



# 8月献立予定表



2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	7 (土)
お祝いハッピー 添え野菜 梅ドレッシングサラダ みそ汁	竹輪フライ 添え野菜 ポテトサラダ すまし汁	牛肉とごぼうの 混ぜごはん たこ酢 みそ汁	あかねごはん 鮭きのこ蒸し たたき胡瓜 すまし汁	揚げカレー 南瓜そぼろあん スープ	星まつり
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	14 (土)
振替休日	魚煮付け 添え野菜 お浸し すまし汁	豚の生姜焼き 切干大根煮 みそ汁	魚たれポン酢 添え野菜 ひじき煮 すまし汁	ローストチキン 添え野菜 金平ごぼう みそ汁	愛情弁当
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)
鶏照り焼き 添え野菜 おなか和え みそ汁	魚ムニエル 添え野菜 胡瓜酢 スープ	枝豆ごはん 冷麺 里芋煮	魚おろしポン酢 添え野菜 焼きビーフン すまし汁	カレーライス マカロニサラダ	愛情弁当
23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)
鶏チリ 添え野菜 中華サラダ みそ汁	魚南蛮漬け 厚揚げの煮物 すまし汁	肉じゃが もやし酢 みそ汁	あかねごはん 魚みそ焼き 大根と梅サラダ すまし汁	春雨ソテー じゃがバター スープ	ハヤシライス サラダ
30 (月)	31 (火)				
魚ネギソース 添え野菜 高野豆腐煮 みそ汁	麻婆豆腐 ナムル スープ			☆今月は毎日 メロン、パイナップル、バナナ、オレンジ などの果物を提供します。	



## 離乳食



2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	7 (土)
肉団子煮 キャベツ煮 みそ汁	白身魚煮 マッシュポテト すまし汁	牛肉とごぼう煮 人参とわかめ煮 みそ汁	人参粥 鮭やわらか煮 人参煮 すまし汁	豚肉とピーマン煮 鶏と南瓜煮 すまし汁	星まつり
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	14 (土)
振替休日	魚やわらか煮 野菜煮 すまし汁	豚と野菜煮 切干大根煮 みそ汁	白身魚煮 ひじき煮 すまし汁	鶏やわらか煮 人参とごぼう煮 みそ汁	愛情弁当
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	鮭やわらか煮 人参とわかめ煮 すまし汁	枝豆入り粥 中華麺 とろとろ煮 里芋煮	魚やわらか煮 ピーマンと野菜煮 すまし汁	鶏じゃが カレーと野菜煮	愛情弁当
23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)
鶏やわらか煮 野菜煮 みそ汁	鮭やわらか煮 豆腐と野菜煮 すまし汁	肉じゃが 野菜煮 みそ汁	人参粥 魚みそ煮 大根煮 すまし汁	豚と野菜煮 マッシュポテト すまし汁	牛肉と野菜煮 キャベツ煮
30 (月)	31 (火)				
鮭やわらか煮 高野豆腐煮 みそ汁	豚と豆腐煮 ほうれん草煮 すまし汁			☆毎日、季節のフルーツを デザートに添えています。	

2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	7 (土)
チョコバナナ きなこ牛乳	シナモンロール	茶葉入りクッキー	もちもちポテト 乳酸飲料	わらび餅	星まつり
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	14 (土)
振替休日	バナナヨーグルト	はちみつ レモンゼリー	ボンデケーキ	ぶどうゼリー	市販
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)
ヨーグルト ミロ	プリン	和風ビスケット	ポテトチップス	パナコッタ きなこ牛乳	市販
23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)
りんごゼリー	ドーナツ 乳酸飲料	バナナパフェ	桃とヨーグルトの ケーキ きなこ牛乳	ヨーグルト蒸しパン	市販
30 (月)	31 (火)				
コーヒー餅	サイダーゼリー				

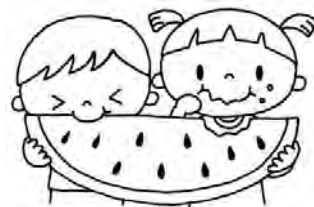
☆メニューが変更になる場合があります。

☆離乳食は可食表に伴いメニューを一部変更し、提供させていただきます。

本格的な夏がやってきました。

夏野菜には多くの水分が含まれていますので、たくさん食べて水分をしっかり摂り夏バテを防ぎましょう。また、冷たいものを摂りすぎると、内臓が急に冷やされて消火器官の機能が低下し、食欲が落ち、下痢、夏バテなどを引き起こす原因となってしまう。冷たいジュース等の飲みすぎには気を付けましょう。

今月の目標…野菜の成長を喜ぶ。



## 星の子レシピ ☆パナコッタ☆

☆8月20日のおやつです！

☆分量（作りやすい量）

- ・生クリーム 200cc
- ・牛乳 550cc
- ・砂糖 100g
- ・ゼラチン 15g
- ・バナナ 少々

- ①鍋に牛乳と砂糖を入れ、沸騰させる。
- ②①を少し冷まし、ゼラチンを加えよく混ぜる。
- ③②が人肌まで冷めたら生クリームとバナナを加え、よく混ぜたら容器に移す。
- ④冷蔵庫で十分冷やし、完成です！

※そのままでも美味しいですが、カラメルやジャムなどをかけても美味しく頂けます。

