

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
1 (土)	鶏そぼろ丼 キャベツみそ汁 みかんゼリー	精白米、鶏肉、木綿豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、えのきだけ みかんゼリー	10 (月)	チャーハン 焼き餃子 ブロッコリー塩ゆで もやしスープ フルーツゼリー	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 餃子、サフラワー油 ブロッコリー、並塩 もやし、にら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 にんじん、エリンギ フルーツゼリー
りす組 おやつ	牛乳 ビスコ	ビスコ	りす組 おやつ	牛乳 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ
3 (月)	ごはん 海苔のふりかけ すきやき風煮込み 竹輪の磯焼き わかめすまし汁 りんごゼリー	精白米 海苔のふりかけ 牛肉、にんじん、たまねぎ、しらたき、サフラワー油、本みりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、はくさい、焼き豆腐、しゅんぎ、片栗粉 焼き竹輪、あおりの、なたね油 ぶなしめじ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ りんごゼリー	11 (火)	山の日	
りす組 おやつ	牛乳 クリームコンフェ	クリームコンフェ	りす組 おやつ	牛乳 カニパン、プロセスチーズ	カニパン、プロセスチーズ
4 (火)	ごはん ゆかり 鶏肉香味焼き ひじきの五目煮 大根味噌汁 果物	精白米 しその葉、並塩 鶏肉、オリーブ油、片栗粉、パセリ、並塩、半生パン粉 乾ひじき、にんじん、ごぼう、本みりん、薄口しょうゆ、サフラワー油、 ごま油、ゆでさやいんげん、きび砂糖、生いも板こんにゃく だいごん、ぶなしめじ、油揚げ、青ねぎ、 さば節、淡色辛みそ、にんじん	12 (水)	豚丼 じゃがいもみそ汁 レモンヨーグルト	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、じゃがいも、えのきだけ レモンヨーグルト（乳入り・卵無し）
りす組 おやつ	牛乳 ラムネ、ジャンボコーン	ラムネ、ジャンボコーン	りす組 おやつ	牛乳 バナナスティックケーキ	バナナスティックケーキ
5 (水)	スパゲッティナポリタン 蒸し鶏サラダ ぶどうヨーグルト	スパゲティ、並塩、オリーブ油、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 エリンギ、ホールトマト、トマトケチャップ、フイヨン、 オリーブ油、パセリ、豚肉、オイスターソース レタス、きゅうり、並塩、ノンエッグマヨネーズ、鶏肉、 ホースラディッシュ、薄口しょうゆ、いりごま ぶどうヨーグルト	13 (木)	お盆休み	
りす組 おやつ	牛乳 五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきおにぎりのもと	りす組 おやつ	牛乳 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ
6 (木)	ごはん 春雨サラダ 豆腐みそ汁 果物	精白米、新巻さけ、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、米酢、 マヨネーズタイプドレッシング、並塩 油揚げ、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、 ぶなしめじ、たまねぎ、ソフト豆腐	14 (金)	お盆休み	
りす組 おやつ	牛乳 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ	りす組 おやつ	牛乳 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ
7 (金)	ごはん 海苔のふりかけ アジフライ 茄子のそぼろ炒め 麩のすまし汁 ラフランスゼリー	精白米 海苔のふりかけ アジフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース 鶏肉、きび砂糖、本みりん、片栗粉、なす、たまねぎ、にんじん、 ごま油、オイスターソース、鶏がらだし、薄口しょうゆ、青ピーマン 釜焼きぶり、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ ラフランスゼリー	15 (土)	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ アスパラ塩ゆで 玉ねぎみそ汁 果物	精白米 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ アスパラガス、並塩 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ
りす組 おやつ	牛乳 にんじんマフィン	ホットケーキミックス、にんじん、牛乳、サラダ油	りす組 おやつ	牛乳 炭酸せんべい	炭酸せんべい
8 (土)	ひやしそうめん 五穀ひじきおにぎり いちごヨーグルト	手延そうめん、胡瓜、にんじん、ボークハム、 きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、顆粒和風だし、 並塩、さば節、トマト 精白米、五穀ひじきおにぎりのもと いちごヨーグルト	17 (月)	麻婆豆腐丼 もやしと胡瓜のナムル 日向夏みかんゼリー	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、 しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、 なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰 日向夏みかんゼリー
りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン	りす組 おやつ	牛乳 マカロニきな粉、レーズン	マカロニ、きな粉、きび砂糖、レーズン

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を㊤とし、おやつ（牛乳（180cc）も含めました。
*だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。
*生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
*地元吹田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
*デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
ご理解いただきますようよろしくお願いします。
*食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。



