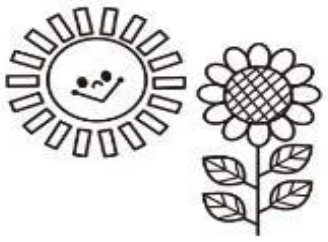
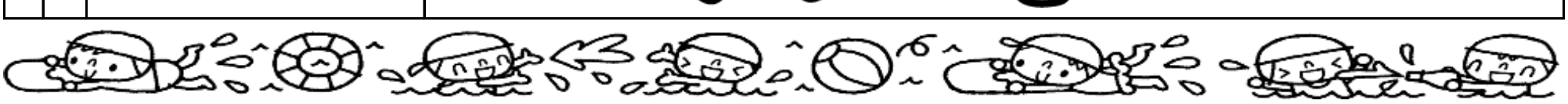


8月　給食予定献立表

2022年　認定こども園
関西女子短期大学附属幼稚園

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	材料名 緑：体の調子を整える	材料名 黄：熱や力の元になる
1	月	ご飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のかにかま和え 豆腐の味噌汁	牛乳 レモンゼリー	鶏肉 かにかま 絹ごし豆腐 味噌	ほうれん草･コーン 玉ねぎ わかめ レモン果汁	米･しょうゆ 上白糖 みりん 寒天
2	火	ご飯 ハンバーグ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	牛乳 うどんのおやき	国産ハンバーグ かにかま コンソメ かつお節	ケチャップ･ブロッコリー コーン･玉ねぎ 人参･パセリ ねぎ	米･なたね油･マヨネーズ しょうゆ･塩 うどん･小麦粉 ポン酢･上白糖
3	水	ご飯 アジフライ カラフルサラダ さつま芋の味噌汁	お茶 フルーチェ	あじ 味噌 牛乳	ブロッコリー･パプリカ(赤) コーン 玉ねぎ ねぎ	米･小麦粉･パン粉 植物油･塩･とんかつソース 和風ドレッシング･上白糖 さつま芋･フルーチェ(ピーチ)
4	木	塩焼きそば 小松菜の中華スープ りんご	牛乳 トマトケーキ	豚肉 かつお節 チキンスープ 牛乳	キャベツ･玉ねぎ 人参･青のり 小松菜･りんご トマト缶	焼きそば･なたね油 塩ラーメンスープ･塩 小麦粉･有塩バター 上白糖
5	金	ご飯 肉じゃが 大根のごま和え かき玉汁	牛乳 揚げパン	牛肉 鶏卵 きな粉	玉ねぎ･人参 グリンピース･大根 コーン わかめ	米･じゃが芋･なたね油 上白糖･みりん･しょうゆ ごま･塩 ロールパン･植物油
6	土	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
8	月	ご飯 春巻き チンゲン菜のナムル わかめスープ	牛乳 ふのラスク	春巻き チキンスープ	チンゲン菜･コーン 人参･わかめ 玉ねぎ えのき	米･植物油 塩･おつゆ麩 マーガリン 上白糖
9	火	ロールパン コロッケ アスパラのサラダ コンソメスープ	牛乳 菜飯おにぎり	ツナ コンソメ	アスパラ･人参 白菜･玉ねぎ コーン 菜めしの素	ロールパン･野菜コロッケ 植物油･とんかつソース マヨネーズ･しょうゆ 塩･米
10	水	ウインナーカレー 大根の酢の物 青りんごゼリー	牛乳 チーズ蒸しパン	ウインナー チーズ 牛乳	玉ねぎ･人参 大根 きゅうり コーン	米･じゃが芋･なたね油 カレールー･酢 上白糖･しょうゆ 青りんごゼリー･ホットケーキミックス
11	木	山の日				
12	金	ご飯 焼肉風炒め しゅうまい 春雨スープ	お茶 フルーツヨーグルト	牛肉 焼売 チキンスープ ヨーグルト	玉ねぎ･ピーマン キャベツ･人参 チンゲン菜･黄桃缶 パイン缶	米･焼肉のたれ 上白糖･ごま油 春雨･ごま 塩
15	月	夏季休暇				
16	火	夏季休暇				
17	水	夏季休暇				
18	木	夏季休暇				



