



Menu 2023.8.01-15 Ayame nursery school

日	曜	副 食	食 材	お や つ	
				10時(未満児)	3時(共通)
1	火	イタリアンオムレツ 大根のごま酢和え キウイ 野菜の豆乳スープ	ベーコン、たまねぎ、ミニトマト、にんじん、ピーマン、じゃがいも、卵、牛乳、塩こしょう、トマトケチャップ、だいこん、きゅうり、にんじん、焼き竹輪、ごま、三温糖、酢、うすくちしょうゆ、キウイフルーツ、きゃべつ、えのきたけ、たまねぎ、にんじん、豆乳、コンソメ、グリーンピース	牛乳 スナックスティック	スキムミルク きなこクッキー 
2	水	チキンカツ もやしのゆかり和え オレンジ 春雨スープ	ささ身、小麦粉、パン粉、卵、サラダ油、もやし、にんじん、きゅうり、きゃべつ、ゆかり、ネーブル、はるさめ、たまねぎ、にんじん、長ねぎ、ロースハム、ほうれんそう、中華だし	牛乳 ウエハース	牛乳 ぶどうゼリー 
3	木	白身魚のチーズパン粉焼き 小松菜ひき肉炒め パイン 豆腐のみそ汁	白身魚、パン粉、粉チーズ、サラダ油、パセリ、こまつな、豚ひき肉、しめじ、にんじん、しょうゆ、料理酒、麦みそ、三温糖、鳥がらだし、片栗粉、ごま油、パインアップル、木綿豆腐、たまねぎ、わかめ、しいたけ、煮干し、ほうれんそう	牛乳 星たべよ	牛乳 黒糖むしパン 
4	金	鶏肉のトマト煮 菜種和え 枝豆 えのきのみそ汁	鶏肉、にんじん、ピーマン、じゃがいも、たまねぎ、しめじ、だいず、ホールトマト缶、コンソメ、サラダ油、きゅうり、焼き竹輪、にんじん、わかめ、板付かまぼこ、卵、酢、三温糖、えだまめ(冷凍)、えのきたけ、たまねぎ、油揚げ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 キウイ	スキムミルク かぼちゃのごま団子 
5	土	鮭のごまみそ焼き トマトのじゃこサラダ バナナ オクラのみそ汁	さけ、サラダ油、ごま、麦みそ、三温糖、みりん風調味料、トマト、にんじん、きゅうり、ちりめんじゃこ、和風ドレッシング、バナナ、オクラ、油揚げ、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、ほうれんそう	牛乳 サッポロポテト	牛乳 フレンチトースト 
7	月	豆腐ハンバーグ きゅうりと卵のツナマヨ和え ミニトマト さつま芋のみそ汁	木綿豆腐、干しひじき、鶏ひき肉、パン粉、たまねぎ、にんじん、卵、サラダ油、きゅうり、ゆで卵、にんじん、きゃべつ、ツナ缶、マヨネーズ、ミニトマト、さつまいも、しいたけ、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 オレンジ	牛乳 ゴマゴマクッキー 
8	火	 枝豆しらすごはん ちくわのアーモンド揚げ すいか ミニゼリー	白身魚の竜田揚げ オクラのおかか和え かき玉汁	牛乳 白い風船	牛乳 パフェ 
9	水	ハヤシライス ひじきのサラダ さつま芋の粉ふき パイン 野菜フルーツ ジュース	牛肉、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、ハヤシルウ、しいたけ、ほうれんそう、じゃがいも、しめじ、芽ひじき、えだまめ、きゅうり、ロースハム、にんじん、しょうゆ、三温糖、マヨネーズ、さつまいも、ごま(黒)、パインアップル、野菜フルーツジュース	牛乳 ミニボルガ	牛乳 ピーマンとチーズの スコーン 
10	木	麻婆豆腐 キャベツのサラダ キウイ 卵スープ	豚ひき肉、木綿豆腐、しょうが、長ねぎ、たまねぎ、にんじん、ホールコーン缶、しいたけ、うすくちしょうゆ、赤みそ、三温糖、鳥がらだし、ごま油、かたくり粉、きゃべつ、ツナ缶、にんじん、きゅうり、マヨネーズ、キウイフルーツ、卵、えのきたけ、たまねぎ、わかめ、こねぎ、中華だし	牛乳 バナナ	スキムミルク じゃがいもピザ 
12	土	豆腐とわかめのかき揚げ マカロニのケチャップ炒め オレンジ キャベツのみそ汁	木綿豆腐、わかめ、むきえび(冷凍)、長ねぎ、天ぷら粉、サラダ油、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマトケチャップ、ネーブル、きゃべつ、しめじ、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、こまつな	牛乳 白桃缶	牛乳 ふかし芋 
14	月	白身魚のピカタ ツナサラダ ミニトマト しめじのみそ汁	白身魚、卵、小麦粉、パセリ、ツナ缶、ピーマン、にんじん、ホールコーン缶、きゃべつ、きゅうり、和風ドレッシング、ミニトマト、しめじ、たまねぎ、わかめ、麦みそ、煮干し、ほうれんそう	牛乳 パイン缶	牛乳 ミニドーナッツ 
15	火	肉団子の甘酢あん じゃがいものガレット キウイ ほうれん草のみそ汁	豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、絹ごし豆腐、卵、トマトケチャップ、酢、三温糖、しょうゆ、かたくり粉、じゃがいも、ベーコン、にんじん、とろけるチーズ、サラダ油、キウイフルーツ、ほうれんそう、しめじ、えのきたけ、たまねぎ、麦みそ、煮干し	牛乳 バナナ	牛乳 にんじん棒 

