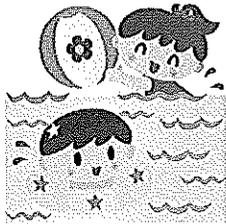


☆フレア給与栄養品☆
 ●1~2歳児：エネルギー：285kcal
 蛋白質：4.5g~6g
 脂質：6.1g~9.2g
 食塩相当量：0.9~1.0g未満
 ●3~5歳児：エネルギー：390kcal
 蛋白質：6g~7.5g
 脂質：8.4g~12.7g
 食塩相当量：1.2g~1.3g未満

8月になりましたね。
 もうみんなは海やプールに
 行って遊んできたかな？
 海やプールで遊ぶときにも、
 熱中症になりやすいので、お
 外で遊ぶときと同じように
 こまめに水分をとって元気に
 遊びましょうね。



日曜日	月曜日	火曜日	水曜日 1日	木曜日 2日	金曜日 3日	土曜日 4日
			白飯100g ◎ピラフ ◎揚げキョウザ ・海苔塩 ◎肉団子のミートボール ◎ポイルキャベツ ◎もやしと絹の塩タレ炒め ◎みかん缶	白飯110g ◎手作り餃子 ◎タルタルソース ◎赤かじり ◎マカロニケチャップ炒め ◎黄桃缶	白飯110g ◎チキンムニエル ◎オムレツ ◎ミートソース(注薬用) ◎ビーフン炒(ツナ) ◎マンゴー缶	白飯110g ◎鶏肉 ◎じゃが芋とコーンのマヨ焼き ◎杏仁豆腐とみかん
卵・小麦・乳・オレンジ・牛・ごま 大豆・鶏・豚・りんご	卵・小麦・乳・オレンジ・牛・ごま 大豆・鶏・豚・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚	卵・小麦・乳・牛・さけ・大豆・鶏 豚・もも	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚・ゼラチン	卵・小麦・乳・オレンジ・牛・大豆 鶏・豚・りんご・ゼラチン
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
白飯110g ◎菜飯素 ◎カレイのチーズ焼き ◎メンチカツ ◎手作りポテトサラダ ◎切干大根煮 ◎リンゴ缶	白飯110g ◎鮭・煮込みハンバーグ ◎うずらの卵のカレー煮 ◎ブロッコリー ◎うどんチャンプル ◎ヨーグルトフルーツ和え	白飯110g ◎ポークチャップ ◎コーンソテー ◎ポテト炒め ◎杏仁マンゴー	白飯110g ◎ほきのタルタル焼 ◎揚げ肉しゅうまい ◎スパゲティ-付け合わせ ◎パスタとわかめ炒め ◎パイ缶	白飯110g ◎チキンカツ ◎とんかつソース ◎スリガティ-付け合わせ ◎中華風野菜炒め ◎みかん缶	白飯110g ◎豚肉のオイスター炒め ◎花がまぼこ ◎さつまいもきんぴら ◎白桃缶	白飯110g ◎わかめごはん ◎ますのクリームムニエル ◎鮭-干 ◎バターコロック ◎小松菜ソーテー ◎ビーフン炒 ◎マンゴー缶
卵・小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏 豚・りんご	卵・小麦・乳・オレンジ・大豆・鶏 豚・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚	卵・小麦・乳・オレンジ・ごま・大豆 鶏・豚・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚・もも・ゼラチン	卵・小麦・乳・牛・さけ・大豆 鶏・豚・りんご・ゼラチン
12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