日	曜日	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
19	金	夏季休暇				
20	土	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
22	月	ご飯 さわらの煮付け 高野豆腐の煮物 揚げの味噌汁	牛乳 じゃがチーズ	さわら･高野豆腐 揚げ 味噌 チーズ	しょうが･インゲン 人参 玉ねぎ ねぎ	米･しょうゆ･上白糖 酒･みりん じゃが芋･片栗粉 塩･なたね油
23	火	ロールパン ポトフ ブロッコリーサラダ オレンジ	牛乳 鮭わかめおにぎり	ウインナー 大豆 コンソメ ツナ	キャベツ･玉ねぎ ブロッコリー･人参 オレンジ わかめ御飯(鮭250g)	ロールパン･じゃが芋 しょうゆ･塩 マヨネーズ 米
24	水	ゆばあんかけ丼 しゅうまい 玉ねぎの味噌汁	牛乳 プリン	鶏肉 湯葉 焼売 味噌	玉ねぎ 人参 ねぎ わかめ	米･片栗粉 しょうゆ･みりん 上白糖･おつゆ麩 プリンミックス
25	木	ご飯 タンドリーチキン ポテトサラダ コンソメスープ	牛乳 あんこケーキ	鶏肉･ヨーグルト コンソメ こしあん 牛乳	ケチャップ･ミックスベジタブル 玉ねぎ 人参 パセリ	米･カレー粉･カレールー なたね油･じゃが芋･マヨネーズ 酢･しょうゆ･塩 小麦粉･マーガリン･上白糖
26	金	冷やしきつねうどん ほうれん草のツナ和え りんご	牛乳 スコーン	揚げ ツナ 牛乳	干し椎茸･小松菜 人参･ねぎ ほうれん草 りんご	うどん･しょうゆ 上白糖･天かす めんつゆ･小麦粉 有塩バター･いちごジャム
27	土	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
29	月	ビーフカレー 春雨サラダ オレンジ	牛乳 マシュマロおこし ★乳児棟は市販菓子	牛肉	玉ねぎ 人参 ほうれん草 オレンジ	米･じゃが芋 カレールー･なたね油･春雨 しょうゆ･酢･塩 コーンフレーク･マシュマロ
30	火	ロールパン ポークチャップ コールスローサラダ コーンスープ	牛乳 ゆかりおにぎり	豚肉 ハム	玉ねぎ･ケチャップ しめじ･キャベツ 人参･パセリ しその香	ロールパン･塩 ウスターソース･しょうゆ なたね油･マヨネーズ コーンクリームスープ･米
31	水	☆お誕生会☆ ご飯/チキン南蛮 ナポリタン 野菜スープ	牛乳 お誕生日ケーキ	鶏肉･ウインナー コンソメ･鶏卵 ホイップ 牛乳	玉ねぎ･パセリ グリンピース･ケチャップ 人参 黄桃缶	米･片栗粉･植物油 酢･しょうゆ･上白糖 マヨネーズ･スパゲティ･塩 小麦粉･なたね油

冷たい物の食べ過ぎ・飲みすぎに注意

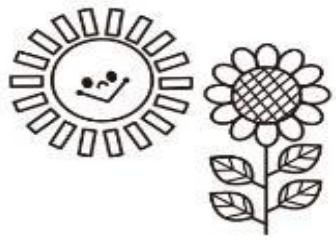
暑いとつい手が出てしまう冷たい物ですが、冷たい物の摂りすぎは、おなかを冷やしてさまざまなトラブルを招きます。特にアイスクリームや炭酸飲料には砂糖が多く含まれ、食欲不振の原因にもなるため注意しましょう。

土用の丑の日「ウナギ」

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンＡやビタミンＢ群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は、2回！

