



日付	献立	材料	日付	献立	材料
1 (木)	中華丼 ポークシュウマイ わかめスープ りんごゼリー	精白米、豚肉、はくさい、ゆでたけのこ、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 無添加ポークシュウマイ 青ねぎ、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、いりごま、カットわかめ、えのきたけ、にんじん りんごゼリー	9 (金)	千匹ごはん 豚肉コロッケ アスパラ塩ゆで 玉ねぎみそ汁 さくらんぼゼリー	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、焼きのり 豚肉コロッケ (加工品)、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 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、えのきたけ さくらんぼゼリー
りす組 おやつ	牛乳 じゃがいももち	牛乳 じゃがいも、片栗粉、プロセスチーズ、青のり	りす組 おやつ	牛乳 玄米ボン菓子	牛乳 玄米ボン菓子
2 (金)	ごはん ゆかりふりかけ 大豆ナゲット ブロッコリー和風サラダ 大根味噌汁 果物	精白米 ゆかりのふりかけ 大豆ナゲット ブロッコリー、にんじん、塩昆布、オリーブ油 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	10 (土)	豚丼 エビしゅうまい キャベツみそ汁 ぶどうゼリー	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 無添加エビしゅうマイ 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、キャベツ、えのきたけ ぶどうゼリー
りす組 おやつ	牛乳 いちごジャムサンド	牛乳 食パン、いちごジャム	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	牛乳 ワッフル
3 (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 ポテトサラダ 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 (加工品) アスパラガス、並塩 じゃがいも、にんじん、きゅうり、並塩、まぐろ水煮缶詰、ブロッコリー、マヨネーズ 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	12 (月)	お盆休み	
りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	牛乳 バームクーヘン			
5 (月)	全粒入り白パン なすとトマトのグラタン ブロッコリー塩ゆで ABCマカロニスープ ハスカップゼリー	全粒入り白パン なすとトマトのグラタン (加工品) ブロッコリー、並塩 マカロニ・スパゲティ、たまねぎ、パセリ、にんじん、パイオン ハスカップゼリー	13 (火)	お盆休み	
りす組 おやつ	牛乳 菜飯おにぎり	牛乳 精白米、菜飯ごはんの素			
6 (火)	ごはん 鮭塩焼き ポイルウィナー ほうれん草おかか和え 豆腐みそ汁 果物	精白米 たいせいようさけ、並塩 ウィナーソーセージ ほうれん草、にんじん、かつお節、きび砂糖、薄口しょうゆ ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきたけ	14 (水)	お盆休み	
りす組 おやつ	牛乳 カニパン、プロセスチーズ	牛乳 カニパン、プロセスチーズ			
7 (水)	スパゲッティーナポリタン 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、パイオン、オリーブ油、米粉、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	15 (木)	ごはん 海苔のふりかけ 白身魚のフリッター 三度豆のごま和え 麩のすまし汁 もちゼリー	精白米 海苔のふりかけ 白身魚フリッター (半加工品) さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま おつゆ麩、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まごころ、並塩、カットわかめ もちゼリー
りす組 おやつ	牛乳 五穀ひじきおにぎり、小魚	牛乳 精白米、五穀ひじきごはんの素、小魚	りす組 おやつ	牛乳 スイートポテト	牛乳 スイートポテト
8 (木)	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 パインゼリー	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、しゅんぎく、片栗粉 焼き竹輪、あおのり、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、まごころ、並塩、カットわかめ パインゼリー	16 (金)	味付けごはん 花形がんもの含め煮 小松菜みそ汁 湘南ゴールドゼリー	精白米、薄口しょうゆ、本みりん、にんじん、ごぼう、鶏肉、生いも飯ごんにやく、乾しいたけ、きび砂糖、濃口しょうゆ、焼きのり 生揚げ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、にんじん、かぼちゃ、濃口しょうゆ、本みりん 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、小松菜、ぶなしめじ 湘南ゴールドゼリー
りす組 おやつ	牛乳 レーズンパン	牛乳 レーズンパン	りす組 おやつ	牛乳 ビスケット なめらかプリン	牛乳 ビスケット なめらかプリン

*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。
 ご理解いただけますようよろしくお願いいたします。
 *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。
 *献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。