白飯110g ◎鶏肉-むね焼 ◎カニカマ海苔天 ◎コーン枝豆が ◎いものカレー煮 ◎みかん缶	白飯110g ◎ごましおご飯 ◎豚肉マヨ風 ◎たこちゃんウインナー ◎焼き南瓜 ◎ナポリタン ◎リンゴ缶	白飯110g ◎スクランブルエッグ ◎ケチャップ ◎肉しゅうまい ◎さつま芋マッシュ ◎ペーコンとごぼうの洋風炒め ◎パイ缶	白飯110g ◎若鶏から揚げ ◎ますのムニエル ◎中濃ソース ◎コーンソテー ◎ひじき炒め煮 ◎黄桃缶	白飯110g ◎豚肉の味噌焼 ◎花形人参 ◎じゃが芋とコーンのマヨ焼き ◎杏仁マンゴー	白飯110g ◎菜飯素 ◎ほきのコーンマヨ焼き ◎コーンマヨネーズ ◎肉だんご ◎小松菜ソーテー ◎きのことトマトスパゲティ- ◎フルーツミックス	白飯110g ◎炒り玉子 ◎八ムカツ ◎ケチャップ ◎にんじんグラッセ ◎南瓜グラタン ◎グラタントッピング用チーズ ◎黄桃缶
卵・小麦・乳・えび・かに・オレンジ ナッツ・牛・大豆・鶏・りんご	小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏 豚・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚	卵・小麦・乳・さけ・大豆・鶏 もも・りんご	卵・小麦・乳・牛・さけ・大豆 鶏・豚・りんご	小麦・乳・オレンジ・ごま・大豆・鶏 豚・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚・もも
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
白飯110g ◎照り焼きハンバーグ ◎サ-ビ-のパン粉焼き ◎手作りポテトサラダ ◎もやしハム炒め ◎杏仁マンゴー	白飯110g ◎カレイのカレー風味焼き ◎さくらしゅうまい ◎キャベツソテー ◎パンネのケチャップ炒め ◎パイ缶	白飯110g ◎ごましおご飯 ◎マヨチキン ◎カニカマ海苔天 ◎コーン枝豆が ◎じゃが芋のデミソース ◎リンゴ缶	白飯110g ◎みぞ焼き肉団 ◎つぶしさつま芋焼き ◎野菜炒め ◎杏仁マンゴー	白飯110g ◎たらの照り焼き ◎コーン10分 ◎とんかつソース ◎にんじんグラッセ ◎豆腐のカレーミート ◎リンゴ缶	白飯110g ◎鶏肉フレック焼き ◎たこちゃんウインナー ◎えだまめ ◎じゃが芋のチキ-焼き ◎トッピング用チーズ ◎パイ缶	白飯110g ◎トマト煮込みハンバーグ ◎ますのムニエル ◎ブロッコリー ◎パスタとわかめ炒め ◎杏仁豆腐とみかん
卵・小麦・乳・さけ・大豆・鶏 豚・りんご	小麦・乳・牛・大豆・鶏・豚 りんご	卵・小麦・乳・えび・かに・ごま 大豆・鶏・豚・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 りんご	小麦・乳・さけ・大豆・鶏・豚 もも・りんご	卵・小麦・乳・牛・大豆・鶏 豚・りんご・ゼラチン	卵・小麦・乳・えび・オレンジ・さけ 大豆・鶏・豚・りんご
26日	27日★七夕メニュー★	28日	29日	30日	31日	
白飯110g ◎鶏肉の煮わり衣焼き ◎揚げ肉しゅうまい ◎コーンソテー ◎じゃがりか-煮 ◎黄桃缶	白飯110g ◎星型オムレツ ◎カレーソース ◎星型ポテト ◎焼き南瓜 ◎きのことスパゲティ- ◎マンゴー缶	白飯110g ◎カレイのパン粉焼き ◎赤いガ ◎つぶしさつま芋焼き ◎切干大根煮 ◎みかん缶	白飯110g ◎メンチカツ ◎とんかつソース ◎手作りポテトサラダ ◎キャベツの塩炒め ◎白桃缶	白飯110g ◎わかめごはん ◎ウインナー-玉子焼 ◎野菜コロック ◎ケチャップ ◎玉ねぎソーテー ◎金平ごぼう ◎リンゴ缶	白飯110g ◎たらの塩焼き ◎ま-ポ-グ ◎さつま芋ムニ- ◎焼きそば ◎杏仁マンゴー	
小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏 豚・もも	卵・小麦・乳・大豆・豚・りんご	小麦・乳・オレンジ・牛・大豆・鶏 豚・りんご	小麦・乳・牛・ごま・大豆・鶏 豚・もも・りんご・ゼラチン	卵・小麦・乳・ごま・大豆・りんご 豚	卵・小麦・乳・さけ・大豆・鶏 豚・りんご	

※お米は産産なつぽしを使用しています。