

ナーサリーにじいろまむ(一般)

2024年08月分の献立

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日						
午前				1	牛乳、お菓子	2	牛乳、お菓子	3	牛乳、お菓子			
昼食				御飯、みそ汁(切り干し大根・あげ)、豚肉と昆布の炒め煮(にんじん)、おくらのおかか 和え、オレンジ			御飯、みそ汁(なす・玉ねぎ)、さけのサラダ焼き、きん びらごぼう(いんげん・ご ま)、もも缶			野菜そぼろ丼(納豆)、りんご		
午後				スキム牛乳、キャロットケーキ (大豆粉・米粉)			スキム牛乳、厚揚げきな粉		スキム牛乳、焼きもちこしおに ぎり			
午前	5	牛乳、お菓子	6	牛乳、お菓子	7	牛乳、お菓子	8	牛乳、お菓子	9	牛乳、お菓子	10	牛乳、お菓子
昼食	御飯、みそ汁(じゃが芋・な す)、たらこの磯辺焼き(いんげ ん)、凍り豆腐とにんじんの煮 物、みかん缶		チャーハン(ツナ・ひじき)、 豆乳コーン鍋(キャベツ)、さ つま芋のレモン煮、すいか		御飯、みそ汁(チンゲン菜・わ かめ)、ミートローフ(ピーマ ン)、コールスローサラダ、キ ウイフルーツ		御飯、みそ汁(もやし・あ げ)、さばの香り焼き、かほ ちやのマリネ、りんご		てりやき野菜丼、オレンジ		御飯、豚汁、豆腐のえび風味焼 き、きゅうりの酢の物(ちく わ)、りんご	
午後	スキム牛乳、かぼちゃかん		スキム牛乳、米粉蒸しパン・ レーズン		スキム牛乳、野菜もち(にんじ ん)		スキム牛乳、チヂミ(小松菜・ 豆腐・ごま)		スキム牛乳、焼きもちこしおに ぎり		スキム牛乳、おやつ小魚(ご ま)、せんべい	
午前	12		13	牛乳、お菓子	14	牛乳、お菓子	15	牛乳、お菓子	16	牛乳、お菓子	17	牛乳、お菓子
昼食			野菜納豆丼、みそ汁(ごまつ な・たまねぎ)、きゅうりの酢 の物、ヨーグルト		ひき肉とお豆のカレー、やさ いスティック(きゅうり・にんじ ん)、キウイフルーツ		おにぎり、豚汁、ミニトマト、 バナナ		さば缶カレー、コールスローサ ラダ、ヨーグルト		御飯、じゃがいものスープ、 ピーマンの細切り炒め、トマ ト、バナナ	
午後	スキム牛乳、焼きもちこしおに ぎり		スキム牛乳、ヨーグルト、お菓 子		スキム牛乳、ヨーグルト、お菓 子		スキム牛乳、ヨーグルト、お菓 子		スキム牛乳、焼きもちこしおに ぎり		スキム牛乳、枝豆のケーキ	
午前	19	牛乳、お菓子	20	牛乳、お菓子	21	牛乳、お菓子	22	牛乳、お菓子	23	牛乳、お菓子	24	牛乳、お菓子
昼食	ドライカレーライス、バイクド ムシ、じゃが、キャベツのフルーツサ ラダ(もも)		御飯、みそ汁(さといも・わか め)、肉豆腐、ほうれん草のナ ムル、オレンジ		御飯、かぼちゃ汁、さけの香り みそ焼き(ごま)、なすの梅和 え(おくら・きゅうり)、りん ご		御飯、大豆汁(キャベツ)、肉 団子ととうがんのとろみ煮、フ ルーツカクテル(もも)		御飯、豆腐スープ(おくら)、 揚げ魚(添えトマト煮)、きゅ うりの昆布あえ、みかん缶		焼きビーフン(カレー)、りん ご	
午後	スキム牛乳、豆乳ゼリー(小 倉)、せんべい		スキム牛乳、米粉蒸しパン・さ つま芋		スキム牛乳、米粉蒸しパン・和 風やさい		スキム牛乳、にんじんおやき		スキム牛乳、五平餅		スキム牛乳、おにぎり(つぶあ ん)	
午前	26	牛乳、お菓子	27	牛乳、お菓子	28	牛乳、お菓子	29	牛乳、お菓子	30	牛乳、お菓子	31	牛乳、お菓子
昼食	ハリハリわかめ御飯、コーンク リームスープ、レバーにんにく 風味揚げ、ゆでブロッコリー、 もも缶		御飯、みそ汁(なす・あげ)、 たらとごぼうの煮つけ、もやし の和え物(ごま)、バナナ		焼きもちこし飯、みそ汁(かほ ちや・ねぎ)、鶏ささみのにん じんドレッシング、なし		御飯、みそ汁(たまねぎ・わか め)、さばの利休焼き(ご ま)、ゆでいんげん、卵の花 (人参・鶏ひき肉)、みかん缶		みそ炒め丼、オレンジ		御飯、中華スープ、豚肉となす のなべしぎ(しょうゆ)、きゅ うりのピクルス、パイン缶	
午後	スキム牛乳、おにぎり(さけ・ ごま)		スキム牛乳、かぼちゃの豆腐パ ン		スキム牛乳、凍り豆腐のきな粉 トースト		スキム牛乳、米粉ドーナツ(お から・バナナ)		スキム牛乳、おにぎり(じゃこ おかか)		スキム牛乳、せんべい、おやつ 小魚(ごま)	
<p>◎食事は五感で楽しむ</p> <p> </p> <p> <b>視覚_目で見る</b> 食べ慣れている食材を見つけると安心して食事を楽しむことができます。                 </p> <p> <b>嗅覚_鼻で嗅ぐ</b> だしや炊き立てご飯の香りは、子どもの成長に合わせた硬さ、大きさ食感にすることが大切です。                 </p> <p> <b>触覚_手や口で触れる</b> </p> <p> <b>聴覚_耳で聞く</b> 食事中の大人の声掛けも、食事に集中し、楽しく食べるために大切なことです。                 </p> <p> <b>味覚_味わう</b> 敬遠しがちな酸味と苦みにも少しずつ繰り返し食べて慣れることが大切です。                 </p>												