

令和7年8月

献立表

新田こぼと園

日	曜	午前おやつ (未満児)	主 食	屋 食	午後おやつ
1	金	ビスケット 牛乳	ご飯	ブリの利久焼き じゃが芋のみそソテー パナナ 麦茶	★ココアブレンドトースト (以)牛乳(未)麦茶
2	土	カルシウムせん 牛乳	ご飯	小田巻蒸し トマト 卵の花 里芋と青菜のみそ汁 オレンジ 麦茶	甘辛せんべい バイ菓子 豆乳ココア
3	日				
4	月	パイ菓子 麦茶	パン	厚揚げのミートソース チーズマッシュ かぼちゃポタージュ パナナ 麦茶	★ツナご飯 麦茶
5	火	ぶどうジュース	ゆかり おにぎり△	サーモンのマレード焼き マーボー春雨 すいか 麦茶	あんパン (以)牛乳(未)麦茶
6	水	塩せんべい 牛乳	ご飯	チキンバーベキュー ビビンバ グレープフルーツ 麦茶	☆ずんだクラッカー (以)牛乳(未)麦茶
7	木	揚げせんべい 牛乳	ふりかけ ご飯	仙台七夕メニュー ミートボール うまっこりー 天の川スープ お星さまゼリー 麦茶	★七夕そうめん 乳酸菌飲料
8	金	クラッカー 牛乳	納豆 ご飯	タラのマヨネーズ焼き しらすパゲッティ オレンジ 麦茶	クリームパン (以)牛乳(未)麦茶
9	土	ビスケット 牛乳	ご飯	スパイシーオムレツ トマト ほうれん草のソテー かぼちゃのみそ汁 パナナ 麦茶	醤油せんべい バイ菓子 野菜ジュース
10	日				
11	月			山の日	
12	火	クラッカー 牛乳	わかめ うどん	カレイのねぎみそ焼き 野菜ビビンバ オレンジ 麦茶	ロールケーキ (以)牛乳(未)麦茶
13	水	甘辛せんべい 牛乳	ご飯	大豆たっぷりキーマカレー きゅうりのり酢漬け すいか 麦茶	★開口笑 (以)牛乳(未)麦茶
14	木	ビスケット 牛乳	納豆 ご飯	サーモンのバターしょうゆ 五目きんぴら 豆腐のみそ汁 パナナ 麦茶	★マラーカオ (以)牛乳(未)麦茶
15	金	パイ菓子 麦茶	パン	鶏肉のロベールソース うまっこりー おさつポタージュ グレープフルーツ 麦茶	★夕焼けご飯 麦茶
16	土	揚げせんべい 牛乳	ご飯	大豆ミートローフ トマト 洋風煮っころがし 青菜とキノコのみそ汁 パナナ 麦茶	甘辛せんべい バイ菓子 豆乳ココア
17	日				
18	月	甘辛せんべい 牛乳	ご飯	厚揚げのみそ炒め マッシュポテト オレンジ 麦茶	★甘酒みそケーキ (以)牛乳(未)麦茶
19	火	ビスケット 牛乳	焼きそば	きゅうりの変漬け ほうれん草のみそ汁 グレープフルーツ 麦茶	マフィン (以)牛乳(未)麦茶
20	水	揚げせんべい 牛乳	ご飯	カレイのムニエル 肉みそパゲッティ オレンジ 麦茶	メロンパン (以)牛乳(未)麦茶
21	木	パイ菓子 麦茶	パン	野菜たっぷりポークハヤシ のりっこりー パナナ 麦茶	★どうもろこしご飯 乳酸菌飲料
22	金	カルシウムせん 牛乳	ご飯	サーモンの塩焼き 炒り豆腐 グレープフルーツ 麦茶	★フライドポテト (以)牛乳(未)麦茶
23	土	クラッカー 牛乳	ご飯	スパニッシュオムレツ トマト すき昆布煮 かぼちゃのみそ汁 パナナ 麦茶	甘辛せんべい バイ菓子 豆乳ココア
24	日				
25	月	塩せんべい 牛乳	納豆 ご飯	タラのごまみそ焼き 豆腐チャンプルー グレープフルーツ 麦茶	ごまあんパン (以)牛乳(未)麦茶
26	火	カルシウムせん 牛乳	ご飯	厚揚げのそぼろあん かぼちゃ甘煮 きゅうりの変漬け オレンジ 麦茶	★スイートポテト (以)牛乳(未)麦茶
27	水	りんごジュース	ひじき ご飯	お誕生会祝いメニュー サーモンのピザ焼き 茹でとうもろこし ☆仙台長なす入おくずかけ パナナ 麦茶	ガトーショコラ 塩せんべい (以)牛乳(未)麦茶
28	木	揚げせんべい 牛乳	ふりかけ ご飯	タンドリーチキン ポテト ポパイスパゲッティ オレンジ 野菜ジュース	★チーズブティング (以)牛乳(未)麦茶
29	金	パイ菓子 麦茶	クロワッサン	世界の料理をたべよう ～フランス～ ブレロティ ラタトゥイユ オニオンスープ アイス 麦茶	★サブレ (以)牛乳(未)麦茶
30	土	ビスケット 牛乳	ご飯	サーモンのポテサラ焼き トマト 切干大根炒め 卵と青菜のみそ汁 パナナ 麦茶	醤油せんべい バイ菓子 野菜ジュース
31	日				

♪お知らせ♪

- ・★印は、手作りおやつです
- ・☆印は、宮城・東北の郷土料理です
- ・8/27(水) お誕生会

【今月の平均栄養給与量】

栄養成分	未満児	以上児
エネルギー(kcal)	506	612
たんぱく質(g)	20.0	24.7
脂質(g)	14.5	17.7
食塩相当量(g)	1.3	1.6

※都合により献立を変更する場合があります。

【郷土料理「おくずかけ」について】

郷土料理は各地域の産物を上手に活用して、その土地にあった食べ物として作られ、地域や家庭の食文化として伝えられてきました。

宮城県では、仙台市から県南部を中心に作られる「おくずかけ」という郷土料理があります。お盆やお彼岸に食べる料理で、干し椎茸のもどし汁をだしに、数種類の野菜や豆麴、豆腐などを煮込み、うめんを加えてとろみをつけた具だくさんの汁物です。