・7/23（土）
・8/2（木）



8月　給食予定献立表

2022年　認定こども園
関西女子短期大学附属幼稚園　乳児園舎

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
1	月	牛乳 おやさいせべい	ご飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のかにかま和え 豆腐の味噌汁	牛乳 レモンゼリー	鶏肉 かにかま 絹ごし豆腐 味噌	ほうれん草・コーン 玉ねぎ わかめ レモン果汁	米・しょうゆ 上白糖 みりん 寒天
2	火	牛乳 のりものビスケット	ご飯 ハンバーグ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	牛乳 うどんのおやき	国産ハンバーグ かにかま コンソメ かつお節	ケチャップ・ブロッコリー コーン・玉ねぎ 人参・パセリ ねぎ	米・なたね油・マヨネーズ しょうゆ・塩 うどん・小麦粉 ポン酢・上白糖
3	水	牛乳 バナナ	ご飯 アジフライ カラフルサラダ さつま芋の味噌汁	お茶 フルーチェ	あじ 味噌 牛乳	ブロッコリー・パプリカ(赤) コーン 玉ねぎ ねぎ	米・小麦粉・パン粉 植物油・塩・とんかつソース 和風ドレッシング・上白糖 さつま芋・フルーチェ(ピーチ)
4	木	牛乳 味しらべ	塩焼きそば 小松菜の中華スープ りんご	牛乳 トマトケーキ	豚肉 かつお節 チキンスープ 牛乳	キャベツ・玉ねぎ 人参・青のり 小松菜・りんご トマト缶	焼きそば・なたね油 塩ラーメンスープ・塩 小麦粉・有塩バター 上白糖
5	金	牛乳 お野菜スティック	ご飯 肉じゃが 大根のごま和え かき玉汁	牛乳 揚げパン	牛肉 鶏卵 きな粉	玉ねぎ・人参 グリンピース・大根 コーン わかめ	米・じゃが芋・なたね油 上白糖・みりん・しょうゆ ごま・塩 ロールパン・植物油
6	土	牛乳 市販菓子	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
8	月	牛乳 お野菜スティック	ご飯 春巻き チンゲン菜のナムル わかめスープ	牛乳 ふのラスク	春巻き チキンスープ	チンゲン菜・コーン 人参・わかめ 玉ねぎ えのき	米・植物油 塩・おつゆ麩 マーガリン 上白糖
9	火	牛乳 のりものビスケット	ロールパン コロッケ アスパラのサラダ コンソメスープ	牛乳 菜飯おにぎり	ツナ コンソメ	アスパラ・人参 白菜・玉ねぎ コーン 菜めしの素	ロールパン・野菜コロッケ 植物油・とんかつソース マヨネーズ・しょうゆ 塩・米
10	水	牛乳 マリー	ウインナーカレー 大根の酢の物 青りんごゼリー	牛乳 チーズ蒸しパン	ウインナー チーズ 牛乳	玉ねぎ・人参 大根 きゅうり コーン	米・じゃが芋・なたね油 カレールー・酢 上白糖・しょうゆ 青りんごゼリー・ホットケーキミックス
11	木	山の日					
12	金	牛乳 味しらべ	ご飯 焼肉風炒め しゅうまい 春雨スープ	お茶 フルーツヨーグルト	牛肉 焼売 チキンスープ ヨーグルト	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 チンゲン菜・黄桃缶 パイン缶	米・焼肉のたれ 上白糖・ごま油 春雨・ごま 塩
15	月	夏季休暇					
16	火	夏季休暇					
17	水	夏季休暇					
18	木	夏季休暇					

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
19	金	夏季休暇					
20	土	牛乳 市販菓子	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
22	月	牛乳 星たべよ	ご飯 さわらの煮付け 高野豆腐の煮物 揚げの味噌汁	牛乳 じゃがチーズ	さわら・高野豆腐 揚げ 味噌 チーズ	しょうが・インゲン 人参 玉ねぎ ねぎ	米・しょうゆ・上白糖 酒・みりん じゃが芋・片栗粉 塩・なたね油
23	火	牛乳 おやさいせべい	ロールパン ポトフ ブロッコリーサラダ オレンジ	牛乳 鮭わかめおにぎり	ウインナー 大豆 コンソメ ツナ	キャベツ・玉ねぎ ブロッコリー・人参 オレンジ わかめ御飯(鮭250g)	ロールパン・じゃが芋 しょうゆ・塩 マヨネーズ 米
24	水	牛乳 マンナビスケット	ゆばあんかけ丼 しゅうまい 玉ねぎの味噌汁	牛乳 プリン	鶏肉 湯葉 焼売 味噌	玉ねぎ 人参 ねぎ わかめ	米・片栗粉 しょうゆ・みりん 上白糖・おつゆ麩 プリンミックス
25	木	牛乳 味しらべ	ご飯 タンドリーチキン ポテトサラダ コンソメスープ	牛乳 あんこケーキ	鶏肉・ヨーグルト コンソメ こしあん 牛乳	ケチャップ・ミックスベジタブル 玉ねぎ 人参 パセリ	米・カレー粉・カレールー なたね油・じゃが芋・マヨネーズ 酢・しょうゆ・塩 小麦粉・マーガリン・上白糖
26	金	牛乳 お野菜スティック	冷やしきつねうどん ほうれん草のツナ和え りんご	牛乳 スコーン	揚げ ツナ 牛乳	干し椎茸・小松菜 人参・ねぎ ほうれん草 りんご	うどん・しょうゆ 上白糖・天かす めんつゆ・小麦粉 有塩バター・いちごジャム
27	土	牛乳 市販菓子	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
29	月	牛乳 エースコイン	ビーフカレー 春雨サラダ オレンジ	牛乳 マンナビスケット	牛肉	玉ねぎ 人参 ほうれん草 オレンジ	米・じゃが芋 カレールー・なたね油・春雨 しょうゆ・酢・塩 マンナビスケット
30	火	牛乳 チーズ	ロールパン ポークチャップ コールスローサラダ コーンスープ	牛乳 ゆかりおにぎり	豚肉 ハム	玉ねぎ・ケチャップ しめじ・キャベツ 人参・パセリ しその香	ロールパン・塩 ウスターソース・しょうゆ なたね油・マヨネーズ コーンクリームスープ・米
31	水	牛乳 おやさいせべい	☆お誕生会☆ ご飯/チキン南蛮 ナポリタン 野菜スープ	牛乳 お誕生日ケーキ	鶏肉・ウインナー コンソメ・鶏卵 ホイップ 牛乳	玉ねぎ・パセリ グリンピース・ケチャップ 人参 黄桃缶	米・片栗粉・植物油 酢・しょうゆ・上白糖 マヨネーズ・スパゲティ・塩 小麦粉・なたね油

