



8月給食献立表

幼保連携型認定こども園 呉第一こども園

	15 (土)	3・17 (月)	4・18 (火)	5・19 (水)
1才	スープスパゲティ かぼちゃのそぼろ煮 ご飯 バナナ ミルク 菓子	千草焼き みそ汁 チーズ粉ふき芋 ご飯 オレンジ	さけのパン粉焼き トマト はるさめの甘酢和え ご飯 パイン缶	豚と豆腐のみそ炊き さわやか漬け ご飯 バナナ ミルク マーブルケーキ
後期	煮込みうどん 豆腐のくず煮 かぼちゃの煮付 バナナ ミルク 菓子	豆腐あんかけ 粉ふき芋 みそ汁 かた粥 オレンジ	白身魚の煮付 トマト はるさめの甘酢和え かた粥 バナナ	豚と豆腐のみそ炊き さわやか漬け かた粥 バナナ ミルク マーブルケーキ
	6 (木)・29 (土)	7・21 (金)	8・22 (土)	11・25 (火)
1才	洋風肉じゃが 小松菜のおかか和え ご飯 グレープフルーツ ミルク 菓子	エビボール レタス トマト なすの炒り煮 ご飯 パイン缶 アイスクリーム	柳川風煮 マカロニサラダ ご飯 バナナ ミルク 菓子	南蛮漬け トマト 中華スープ ご飯 みかん缶 ヨーグルト
後期	洋風肉じゃが 小松菜のおかか和え かた粥 グレープフルーツ ミルク 菓子	白身魚の煮付 レタス トマト なすの煮付 かた粥 ミルク 菓子	柳川風煮 マカロニサラダ かた粥 バナナ ミルク 菓子	白身魚のくず煮 トマト 卵スープ かた粥 みかん缶 ヨーグルト
	20 (木) 誕生会	12・26 (水)	13・27 (木)	14・28 (金)
1才	煮込みハンバーグ レタス トマト マカロニサラダ ご飯 オレンジ キウイ ミルク 菓子	コーンクリームシチュー 和風サラダ ご飯 バナナ フルーツポンチ	豚の生姜焼 粉ふき芋 小松菜のツナ和え ご飯 オレンジ ミルク 菓子	高野豆腐の卵とじ トマト 三色甘煮 ご飯 パイン缶 ヤクルト 菓子
後期	人参の硬がゆ 白身魚の野菜煮 和風サラダ オレンジ ミルク 菓子	コーンクリームシチュー 和風サラダ かた粥 バナナ フルーツポンチ	鶏レバーの甘煮 粉ふき芋 小松菜の煮びたし かた粥 オレンジ ミルク 菓子	豆腐の煮付 トマト 三色甘煮 かた粥 ミルク 菓子
	24・31 (月)			
1才	麻婆豆腐 コロコロサラダ ご飯 パイン缶 ミルミル 菓子	<p>●当園では、園児達の発育成長の促進と生活習慣病予防に配慮して、食材の味を生かした減塩、昆布・煮干・鰹節等による味付け調理をしています。</p> <p>●おやつには、塩分・糖分の少ない菓子類、骨ごと食べる小魚、ヨーグルト、乳酸飲料、手作りおやつ等、夏季には適時、冷菓を取り入れています。</p> <p>●デザートは旬の時期や鮮度等により調整します。</p> <p>●3才未満児は9:30と3:00、幼児は3:00におやつを食べます。</p>		
後期	麻婆豆腐 コロコロサラダ かた粥 ミルク 菓子			



さけのパン粉焼き

【材料 2人前】

- ・サーモン(切り身)…2切れ 200g ・こしょう…少々
- ・酒…少々 ・塩…少々 ・オリーブオイル…小さじ2
- ・パン粉…10g ・粉チーズ…6g ・乾燥パセリ…少々
- ・カレー粉…少々 ・オリーブオイル(焼く用)…大さじ2
- ・ベビーリーフ…適量 ・おろしにんにく…小さじ1/2

【作り方】

- ①酒、おろしにんにく、塩、胡椒を混ぜて、調味液を作る。
- ②鮭を、①の調味液に10分程度漬け込む。
- ③パン粉にパセリ、カレー粉、油を混ぜ合わせておく。
(油の量は適宜加減する。)
- ④②の鮭に、③のパン粉をつけ200℃のオーブンで10分焼く。
- ⑤ベビーリーフ、適宜野菜(トマト、胡瓜、レモン等)を添えて、皿に盛り付ける。



マーブルケーキ

【材料(小さいバウンドケーキ型1個分)】

- ・バター…50g ・砂糖…50g ・卵…1個
- ・薄力粉…50g ・ベーキングパウダー…1g
- ・ココア…5g

- ①薄力粉とベーキング粉は合わせてふるっておく。
- ②バターを泡立て器でクリーム状になるまで練り、砂糖を数回に分けて加え、白くなるまでよく練る。
- ③②に割りほぐした卵を数回に分けて加え、よく混ぜる。牛乳も分けて加え混ぜる。
- ④①の粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤④の1/5を別にとり、少量の湯で溶いたココアを混ぜる。
- ⑥天板にオーブンシートを敷き、④の生地を流し入れ、その上に⑤のココア生地を所々にのせ、箸を使ってマーブル状に混ぜる。
- ⑦150℃のオーブンで20～30分焼く。

