



2022年8月号
川口西こども園



8月のおやつ予定表

おやつには牛乳が付きます。◎は手作りおやつです。

日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)	日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)
1	月	◎きなこラスク	◎フルーツ寒天	16	火	◎ホットケーキ	◎レアヨーグルトケーキ
2	火	◎フライドポテト	◎麩のラスク	17	水	◎レモンラスク	◎シスコーン
3	水	ウエハース	サッポロポテト	18	木	◎小倉蒸しパン	◎しょうゆ焼きそば
4	木	◎黒蒸しパン	◎じゃがいももち	19	金	◎チーズカナッペ	◎もちもちパン
5	金	◎バナナのヨーグルト和え	◎じゃこ菜めし	20	土	アンパンマンソフトせん	ぼたぼた焼き
6	土	ビスコ	星たべよ	21	日		
7	日			22	月	◎バナナケーキ	◎ザクザククッキー
8	月	シガーフライ	おにぎりせんべい	23	火	マンナビスケット	◎トースティッドチーズパイ
9	火	◎マカロニきなこ	◎マドレーヌ	24	水	◎セサミトースト	ベジたべる
10	水	◎あられ麩	野菜かりんとう	25	木	乳ポーロ	◎フルーチェ
11	木			26	金	◎シュガーパイ	◎りんごゼリー
12	金	たべっ子どうぶつ	ぼたぼた焼き	27	土	きなこもちせん	星たべよ
13	土	白い風船	源氏パイ	28	日		
14	日			29	月	◎フルーツカナッペ	◎ちんすこう
15	月	ホームパイ	星たべよ	30	火	ミニサラダ	◎ヨーグルト和え
				31	水	◎ジャムサンド	とんがりコーン

今月の給食から

スパゲティのカレーソテー



材料(4人分)

鶏肉……40g
 スパゲティ…50g
 人参……40g
 玉ねぎ…80g
 キャベツ…80g
 ピーマン…20g
 食油…8g 塩…0.8g
 こしょう…0.04g
 ウスターソース…8g
 カレー粉…0.8g
 しょうゆ…2g

作り方

- ① スパゲティは茹でる。
- ② 人参・ピーマンはせん切りにする。キャベツは短冊切りにする。玉ねぎはうす切りにする。
- ③ 油を熱し、鶏肉と②を炒め、さらにスパゲティを加えて炒め塩・こしょう・ウスターソース・カレー粉で調味し、しょうゆをまわしいれる。

◎今月の展示食は、1歳児の量を展示しています。参考にしてみてくださいね。

今月のおやつから

もちもちパン

材料(4個分)

白玉粉……40g
 水……40g
 ホットケーキミックス…60g
 粉チーズ…20g
 牛乳……40g

作り方

- ① ボールに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいのかたさになるまで練る。
- ② ①にホットケーキミックス・粉チーズ・牛乳を加えて練る。
- ③ ②を丸め、約2cmの高さに平たくつぶし、180℃のオーブンで15～20分焼く。(棒状にしてもよい。)
 ※牛乳は加減しながら加える。