冷たい物の食べ過ぎ・飲みすぎに注意

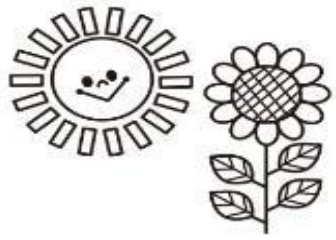
暑いとつい手が出てしまう冷たい物ですが、冷たい物の摂りすぎは、おなかを冷やしてさまざまなトラブルを招きます。特にアイスクリームや炭酸飲料には砂糖が多く含まれ、食欲不振の原因にもなるため注意しましょう。

土用の丑の日「ウナギ」

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンＡやビタミンＢ群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は、2回！

- 7/23（土）
- 8/2（木）



8月　給食予定献立表　完了期12～18ヶ月

2022年　認定こども園
関西女子短期大学附属幼稚園　乳児園舎

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
1	月	牛乳 ベビーせんべい	ご飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のかにかま和え 豆腐の味噌汁	牛乳 レモンゼリー	鶏肉 かにかま 絹ごし豆腐 味噌	ほうれん草・コーン 玉ねぎ わかめ レモン果汁	米・しょうゆ 上白糖 みりん 寒天
2	火	牛乳 のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	ご飯 ハンバーグ ブロッコリーサラダ コンソメスープ	牛乳 うどんのおやき	国産ハンバーグ かにかま コンソメ かつお節	ケチャップ・ブロッコリー コーン・玉ねぎ 人参・パセリ ねぎ	米・なたね油・マヨネーズ しょうゆ・塩 うどん・小麦粉 ポン酢・上白糖
3	水	牛乳 ハイハイン	ご飯 アジフライ カラフルサラダ さつま芋の味噌汁	お茶 フルーチェ	あじ 味噌 牛乳	ブロッコリー・パプリカ(赤) コーン 玉ねぎ ねぎ	米・小麦粉・パン粉 植物油・塩・とんかつソース 和風ドレッシング・上白糖 さつま芋・フルーチェ(ピーチ)
4	木	牛乳 おやさいせんべい	塩焼きそば 小松菜の中華スープ りんご	牛乳 トマトケーキ	豚肉 かつお節 チキンスープ 牛乳	キャベツ・玉ねぎ 人参・青のり 小松菜・りんご トマト缶	焼きそば・なたね油 塩ラーメンスープ・塩 小麦粉・有塩バター 上白糖
5	金	牛乳 マンナビスケット	ご飯 肉じゃが 大根のごま和え かき玉汁	牛乳 揚げパン	牛肉 鶏卵 きな粉	玉ねぎ・人参 グリンピース・大根 コーン わかめ	米・じゃが芋・なたね油 上白糖・みりん・しょうゆ ごま・塩 ロールパン・植物油
6	土	牛乳 市販菓子	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
8	月	牛乳 ベビーせんべい	ご飯 春巻き チンゲン菜のナムル わかめスープ	牛乳 ふのラスク	春巻き チキンスープ	チンゲン菜・コーン 人参・わかめ 玉ねぎ えのき	米・植物油 塩・おつゆ麩 マーガリン 上白糖
9	火	牛乳 のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	ロールパン コロッケ アスパラのサラダ コンソメスープ	牛乳 菜飯おにぎり	ツナ コンソメ	アスパラ・人参 白菜・玉ねぎ コーン 菜めしの素	ロールパン・野菜コロッケ 植物油・とんかつソース マヨネーズ・しょうゆ 塩・米
10	水	牛乳 ハイハイン	ウインナーカレー 大根の酢の物 青りんごゼリー	牛乳 チーズ蒸しパン	ウインナー チーズ 牛乳	玉ねぎ・人参 大根 きゅうり コーン	米・じゃが芋・なたね油 カレールー・酢 上白糖・しょうゆ 青りんごゼリー・ホットケーキミックス
11	木	山の日					
12	金	牛乳 マンナビスケット	ご飯 焼肉風炒め しゅうまい 春雨スープ	お茶 フルーツヨーグルト	牛肉 焼売 チキンスープ ヨーグルト	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 チンゲン菜・黄桃缶 パイン缶	米・焼肉のたれ 上白糖・ごま油 春雨・ごま 塩
15	月	夏季休暇					
16	火	夏季休暇					
17	水	夏季休暇					
18	木	夏季休暇					