りす組おやつ(メニュー)及び栄養量を載せています。
 * * 昼食の栄養量には、おやつ(カロリー)は含んでいません。





日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
17 (土)	ケチャップライス キャベツ入りつくね ブロッコリー塩ゆで コンソメスープ 果物	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 なたね油、洋風だし、こしょう、トマトケチャップ、 並塩、エリンギ キャベツつくね焼き ブロッコリー、並塩 たまねぎ、にんじん、パセリ、パイオン、 コーン缶詰粒	26 (月)	鮭ごはん 春雨サラダ 竹輪の磯焼き 豆腐みそ汁 果物	精白米、新巻きさけ、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、 ローズハム、米酢、 ノンエッグマヨネーズ、並塩 焼き竹輪、あおのり、 なたね油 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
	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル、ラムネ		りす組 おやつ	牛乳 豆乳ドーナツ
19 (月)	中華冷麺 枝豆の塩茹で ヨーグルトゼリー	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、 トマト、かにかまぼこ えだまめ、並塩 ヨーグルトゼリー	27 (火)	鶏ごぼうごはん 高野豆腐とかぼちゃの含め煮 麩のすまし汁 果物	精白米、本みりん、 にんじん、ごぼう、 鶏肉、 きび砂糖、薄口しょうゆ、 焼きのり 凍り豆腐、きび砂糖、 本みりん、かぼちゃ、 薄口しょうゆ、 オクラ おつゆ麩、にんじん、 糸みつば、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、 並塩、ぶなしめじ
	りす組 おやつ	牛乳 五平もち		りす組 おやつ	牛乳 フライボテ、ビスケット
20 (火)	いなりずし 三度豆のごま和え わかめすまし汁 果物	精白米、いなり、 きび砂糖、米酢、並塩、 しらす干し、にんじん、 いりごま さやいんげん、にんじん、 薄口しょうゆ、 きび砂糖、いりごま えのきたけ、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	28 (水)	サラダうどん おかかおにぎり 白バラヨーグルト	ゆでうどん、 鶏むね、きび砂糖、 本みりん、薄口しょうゆ、 カットわかめ、 にんじん、並塩、 いりごま、 だししょうゆ、 さば節、 トマト、きゅうり、 レタス、 ノンエッグマヨネーズ 精白米、並塩、 かつお節、 薄口しょうゆ 白バラヨーグルト
	りす組 おやつ	牛乳 さつまいもパン、 プロセスチーズ		りす組 おやつ	牛乳 ゼリー おからクッキー
21 (水)	チャーハン 野菜入り春巻き アスパラ塩ゆで 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 春巻き(加工品)、 サフラワー油 アスパラガス、並塩 もやし、にら、 鶏がらだし、並塩、 薄口しょうゆ、 こしょう、にんじん、 エリンギ フルーツゼリー	29 (木)	ごはん 肉じゃが すいかかまぼこ 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 すいかかまぼこ 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
	りす組 おやつ	牛乳 キャベツおやき		りす組 おやつ	牛乳 りんごジャムサンド
22 (木)	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、 ツナ缶 日向夏みかんゼリー	30 (金)	カレーピラフ 鶏肉団子の旨煮 ポテトサラダ コンソメスープ ぶどうゼリー	精白米、 豚肉ミンチ、 たまねぎ、 にんじん、 青ピーマン、 なたね油、 カレー粉、 洋風だし 鶏肉団子、 本みりん、 薄口しょうゆ、 ごま油、 きび砂糖 じゃがいも、 にんじん、 きゅうり、 並塩、 ツナ缶、 ノンエッグマヨネーズ たまねぎ、 にんじん、 パセリ、 豚肉、 パイオン ぶどうゼリー
	りす組 おやつ	牛乳 マカロニきな粉、 レーズン		りす組 おやつ	牛乳 バナナスティックケーキ
23 (金)	夏野菜入りチキンカレー グリーンサラダ いちごヨーグルト	精白米、 にんじん、 なたね油、 鶏肉、 たまねぎ、 しょうが、 福神漬、 オスターソース、 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 いちごヨーグルト	31 (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、 えのきたけ みかんゼリー
	りす組 おやつ	牛乳 にんじんマフィン		りす組 おやつ	牛乳 ビスコ
24 (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 合いびきハンバーグ、 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、 プロセスチーズ、 ノンエッグマヨネーズ キャベツ、 パセリ、 セロリー、 ベーコン、 パイオン、 にんじん	26 (日)	鮭ごはん 春雨サラダ 竹輪の磯焼き 豆腐みそ汁 果物	精白米、新巻きさけ、 パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、 にんじん、 ローズハム、米酢、 ノンエッグマヨネーズ、 並塩 焼き竹輪、あおのり、 なたね油 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
	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン、 ラムネ		りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン、 ラムネ

監修：片岡恵子・近藤祐美(栄養士)

8月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

- 1日・・・ポークしゅうまい (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 2日・・・大豆ナゲット (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 5日・・・なすとトマトのグラタン (小麦・卵・乳・ごま含まない)
- 9日・・・豚肉コロッケ (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 10日・・・エビしゅうまい (小麦・エビ含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 15日・・・白身魚フリッター (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 17日・・・キャベツ入りつくね (小麦・卵・乳・ごま含まない)
- 21日・・・野菜入り春巻き (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)
- 24日・・・星形ハンバーグ (小麦・卵・乳・ごま含まない)
- 29日・・・すいかかまぼこ (小麦・卵・乳・ごま含まない)
- 30日・・・鶏肉団子 (小麦含む) (卵・乳・ごま含まない)

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



上記のホームページにて昼食・おやつの写真に掲載しています。ご覧ください。



一年間を通して園で使用する加工食品＝

- *ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼こむき豚
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・小麦も含んでいません) 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、削り節はサバ節です。
- *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。
- *塩は怡方の塩です。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)
- 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。