p>ポテト しお 青のり</p> 
アレルギー対応		アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
		1杯分 - 395kcal 蛋白質 15.6g 脂質 11.3g 加砂糖 82mg 鉄 5.7mg 食塩 1.8g	1杯分 - 484kcal 蛋白質 14.2g 脂質 13.6g 加砂糖 100mg 鉄 2.4mg 食塩 1.6g	1杯分 - 493kcal 蛋白質 21g 脂質 9g 加砂糖 152mg 鉄 2.5mg 食塩 1.5g	1杯分 - 529kcal 蛋白質 14.4g 脂質 18.3g 加砂糖 75mg 鉄 1.9mg 食塩 1.7g

	16	17	18	19	20
風食	<p>■(預かり保育) ■菜めしチリメンごはん</p> <p>米 ちりめん 菜めし</p> <p>■とうふハンバーグ ★とうふハンバーグ</p> <p>■てりやきソース たまねぎ しめじ だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉</p> <p>■ソース) にんじん にんじん さとう ★パイヨン マーガリン</p> <p>■きゅうりパスタ ■(オーロラソース和え)</p> <p>きゅうり きゅうり ★豚肉ソーセージ 赤パプリカ ★卵不使用マヨネーズ ケチャップ さとう 淡口しょうゆ 穀物酢</p> <p>■だいにのみそ汁 だいに ★さつまあげ にら 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん</p> <p>米 ■さけのバター醤油風 さけ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■ソース) 濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉</p> <p>■ごまつなのおひたし ごまつな にんじん ★ちくわ えのき 淡口しょうゆ さとう</p> <p>■ぶどうゼリー ｶﾌﾞﾈﾌﾞﾘｰの素 (ぶどう)</p> <p>■夏まし汁 おぐら あぶらあげ ごぼろ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ</p> 	<p>■(預かり保育) ■*暑さに負けない元気メニュー</p> <p>■ケチャップライス 米 ミックスベジタブル 豚ひき肉 高野とうふ にんにく マーガリン しお 淡口しょうゆ</p> <p>★パイヨン ケチャップ</p> <p>■きゅうりの和え物 きゅうり にんじん カットわかめ さとう 淡口しょうゆ</p> <p>■かぼちゃサラダ かぼちゃ マーガリン ★卵不使用マヨネーズ ★パイヨン 穀物酢</p> <p>■コンソメスープ きゅうり ピーマン</p> <p>★ホークワインナー ★パイヨン さとう 淡口しょうゆ ラード パセリ缶</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん</p> <p>米 ■肉じゃが ぶたにく じゃがいも たまねぎ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 たいす華フレーク キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ</p> <p>■あつあげの土佐煮 あつあげ きぬさや かたくり粉 だしパック 濃口しょうゆ さとう</p> <p>■もやしナムル もやし ★さつまあげ カットわかめ さとう 淡口しょうゆ ごま油</p> <p>■ほうれん草のみそ汁 ほうれん草 カリフラワー エリンギ 混合削りぶし みそ</p>	<p>■(預かり保育) ■ごはん</p> <p>米 ■大豆フレークの甘みそチキンカツ とりにく しお こししょう さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 たいす華フレーク キャノーラ油 さとう</p> <p>■甘みそソース) みそ 赤だしみそ ケチャップ ★中濃ソース さとう みりん風 濃口しょうゆ かたくり粉</p> <p>■いんげんのソテー さやいんげん</p> <p>★フランクフルトソーセージ しめじ 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■みかんゼリー ｶﾌﾞﾈﾌﾞﾘｰの素 (ｸﾞﾙ)</p> <p>■たまねぎのみそ汁 たまねぎ つきコンニャク みずな 混合削りぶし みそ</p>
アレルギー対応	肉類) じゃがいものおやきに変更 きのこ) しめじは入れない 肉類) ハムは入れない	きのこ) えのきは入れない	肉類) 豚肉は入れない 肉類) ワインナーは入れない	肉類) 豚肉は入れない きのこ) エリンギは入れない	肉類) ホキに変更 肉類) ソーセージは入れない きのこ) しめじは入れない
3時	<p>■米粉のパナケーキ</p> <p>バナナ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■おかかおにぎり</p> <p>米 かたくり粉 濃口しょうゆ みりん風</p>	<p>■にんじんドーナツ</p> <p>にんじん 木綿とうふ かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油</p>	<p>■米粉のブルーベリーケーキ</p> <p>ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー</p>	<p>■わかめおにぎり</p> <p>米 わかめご飯の素</p>
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	1杯分 - 460kcal 蛋白質 14.3g 脂質 9.4g 加砂糖 103mg 鉄 1.9mg 食塩 1.9g	1杯分 - 505kcal 蛋白質 18.7g 脂質 10.2g 加砂糖 89mg 鉄 1.9mg 食塩 1.1g	1杯分 - 448kcal 蛋白質 14.3g 脂質 14.9g 加砂糖 88mg 鉄 1.8mg 食塩 1.4g	1杯分 - 486kcal 蛋白質 17.5g 脂質 10.8g 加砂糖 130mg 鉄 2.1mg 食塩 1.5g	1杯分 - 607kcal 蛋白質 20.7g 脂質 16g 加砂糖 73mg 鉄 2.6mg 食塩 1.2g