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
19	金	夏季休暇					
20	土	牛乳 市販菓子	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
22	月	牛乳 ベビーせんべい	ご飯 さわらの煮付け 高野豆腐の煮物 揚げの味噌汁	牛乳 じゃがチーズ	さわら・高野豆腐 揚げ 味噌 チーズ	しょうが・インゲン 人参 玉ねぎ ねぎ	米・しょうゆ・上白糖 酒・みりん じゃが芋・片栗粉 塩・なたね油
23	火	牛乳 のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	ロールパン ポトフ ブロッコリーサラダ オレンジ	牛乳 鮭わかめおにぎり	ウインナー 大豆 コンソメ ツナ	キャベツ・玉ねぎ ブロッコリー・人参 オレンジ わかめ御飯(鮭250g)	ロールパン・じゃが芋 しょうゆ・塩 マヨネーズ 米
24	水	牛乳 ハイハイン	ゆばあんかけ丼 しゅうまい 玉ねぎの味噌汁	牛乳 プリン	鶏肉 湯葉 焼売 味噌	玉ねぎ 人参 ねぎ わかめ	米・片栗粉 しょうゆ・みりん 上白糖・おつゆ麩 プリンミックス
25	木	牛乳 おやさいせんべい	ご飯 タンドリーチキン ポテトサラダ コンソメスープ	牛乳 あんこケーキ	鶏肉・ヨーグルト コンソメ こしあん 牛乳	ケチャップ・ミックスベジタブル 玉ねぎ 人参 パセリ	米・カレー粉・カレールー なたね油・じゃが芋・マヨネーズ 酢・しょうゆ・塩 小麦粉・マーガリン・上白糖
26	金	牛乳 マンナビスケット	冷やしきつねうどん ほうれん草のツナ和え りんご	牛乳 スコーン	揚げ ツナ 牛乳	干し椎茸・小松菜 人参・ねぎ ほうれん草 りんご	うどん・しょうゆ 上白糖・天かす めんつゆ・小麦粉 有塩バター・いちごジャム
27	土	牛乳 市販菓子	お弁当の日	牛乳 市販菓子			
29	月	牛乳 ベビーせんべい	ビーフカレー 春雨サラダ オレンジ	牛乳 マンナビスケット	牛肉	玉ねぎ 人参 ほうれん草 オレンジ	米・じゃが芋 カレールー・なたね油・春雨 しょうゆ・酢・塩 マンナビスケット
30	火	牛乳 のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	ロールパン ポークチャップ コールスローサラダ コーンスープ	牛乳 ゆかりおにぎり	豚肉 ハム	玉ねぎ・ケチャップ しめじ・キャベツ 人参・パセリ しその香	ロールパン・塩 ウスターソース・しょうゆ なたね油・マヨネーズ コーンクリームスープ・米
31	水	牛乳 ハイハイン	☆お誕生会☆ ご飯/チキン南蛮 ナポリタン 野菜スープ	牛乳 お誕生日ケーキ	鶏肉・ウインナー コンソメ・鶏卵 ホイップ 牛乳	玉ねぎ・パセリ グリンピース・ケチャップ 人参 黄桃缶	米・片栗粉・植物油 酢・しょうゆ・上白糖 マヨネーズ・スパゲティ・塩 小麦粉・なたね油

冷たい物の食べ過ぎ・飲みすぎに注意

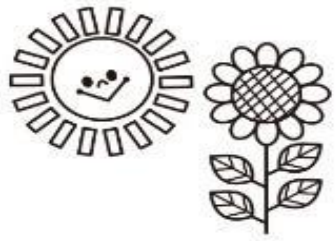
暑いとつい手が出てしまう冷たい物ですが、冷たい物の摂りすぎは、おなかを冷やしてさまざまなトラブルを招きます。特にアイスクリームや炭酸飲料には砂糖が多く含まれ、食欲不振の原因にもなるため注意しましょう。

土用の丑の日「ウナギ」

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンＡやビタミンＢ群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は、2回！