もみじ組(0歳児)・給食献立表 8月

川口西こども園

		午前おやつ	給食		午後おやつ
			離乳食	幼児食	
1	月	きなこパン	鶏肉と野菜の煮物 かぼちゃの甘煮	若鶏の中華風炒め かぼちゃの甘煮 すいか	フルーツ寒天
2	火	フライド ポテト	牛肉と野菜の トマト煮 スティックきゅうり	ハッシュ・ド・ビーフ 大根ときゅうりの 和風サラダ 柑橘類	魅のラスク
3	水	ベビー菓子	焼魚 野菜の煮物	焼魚 五目きんぴら 茹オクラ バナナ	ベビー菓子
4	木	蒸しパン	肉みそあんかけ井 茹トマト	肉みそあんかけうどん トマト 柑橘類	じゃがいももち
5	金	バナナの ヨーグルト 和え	魚と野菜の味噌煮 じゃがいもの煮付	魚の味噌焼き ひじきの煮付 和風サラダ パインアップル	じゃこ菜めし
6	土	ベビー菓子	炒め豆腐風 スティックきゅうり	炒め豆腐 スティックきゅうり 柑橘類	ベビー菓子
7	日				
8	月	ベビー菓子	豚肉と野菜の煮物 きゅうりの浸し	五目煮 ごまきゅうり 柑橘類	ベビー菓子
9	火	マカロニ きなこ	魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮付	魚のゆかり焼き かぼちゃの煮付 短冊サラダ 柑橘類	カップケーキ
10	水	じゃがいもの 青のりかけ	豚肉と野菜の煮物 スティックきゅうり	お好み焼き スティックきゅうり バナナ	果物
11	木				
12	金	ベビー菓子	鶏肉と野菜の煮物 キャベツの煮びたし	鶏肉と昆布の煮込み キャベツの即席漬 柑橘類	ベビー菓子
13	土	ベビー菓子	豚肉と野菜の あんかけ井 じゃがいもの煮付	豚肉と野菜の あんかけ井 じゃがいもの煮付 柑橘類	ベビー菓子
14	日				
15	月	ベビー菓子	豆腐と野菜の煮物 粉ふきいも	豆腐と野菜の煮物 粉ふきいも 柑橘類	ベビー菓子
16	火	ホットケーキ	ミートスパゲティ フライドポテト	ミートスパゲティ フライドポテト 柑橘類	バナナの ヨーグルト和え

		午前おやつ	給食		午後おやつ
			離乳食	幼児食	
17	水	ジャムパン	牛肉と野菜の あんかけ井 じゃがいもの煮付	ビビンバ トマト 柑橘類	シスコーン
18	木	蒸しパン	ムニエル 野菜の煮物	ムニエル 中華風サラダ かぼちゃの甘煮 バナナ	煮込みうどん
19	金	バナナ	豚肉と野菜の煮物 塩もみきゅうり	豚肉と野菜のカレー炒め 塩もみきゅうり パインアップル	ホットケーキ
20	土	ベビー菓子	豚肉と野菜の煮物 小松菜の煮びたし	豚肉のいなか煮 小松菜の浸し 柑橘類	ベビー菓子
21	日				
22	月	バナナケーキ	肉じゃが風 キャベツの浸し	肉じゃが キャベツの浸し パインアップル	シスコーン
23	火	ベビー菓子	魚と野菜の ケチャップ煮 きゅうりの即席漬	魚の酢豚風 きゅうりの即席漬 バナナ	カップケーキ
24	水	きなこパン	肉団子と野菜の 卵スープ キャベツの浸し	オムレツ 糸切り昆布の煮付 茹キャベツ 柑橘類	ベビー菓子
25	木	ベビー菓子	鶏肉と野菜の煮物 にんじんの甘煮	鶏肉の照焼き スパゲティのカレーソテー にんじんの甘煮 バナナ	蒸しパン
26	金	バナナ	シーチキンと夏野菜 のスープ煮 スティックきゅうり	お焼き 切干大根の酢のもの 柑橘類	りんごゼリー
27	土	ベビー菓子	豆腐の含め煮風 フライドポテト	焼豆腐の含め煮 フライドポテト バナナ	ベビー菓子
28	日				
29	月	バナナ	魚と野菜の煮物 じゃがいもの きんぴら風	魚のチーズ焼き じゃがいものきんぴら 茹キャベツ 柑橘類	クッキー
30	火	ベビー菓子	鶏肉と野菜の 味噌煮 粉ふきいも	鶏肉の塩焼き ピーマンのみそ煮 粉ふきいも すいか	ヨーグルト和え
31	水	ジャムサンド	肉団子と野菜の トマト煮 にんじんの甘煮	ハンバーグステーキ にんじんの甘煮 野菜ソテー バナナ	ベビー菓子

乳児期は、身体や口腔機能の発育・発達において、個人差の多い時期です。園では、一人ひとりの食べる様子を見ながら、個々にあった調理形態で進めていきます。

また、園では、基本的にご家庭で食べたことのある食材を提供します。ご家庭で食べられた食材は、その都度お知らせください。

* 月齢や個人の発達に合わせて、味付け・調理法（食品の固さ・大きさ）に配慮する為、献立が上記と変更になる場合があります。

* 離乳食のおやつは、上記の物から変更になる場合があります。