日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
18 (火)	サラダうどん	ゆでうどん、豚肉、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、 顆粒和風だし、カットわかめ、にんじん、並塩、いりごま、 さば節、トマト、きゅうり、レタス、 精白米、並塩、かつお節、薄口しょうゆ りんごヨーグルト	26 (水)	ごはん チンジャオロース	精白米 牛肉、青ピーマン、黄ピーマン、ゆでだけのこ、にんじん、 鶏がらだし、薄口しょうゆ、きび砂糖、オイスターソース 本みりん、片栗粉、サフラワー油、赤ピーマン エビ焼売 白菜スーブ 鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、青ねぎ、たまねぎ、 はくさい、ごま油、にんじん、たまねぎ
	おかかおにぎり りんごヨーグルト			エビ焼売 白菜スーブ 果物	
りす組 おやつ	牛乳 玄米ボン菓子	玄米ボン菓子	午後 おやつ	牛乳 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油
19 (水)	たこ飯	精白米、たこ、にんじん、本みりん、 薄口しょうゆ、焼きのり キャベツミンチカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、油揚げ、こまつな わかめ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、えのきだけ さくらんぼゼリー	27 (木)	ごはん ゆかり キャベツ入りつくね 三度豆のおかか和え 茄子味噌汁	精白米 しその葉、並塩 キャベツつくね焼き 三度豆、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 茄子、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ
	キャベツミンチカツ 小松菜のおひたし わかめ味噌汁 さくらんぼゼリー			果物	
りす組 おやつ	牛乳 おからクッキー	おからクッキー	午後 おやつ	牛乳 レーズンパン	レーズンパン
20 (木)	夏野菜入りチキンカレー	ご飯、にんじん、なたね油、鶏肉、たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、 カレールー、オイスターソース、並塩、カレー粉、くりかぼちゃ、なす （レタス、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、プロセスチーズ） ハスカップゼリー	28 (金)	全粒入り白パン 鶏肉照り焼き ブロッコリーサラダ ミネストローネスープ ぶどうゼリー	全粒入り白パン 鶏肉、みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ ブロッコリー、にんじん、プロセスチーズ、並塩、 ノンエッグマヨネーズ、ゆで冷凍スイートコーン たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、豚肉、パセリ、 パイオン、ホールトマト、オリーブ油、蒸し大豆 ぶどうゼリー
	グリーンサラダ ハスカップゼリー			ぶどうゼリー	
りす組 おやつ	牛乳 りんごジャムサンド	食パン、りんごジャム	りす組 おやつ	牛乳 菜飯おにぎり	精白米、菜飯おにぎりのもと
21 (金)	ごはん 肉じゃが 蒸しかまぼこ きゅうりの酢の物 シークワーサーゼリー	精白米 じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しらたき、本みりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、牛肉 蒸しかまぼこ きゅうり、カットわかめ、しらす干し、 きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢 シークワーサーゼリー	29 (土)	中華丼 玉ねぎ味噌汁 果物	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、 しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、まいだけ
	シークワーサーゼリー			果物	
りす組 おやつ	牛乳 磯風味ポテト	じゃがいも、青のり	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル
22 (土)	全粒入り白パン 星形ハンバーグ マカロニサラダ ジュリアンスープ 果物	全粒入り白パン 星形ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、 鶏肉ささみ、マヨネーズ、レタス キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、 パイオン、にんじん	31 (月)	ごはん ゆかり 鮭塩焼き 切干大根の煮つけ 豆腐みそ汁 イチゴムース	精白米 しその葉、並塩 たいせいようさけ、並塩 切干しだいこん、にんじん、さやいんげん、蒸し大豆、本みりん、きび砂糖、 薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、ごま油、油揚げ ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、なめこ イチゴムース（卵無し）
	果物			イチゴムース	
りす組 おやつ	牛乳 ミニたい焼き	ミニたい焼き	りす組 おやつ	牛乳 ウエハース	ウエハース
24 (月)	ごはん いわしの梅醤油煮 春雨炒め物 豆腐みそ汁 いちごゼリー	精白米 いわしの梅醤油煮 はるさめ、豚肉、濃口しょうゆ、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、ゆでだけのこ、 しょうが、鶏がらだし、ごま油、ゆでさやいんげん ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、えのきだけ いちごゼリー	監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）		
	いちごゼリー				
りす組 おやつ	牛乳 スイートポテト	スイートポテト	8月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。		
25 (火)	中華冷麺	中華めん、にんじん、ローズハム、鶏卵、きゅうり、カットわかめ、 きび砂糖、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、 鶏がらだし、米酢、ごま油、ミニトマト、かにかまぼこ、 えだまめ、並塩 ヨーグルト			
	枝豆の塩茹で ヨーグルト				
りす組 おやつ	牛乳 五平もち	精白米、味噌、ごま、本みりん、濃口しょうゆ	二年間を通して園で使用する加工食品＝ ＊ボークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ボークウインナー・焼ごむぎ豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含んでいません） ＊焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。 ＊竹輪（乳・卵・小麦を含んでいません）無添加・無着色・リン酸塩不使用 ＊マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ（ケンコーマヨネーズ）を使用します。 ＊ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。 （ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む） ＊油は菜種油・削り節はサハ節です。 ＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。 ＊砂糖は、沖縄のサトウキビ１００％使用のきび砂糖を使用しています。 ＊塩は伯方の塩です。味噌は、無添加味噌（米・大豆）を使用しています。 ＊パンには、バター・生クリームが入っています。 ＊海苔のふりかけ・若菜ごはんの素（ごま含む）（小麦・卵・乳含まない）		



URL <http://senriyama.grace.jp/>

上記のホームページにて昼食・おやつを掲載しています。
ご覧ください。



その他製造ライン（コンタミネーション）の内容等、気になる点がありましたら
お気軽にお尋ねください。