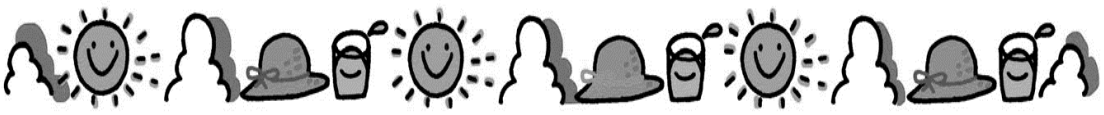
- 7/23（土）
- 8/2（木）



8月　給食予定献立表　後期9～11ヶ月頃

2022年　認定こども園
関西女子短期大学附属幼稚園　乳児園舎

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名		
					赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
1	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 豆腐と野菜の煮物 味噌汁	さつま芋マッシュ	豆腐 味噌	ほうれん草 玉ねぎ 人参	米 上白糖 さつま芋
2	火	のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 スープ	煮込みうどん	鶏ミンチ	ブロッコリー 玉ねぎ 人参	米 上白糖 うどん
3	水	ハイハイン	5倍粥又は軟飯 白身魚と野菜の煮物 味噌汁	かぼちゃマッシュ	カレイ 味噌	ブロッコリー 玉ねぎ かぼちゃ	米 上白糖 さつま芋
4	木	おやさいせんべい	煮込みうどん ささみと野菜の煮物 りんご	さつま芋マッシュ	ささみ	キャベツ･玉ねぎ 人参 小松菜 りんご	うどん 上白糖 さつま芋
5	金	マンナビスケット	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 すまし汁	じゃが芋マッシュ	高野豆腐	玉ねぎ 人参 大根	米 じゃが芋 上白糖
6	土	市販菓子	お弁当の日	市販菓子			
8	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 スープ	さつま芋マッシュ	鶏ミンチ	チンゲン菜 人参 玉ねぎ	米 上白糖 さつま芋
9	火	のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 スープ	野菜粥	高野豆腐	人参 白菜 玉ねぎ	米 上白糖
10	水	ハイハイン	5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 スープ	じゃが芋マッシュ	ささみ	玉ねぎ 人参 大根 きゅうり	米 じゃが芋 上白糖
11	木	山の日					
12	金	マンナビスケット	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 スープ	さつま芋マッシュ	高野豆腐	玉ねぎ キャベツ 人参 チンゲン菜	米 上白糖 さつま芋
15	月	夏季休暇					
16	火	夏季休暇					
17	水	夏季休暇					
18	木	夏季休暇					

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
19	金	夏季休暇					
20	土	市販菓子	お弁当の日	市販菓子			
22	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 白身魚と野菜の煮物 味噌汁	じゃが芋マッシュ	カレイ 味噌	人参 玉ねぎ	米 上白糖 じゃが芋
23	火	のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 オレンジ	野菜粥	高野豆腐	キャベツ･玉ねぎ ブロッコリー 人参 オレンジ	米 じゃが芋 上白糖
24	水	ハイハイン	5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 味噌汁	さつま芋マッシュ	ささみ 味噌	玉ねぎ 人参	米 上白糖 さつま芋
25	木	おやさいせんべい	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 スープ	じゃが芋マッシュ	鶏ミンチ	玉ねぎ 人参	米 じゃが芋 上白糖
26	金	マンナビスケット	煮込みうどん 高野豆腐と野菜の煮物 りんご	かぼちゃマッシュ	高野豆腐	小松菜・人参 ほうれん草 りんご かぼちゃ	うどん 上白糖
27	土	市販菓子	お弁当の日	市販菓子			
29	月	ベビーせんべい	5倍粥又は軟飯 高野豆腐と野菜の煮物 オレンジ	じゃが芋マッシュ	高野豆腐	玉ねぎ 人参 ほうれん草 オレンジ	米 じゃが芋 上白糖
30	火	のりものﾋﾞｽｹｯﾄ	5倍粥又は軟飯 野菜のそぼろ煮 スープ	野菜粥	鶏ミンチ	玉ねぎ キャベツ 人参	米 上白糖
31	水	ハイハイン	☆お誕生会☆ 5倍粥又は軟飯 ささみと野菜の煮物 スープ	刻みバナナ	ささみ	玉ねぎ 人参 バナナ	米 上白糖

冷たい物の食べ過ぎ・飲みすぎに注意

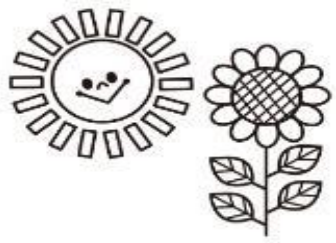
暑いとつい手が出てしまう冷たい物ですが、冷たい物の摂りすぎは、おなかを冷やしてさまざまなトラブルを招きます。特にアイスクリームや炭酸飲料には砂糖が多く含まれ、食欲不振の原因にもなるため注意しましょう。

土用の丑の日「ウナギ」

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンＡやビタミンＢ群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は、2回！

