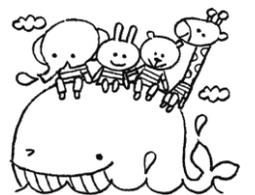


2025年度
相愛ひめぎ保育園

曜	日		全児副食	全児おやつ(3時)	未満児おやつ(9時半)	離乳食	
月		25	そうめん汁 キャベツときゅうりのツナ和え 大豆の甘煮	ミルク フライドポテト	牛乳 みかん缶	そうめん汁 キャベツのツナ和え 果物	
火	12	26	シーフードカレー 人参とツナのサラダ オレンジ	お茶 アイス(バナッパ)	牛乳 きゅうりの あっさり漬け	野菜のコンソメ煮 人参サラダ 果物	
水		27	鶏肉の梅しそ焼き ポイル野菜 わかめとおくらのすまし汁	お茶 すいか 揚げ一番	牛乳 しっとり ソフトクッキー	鶏肉の照り焼き ポイル野菜 おくらのすまし汁	
木		28	豚肉と夏野菜の煮物 ひじきの酢の物 ぶどう	牛乳 甘食	牛乳 ベジたべる	豚肉と夏野菜の煮物 ひじきの和え物 果物	
金	1	29	魚の南蛮漬け なめこ汁 バナナ	ミルク チョイス	牛乳 人参の甘煮	魚と豆腐の煮物 味噌汁 バナナ	
土	2	16	30) 2.16) 冷やしきつねうどん パイン缶	30) 親子丼 もも缶	牛乳 パン	牛乳 お菓子	2.16) 煮込みうどん 30) 鶏丼 共通) もも缶
月	4	18	麻婆なす もずく酢 オレンジ	牛乳 レモンケーキ	牛乳 たべっこベイビー	麻婆なす きゅうりの和え物 果物	
火	5	19	冷汁 ウィンナーとブロッコリーのソテー バナナ	ミルク ビーノ	牛乳 さつま芋の バター醤油	冷汁 ポイルブロッコリー バナナ	
水		20	魚の生姜焼き ポテトサラダ トマトスープ	お茶 フルーツポンチ	牛乳 アスパラガスボーロ	魚の照り焼き ポテトサラダ トマトスープ	
木	7	21	酢鶏 小松菜のしらす和え メロン	ミルク ホームパイ	お茶 フルーチェ	鶏じゃが 小松菜のしらす和え 果物	
金	8	22	牛肉とキャベツの炒め物 三色冷奴 すいか	お茶 冷やしぜんざい	牛乳 バナナ	牛肉とキャベツ煮 豆腐の和え物 果物	
土	9	23	冷麺 もも缶	牛乳 パン	牛乳 お菓子	冷やしそうめん もも缶	
	お誕生会 6日(水)		そぼろいり混ぜご飯 鶏肉のレモンマヨネーズ ポイルキャベツ もずくとコーンのお吸い物 ぶどうゼリー	お茶、ハッピーターン アイス 未) バニラ 以) クッキー&バニラ	りんごジュース お菓子	そぼろ入り混ぜご飯 鶏とキャベツ煮 お吸い物 果物	



☆6日(水)は**誕生会**です。すみれぐみ・きくぐみは**お米1合**持参をお願いします。
 ☆13日(火)、14日(水)、15日(木)は**お弁当の日**です。
全クラス、お弁当・水筒・スプーンセットを持参をお願いします。
 ☆土曜日に登園される以上児(すみれぐみ・きくぐみ)は、**お米0.5合**持参をお願いします。



いつの間にかセミの声も聞こえ始め、まぶしい太陽の陽射しと共に夏がやってきました！暑い日が続いて食欲が下がり気味になるこの季節、つい冷たいものばかりを食べてしまいがちですが、夏バテの原因にもなるのでご飯をしっかりと食べたいですね(*^v^*)
 8月の献立は色とり鮮やかな夏野菜を使ったメニューとさっぱりとした献立を取り入れて子どもたちが目で見ても食べたくなるような給食づくりに取り組んでいます。自分たちで育てた夏野菜もたくさん給食室に届いて、給食やクッキングをして食べています♪
 きちんと食事をとって暑い夏を乗り切りたいですね*

※市場の関係で献立が変わる場合もあります。ご了承ください。

給食担当(山崎・田中・西田)