	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27
	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さばの塩焼き</b> さば りょうり酒 しお <b>■ブロッコリーのごま和え</b> ブロッコリー えのき 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ 白ごま ごま油 <b>■切干だいこん煮</b> 切干だいこん にんじん ★ちくわ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ <b>■とうろのみぞじ</b> とうろ こぼろ カットわかめ 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■とりそぼろと大根の煮物</b> 鶏ひき肉 だいこん たまねぎ にんじん あぶらあげ ほうれんそう 高野とうふ キャノーラ油 ★とりがらスープ しょうが りょうり酒 濃口しょうゆ さとう <b>■かたくり粉</b> <b>■さゆうりとトマトのツナ和え</b> きゅうり <b>■トマト</b> トマト ツナ缶 さとう 濃口しょうゆ <b>■あおりんごゼリー</b> カアビリーの素(青りんご) <b>■もやしとなすのみぞじ</b> もやし なす ★さつまあげ 青ねぎ 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■米粉のハヤシライス</b> 米 きゅうり ふたにく たまねぎ にんじん 高野とうふ グリーンピース ★中濃ソース クチャップ さとう キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシライス ★ブイヨン <b>■ジャーマンポテト</b> じゃがいも たまねぎ <b>★ポークウインナー</b> マーガリン ★ブイヨン しお こしょう パセリ缶 <b>■豚入</b> ブロッコリー 濃口しょうゆ さとう <b>■もちもち</b> もち もち缶 かんてん さとう カアビリーの素(ピーチ)	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■白身魚のごま焼き</b> 赤身 りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ 白ごま 黒ごま <b>■いんげんの和え物</b> さやいんげん コーン 赤パプリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■くずし豆腐</b> 木綿とうふ にんじん みつば だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 <b>■さつまいのみぞじ</b> さつまい こまつな <b>■まいだけ</b> 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■*食べに負けない元気メニュー</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■マーボナス豆腐</b> 木綿とうふ なす <b>■豚ひき肉</b> たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャノーラ油 しお こしょう 赤だしみそ みそ ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ <b>■おぐらの昆布和え</b> おくら ★さつまあげ 赤パプリカ 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ <b>■オレンジゼリー</b> カアビリーの素(オレンジ) <b>■かぼちゃのみぞじ</b> かぼちゃ カリフラワー <b>■しめじ</b> 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	さば) 鶏肉に変更 きのこ) えのきは入れない	肉類) 鶏肉は入れない トマト) トマトは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない 肉類) ウインナーは入れない	きのこ) まいだけは入れない	肉類) 豚肉は入れない きのこ) しめじは入れない
3時	<b>■米粉のいちごケーキ</b> いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	<b>■焼きビーフン</b> ★ちくわ ビーフン きゃべつ にんじん ビーマン しお ★とりがらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油	<b>■とうろ入り抹茶の米粉ケーキ</b> 木綿とうふ こめ粉 かたくり粉 ベーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	<b>■ちくわの磯辺あげ</b> ★ちくわ かたくり粉 あおさ ★和風だし顆粒 キャノーラ油	<b>■ひじきおにぎり</b> 米 ひじき にんじん きめさや 濃口しょうゆ みりん風 さとう
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	1杯分 - 530kcal 蛋白質 18.4g 脂質 17.8g 加糖量 110mg 鉄 2.2mg 食塩 1.3g	1杯分 - 375kcal 蛋白質 16.8g 脂質 5.6g 加糖量 78mg 鉄 1.6mg 食塩 1.7g	1杯分 - 548kcal 蛋白質 16.1g 脂質 17.2g 加糖量 97mg 鉄 1.8mg 食塩 2.3g	1杯分 - 360kcal 蛋白質 18.7g 脂質 6.8g 加糖量 92mg 鉄 1.7mg 食塩 1.8g	1杯分 - 498kcal 蛋白質 15.8g 脂質 7.7g 加糖量 93mg 鉄 2.1mg 食塩 2.3g

	30	31
	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■さわらのみぞだれ</b> さわら りょうり酒 しお <b>■トビロ</b> だいこん だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 <b>■もやしのナムル</b> もやし にんじん きゅうり さとう 濃口しょうゆ 白ごま ごま油 <b>■ピーチゼリー</b> カアビリーの素(ピーチ) <b>■おぐらのみぞじ</b> おくら あぶらあげ <b>■なめこ</b> 混合削りぶし みそ	<b>■(預かり保育)</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■チャブチェ</b> きゅうり ふたにく はるさめ たまねぎ ビーマン 赤パプリカ しょうが にんにく キャノーラ油 りょうり酒 さとう みりん風 濃口しょうゆ ★とりがらスープ 白ごま ごま油 <b>■こまつなのおひだし</b> こまつな ★さつまあげ <b>■えのき</b> だしパック 濃口しょうゆ さとう <b>■カリフラワーのわかめ和え</b> カリフラワー にんじん カットわかめ さとう 濃口しょうゆ <b>■さつまいのみぞじ</b> さつまいも みずな 白ねぎ 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	きのこ) なめこは入れない	肉類) 牛肉・豚肉は入れない きのこ) えのきは入れない
3時	<b>■フライドポテト</b> ポテト しお パセリ缶 キャノーラ油	<b>■米粉のブルーベリーケーキ</b> ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	アレルギー対応はありません
	1杯分 - 395kcal 蛋白質 16.4g 脂質 9.3g 加糖量 70mg 鉄 1.6mg 食塩 0.9g	1杯分 - 511kcal 蛋白質 14.2g 脂質 12.4g 加糖量 118mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g

