

# 令和5年8月 献立表

## Information

いよいよ夏本番です。晴れ渡った青空に、にぎやかな蝉の声が響きます。真夏の日差しがギラギラと照りつける日々が続いています。熱中症予防のためにも、水分をこまめに補給しましょう。また食事、睡眠など規則正しい生活で、元気に夏を過ごし、たくさんの楽しい思い出を作ってほしいです。

## 食材案内

### 「冬瓜(とうかん)」

7月から8月に旬を迎える冬瓜は、熱帯アジア原産のウリ科の夏野菜です。日本に渡来したのは平安時代といわれます。冬まで保存できる瓜ということから冬瓜という名がつきました。

冬瓜は低カロリーでヘルシーな野菜なので一度にたくさん食べることができます。ビタミンC、カリウム、食物繊維を効率よく摂取することができます。これからの暑い時期は大量に汗をかきます。汗とともにカリウムが排出されてしまい、低カリウム状態になってしまふと、食欲がなくなったり、疲れやすくなったり、いわゆる夏バテの症状が現れます。冬瓜に含まれるカリウムと豊富な水分は、夏に体調を整えるのにとても良い食材です。

日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
1,15,29 火	コッペパン	コッペパン	コッペパン	1日:カルピス寒天
	洋風卵とじ(ア) 鶏肉、人参、玉ねぎ、ズッキーニ エリンギ、じゃが芋、卵	野菜のケチャップ煮 鶏肉、人参、玉ねぎ、ズッキーニ エリンギ、じゃが芋	野菜のケチャップ煮 鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋 エリンギ、ズッキーニ	カルピス、寒天
	わかめスープ わかめ、もやし、人参、コーン	わかめスープ わかめ、もやし、人参、コーン	わかめスープ わかめ、もやし、人参、コーン	15日:カルピス寒天 カルピス、寒天
2,16,30 水	米(押し麦) ひじきと高野豆腐の煮物 ひじき、高野豆腐、じゃが芋、人参 玉ねぎ	米(押し麦) ひじきと高野豆腐の煮物 ひじき、高野豆腐、じゃが芋、人参 玉ねぎ	白がゆ	2日:ウインナードーナツ 魚肉ソーセージ(卵不使用) ホットケーキミックス、豆腐 コーン
	切干大根のみぞ汁 切干大根、人参、わかめ、麸	切干大根のみぞ汁 切干大根、人参、わかめ、麸	切干大根のみぞ汁 切干大根、人参、わかめ、麸	16日:オレンジ 30日:ラスク
	米(押し麦) どて煮 豚肉、大根、人参、ねぎ、こんにゃく じゃが芋、ねぎ	米(押し麦) どて煮 豚肉、大根、人参、ねぎ、こんにゃく じゃが芋、ねぎ	白がゆ	3,31日:とうもろこし 17日:ラスク
3,17,31 木	トマトのあえもの ツナ、トマト、オクラ、きゅうり	トマトのあえもの ツナ、トマト、オクラ、きゅうり	トマトのあえもの ツナ、トマト、オクラ、きゅうり	
	食パン	食パン	食パン	4日:フルーチェ
4,25 金	竜田揚げ 白身魚 ごまあえ もやし、人参、ほうれん草、ごま 夏野菜スープ 玉ねぎ、人参、なす、トマト、冬瓜 ワイン(卵不使用)	竜田揚げ 白身魚 ごまあえ もやし、人参、ほうれん草、ごま 夏野菜スープ 玉ねぎ、人参、なす、トマト、冬瓜 ワイン(卵不使用)	煮魚 白身魚 ごまあえ もやし、人参、ほうれん草、ごま 夏野菜スープ 玉ねぎ、人参、なす、トマト、冬瓜	25日:キウイ
	ハヤシライス 豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋 しめじ	ハヤシライス 豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋 しめじ	おじや 豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋 しめじ	7日:チーズ蒸しパン ホットケーキミックス、チーズ
7,21 月	春雨の酢の物 春雨、人参、わかめ、みかん	春雨の酢の物 春雨、人参、わかめ、みかん	春雨の酢の物 春雨、人参、わかめ	21日:ピザトースト 食パン、トマト缶、玉ねぎ、チーズ ケチャップ、バジル、パセリ 魚肉ソーセージ

日	曜日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
8,22 火		食パン	食パン	食パン	8日:スイカ
		クリームスープパスタ 人参、玉ねぎ、しめじ、えのき スパゲティ、ベーコン(卵不使用)	クリームスープパスタ 人参、玉ねぎ、しめじ、えのき スパゲティ、ベーコン(卵不使用)	クリームスープパスタ 人参、玉ねぎ、しめじ、えのき スパゲティ	
9,23 水		トマトのサラダ トマト、きゅうり、ツナ	トマトのサラダ トマト、きゅうり、ツナ	トマトのサラダ トマト、きゅうり、ツナ	22日:バナナ
		米(押し麦) 炒り豆腐 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参 干しいたけ、チンゲン菜	米(押し麦) 炒り豆腐 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参 干しいたけ、チンゲン菜	白がゆ 炒り豆腐 豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参 干しいたけ、チンゲン菜	9日:さつま芋パン さつまいも、バター、砂糖、パン 牛乳
10,24 木		キャベツの酢の物 キャベツ、きゅうり、みかん	キャベツの酢の物 キャベツ、きゅうり、みかん	キャベツの酢の物 キャベツ、きゅうり	23日:かぼちゃパン 南瓜、バター、砂糖、パン、牛乳
		コッペパン サマーシチュー 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ナス、トマト、しめじ	コッペパン サマーシチュー 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ナス、トマト、しめじ	コッペパン サマーシチュー 豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ナス、トマト、しめじ	10日:フルーツヨーグルト ヨーグルト、バナナ、もも、パイン
12 土		しらすあえ しらす、きゅうり、人参	しらすあえ しらす、きゅうり、人参	しらすあえ しらす、きゅうり、人参	24日:ココアバナナケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖 ココア、バナナ、バター、サラダ油
		ロールパン 鶏のから揚げ 鶏肉	ロールパン 鶏のから揚げ 鶏肉	ロールパン 鶏肉の甘辛煮 鶏肉	12日:魚肉ソーセージ
14,26 月/土		スープ 人参、玉ねぎ、しめじ	スープ 人参、玉ねぎ、しめじ	スープ 人参、玉ねぎ、しめじ	
		五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩	14日:魚肉ソーセージ
18,28 金/月		チーズ	チーズ	チーズ	26日:フルーツゼリー
		カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	白がゆ カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	18日:ヨーグルト
19 土		もやしのナムル もやし、人参、きゅうり	もやしのナムル もやし、人参、きゅうり	もやしのナムル もやし、人参、きゅうり	28日:蒸し芋 さつまいも、塩
		ツナの炊き込みご飯 ツナ、人参、油揚げ、しめじ	ツナの炊き込みご飯 ツナ、人参、油揚げ、しめじ	おじや ツナ、人参、油揚げ、しめじ	19日:フルーチェ
		わかめのみぞ汁 わかめ、とうふ、切り干し大根	わかめのみぞ汁 わかめ、とうふ、切り干し大根	わかめのみぞ汁 わかめ、とうふ、切り干し大根	フルーチェ、牛乳