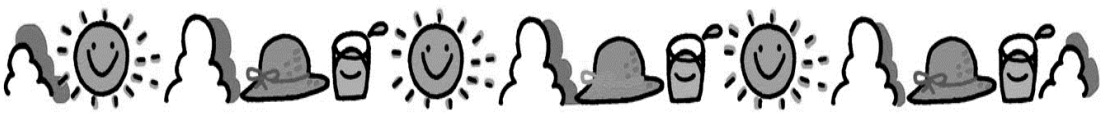
- 7/23（土）
- 8/2（木）



8月　給食予定献立表　中期7～8ヶ月頃

2022年　認定こども園
関西女子短期大学附属幼稚園　乳児園舎

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名		
					赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
1	月	ベビーせんべい	7倍粥 豆腐と野菜の煮物 スープ	さつま芋マッシュ	豆腐	ほうれん草 玉ねぎ 人参	米 上白糖 さつま芋
2	火	野菜のハイハイン	7倍粥 野菜のそぼろ煮 スープ	煮込みうどん	鶏ミンチ	ブロッコリー 玉ねぎ 人参	米 上白糖 うどん
3	水	ハイハイン	7倍粥 白身魚と野菜の煮物 スープ	かぼちゃマッシュ	カレイ	ブロッコリー 玉ねぎ かぼちゃ	米 上白糖 さつま芋
4	木	野菜のハイハイン	煮込みうどん ささみと野菜の煮物 りんご	さつま芋マッシュ	ささみ	キャベツ･玉ねぎ 人参 小松菜 りんご	うどん 上白糖 さつま芋
5	金	ベビーせんべい	7倍粥 高野豆腐と野菜の煮物 すまし汁	じゃが芋マッシュ	高野豆腐	玉ねぎ 人参 大根	米 じゃが芋 上白糖
6	土	市販菓子	お弁当の日	市販菓子			
8	月	ベビーせんべい	7倍粥 野菜のそぼろ煮 スープ	さつま芋マッシュ	鶏ミンチ	チンゲン菜 人参 玉ねぎ	米 上白糖 さつま芋
9	火	野菜のハイハイン	7倍粥 高野豆腐と野菜の煮物 スープ	野菜粥	高野豆腐	人参 白菜 玉ねぎ	米 上白糖
10	水	ハイハイン	7倍粥 ささみと野菜の煮物 スープ	じゃが芋マッシュ	ささみ	玉ねぎ 人参 大根 きゅうり	米 じゃが芋 上白糖
11	木	山の日					
12	金	ベビーせんべい	7倍粥 高野豆腐と野菜の煮物 スープ	さつま芋マッシュ	高野豆腐	玉ねぎ キャベツ 人参 チンゲン菜	米 上白糖 さつま芋
15	月	夏季休暇					
16	火	夏季休暇					
17	水	夏季休暇					
18	木	夏季休暇					

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材料名 赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
19	金	夏季休暇					
20	土	市販菓子	お弁当の日	市販菓子			
22	月	ベビーせんべい	7倍粥 白身魚と野菜の煮物 スープ	じゃが芋マッシュ	カレイ	人参 玉ねぎ	米 上白糖 じゃが芋
23	火	野菜のハイハイン	7倍粥 高野豆腐と野菜の煮物 オレンジ	野菜粥	高野豆腐	キャベツ･玉ねぎ ブロッコリー 人参 オレンジ	米 じゃが芋 上白糖
24	水	ハイハイン	7倍粥 ささみと野菜の煮物 スープ	さつま芋マッシュ	ささみ	玉ねぎ 人参	米 上白糖 さつま芋
25	木	野菜のハイハイン	7倍粥 野菜のそぼろ煮 スープ	じゃが芋マッシュ	鶏ミンチ	玉ねぎ 人参	米 じゃが芋 上白糖
26	金	ベビーせんべい	煮込みうどん 高野豆腐と野菜の煮物 りんご	かぼちゃマッシュ	高野豆腐	小松菜・人参 ほうれん草 りんご かぼちゃ	うどん 上白糖
27	土	市販菓子	お弁当の日	市販菓子			
29	月	ベビーせんべい	7倍粥 高野豆腐と野菜の煮物 オレンジ	じゃが芋マッシュ	高野豆腐	玉ねぎ 人参 ほうれん草 オレンジ	米 じゃが芋 上白糖
30	火	野菜のハイハイン	7倍粥 野菜のそぼろ煮 スープ	野菜粥	鶏ミンチ	玉ねぎ キャベツ 人参	米 上白糖
31	水	ハイハイン	☆お誕生会☆ 7倍粥 ささみと野菜の煮物 スープ	刻みバナナ	ささみ	玉ねぎ 人参 バナナ	米 上白糖

冷たい物の食べ過ぎ・飲みすぎに注意

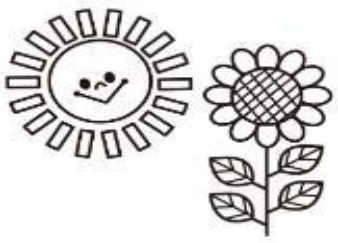
暑いとつい手が出てしまう冷たい物ですが、冷たい物の摂りすぎは、おなかを冷やしてさまざまなトラブルを招きます。特にアイスクリームや炭酸飲料には砂糖が多く含まれ、食欲不振の原因にもなるため注意しましょう。

土用の丑の日「ウナギ」

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンＡやビタミンＢ群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は、2回！

- 7/23（土）
- 8/2（木）

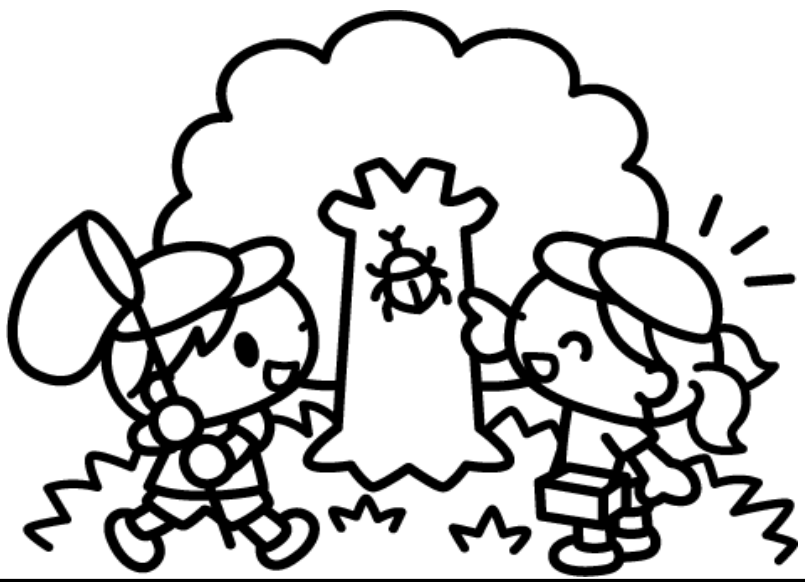


8月　給食予定献立表　初期5～6ヶ月頃

2022年　認定こども園
関西女子短期大学附属幼稚園　乳児園舎

都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	昼食	材料名		
			赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
1	月	粥ペースト 豆腐ペースト ほうれん草ペースト	豆腐	ほうれん草	米
2	火	粥ペースト 高野豆腐ペースト ブロッコリーペースト	高野豆腐	ブロッコリー	米
3	水	粥ペースト 白身魚ペースト さつま芋ペースト	カレイ		米 さつま芋
4	木	うどんペースト 豆腐ペースト キャベツペースト	豆腐	キャベツ	うどん
5	金	粥ペースト 高野豆腐ペースト 人参ペースト	高野豆腐	人参	米
6	土	お弁当の日			
8	月	粥ペースト 豆腐ペースト チンゲン菜ペースト	豆腐	チンゲン菜	米
9	火	粥ペースト 高野豆腐ペースト 白菜ペースト	高野豆腐	白菜	米
10	水	粥ペースト 豆腐ペースト じゃが芋ペースト	豆腐		米 じゃが芋
11	木	山の日			
12	金	粥ペースト 高野豆腐ペースト チンゲン菜ペースト	高野豆腐	チンゲン菜	米
15	月	夏季休暇			
16	火	夏季休暇			
17	水	夏季休暇			
18	木	夏季休暇			



日	曜日	昼食	材料名		
			赤：血や肉を作る	緑：体の調子を整える	黄：熱や力の元になる
19	金	夏季休暇			
20	土	お弁当の日			
22	月	粥ペースト 白身魚ペースト 人参ペースト	カレイ	人参	米
23	火	粥ペースト 高野豆腐ペースト ブロッコリーペースト	高野豆腐	ブロッコリー	米
24	水	粥ペースト 豆腐ペースト 玉ねぎペースト	豆腐	玉ねぎ	米
25	木	粥ペースト 高野豆腐ペースト 人参ペースト	高野豆腐	人参	米
26	金	うどんペースト 豆腐ペースト 小松菜ペースト	豆腐	小松菜	うどん
27	土	お弁当の日			
29	月	粥ペースト 高野豆腐ペースト ほうれん草ペースト	高野豆腐	ほうれん草	米
30	火	粥ペースト 豆腐ペースト 人参ペースト	豆腐	人参	米
31	水	☆お誕生会☆ 高野豆腐ペースト 玉ねぎペースト スープ	高野豆腐	玉ねぎ	米

冷たい物の食べ過ぎ・飲みすぎに注意

暑いとつい手が出てしまう冷たい物ですが、冷たい物の摂りすぎは、おなかを冷やしてさまざまなトラブルを招きます。特にアイスクリームや炭酸飲料には砂糖が多く含まれ、食欲不振の原因にもなるため注意しましょう。

土用の丑の日「ウナギ」

土用の丑の日には「暑い時期を乗りこえる！」という意味でウナギを食べる習慣があります。ウナギには、ビタミンＡやビタミンＢ群が豊富に含まれているので、スタミナをつけることによる夏バテ防止効果だけでなく、のどや鼻の粘膜を健康に保つ働きがあります。なかなか治りにくい夏風邪の予防にもなります。

今年の土用の丑の日は、2回！

- 7/23（土）
- 8/2（木）