

# 8月の献立

令和6年

誓念寺中野こども園



日	曜日	行事	みんなのおかず	エネルギー	塩分	10時おやつ	3時おやつ
1	木		五目そうめん、厚揚げの煮物、ミニトマト(1個)	674.9	4.6	塩せんべい、フレッセル	ピスケット、あられ
2	金	誕生会	炊き込みご飯、とんかつ、中華サラダ、果物、お菓子	283.0	1.6		ヨーグルト、ハーベスト
3	土		星食べよ、ミニバームクーヘン、りんごジュース				
4	日						
5	月		夏野菜のカレー、ミニサラダ	499.1	2.7	オレンジ、ポーロ	ベルギーワッフル、牛乳
6	火		野菜たっぷり豚肉の生姜焼き、みそ汁、むぎきゅうり	484.3	2.4	オレンジ、マンナビス	蒸しとうもろこし、あられ
7	水		煮込みうどん、なすの甘辛いため、10gチーズ	519.0	2.9	プリン、ぱりんこ	のりあられ、バナナ
8	木		豚肉と春雨の炒めもの、五目みそ汁(鶏肉・さといも)	519.3	2.1	ミレーフライ、10gチーズ	バナナ、あられ
9	金	学生茶会(5歳児)	ポテトとコーンのミルク煮、にんじんの和風サラダ、卵スープ	403.2	2	ピスケット、あられ	すいか、白い風船
10	土		えびかきもち、ヨーグルト				
11	日						
12	月		山の日				
13	火		鶏肉のさっぱり煮、ソナサラダ、チーズ(棒)	545.4	2.1	揚げせんべい、ポーロ	アイスクリーム、ウェハース
14	水		ビーフンスープ、かぼちゃと卵のサラダ	622.7	1.9	バナナ、マリーピス	のりあられ、ソフトクッキー
15	木		お弁当デー			ポーロ、あられ	ぱりんこ、ばかうけ
16	金		お弁当デー			ソフトせんべい、ムーンライト	クッキー、塩せんべい
17	土		揚げ一番、きなこせんべい、ふどうジュース				
18	日						
19	月		鶏肉の唐揚げ、かぼちゃ煮、わかめスープ	519.3	2.1	なし、ムーンライト	サブレ、チーズおかき
20	火		白身魚フライ、野菜ころころスープ、むぎきゅうり	673.6	1.9	白い風船、うすやきせんべい	ソフトせんべい、バナナ
21	水		麻婆豆腐、キャベツとコーンの中華和え	518.4	1.5	オレンジ、アンパンマンビス	ゼリー、あられ
22	木	なかよし(誓)	じゃがいものひじき煮、ハムサラダ	558.5	1.4	胚芽ビス、揚げ一番	バナナヨーグルト、ピスコ
23	金		焼き魚(さば)、キャベツのおかか和え、中華風スープ	478.3	1.1	白い風船、バナナ	ゼリー、まがりせんべい
24	土		おっとと(小袋)、牛乳				
25	日						
26	月		パンパンジー、五目スープ、トマト	474.4	1.0	あられ、きなこせんべい	えびかきもち、なし
27	火		カレーシューチ、ブロッコリーとコーンのおかか和え	510.1	2.4	うすやきせんべい、ウエハース	ゼリー、塩せんべい
28	水		牛肉と蓬根の炒め物、粉ふき芋、コーン卵スープ	428.3	1.1	バナナ、ハーベスト	アイスクリーム、ウェハース
29	木		ポークピーンズ、マカラニサラダ	553.9	1.4	きなこせんべい、ロングサラダ	オレンジ、星食べよ
30	金	合宿保育(5歳)	肉団子スープ、じゃがいもの含め煮	413.3	1.4	オレンジ、塩せんべい	フルーツパンチ、きなこせんべい
31	土	合宿保育(5歳)	揚げ一番、ホームパイ、野菜ジュース				

※3歳以上児の給食のエネルギー量と塩分量を掲載しています。



## お知らせ

毎日暑い日が続いているですが、いかがお過ごしでしょうか?夏バテで食欲がない、だるい、疲れがたまっているということはありませんか?食欲がないからといって何も食べないでいては、チカラも湧いてきません。そこで、夏バテ等で栄養不足にならないよう、必要な栄養が補給できるように食べ方を工夫して、厳しい夏を元気にのりきりましょう!



### 夏場の食べ方のポイント



#### ☆水分を上手にとる

先月のお知らせでもお伝えしましたが、甘いジュースは水分補給に適していません。また、甘い飲み物の飲みすぎはお腹がいっぱいになって三度の食事をしっかり食べられなくなるので、注意しましょう。



#### ☆酸味を生かす

暑い夏には酸味のある料理が食べやすいものです。酸味が苦手な子どもも、おいしく食べができるよう食材や調味料を工夫してみましょう。(酢の物を少し甘めにする、ヨーグルトや果物の酸味を生かす、など)



#### ☆スパイスや味付け

適度の香辛料は食欲を高めます。カレー粉、にんにく、しょうがなどを使ってみましょう。また、味付けを少し濃いめにすることで、胃液の分泌が高まり食欲がわいてきます。

#### ☆食べ物の温度と食感

スープやお汁でも冷たいものにすると食べやすくなります。「つるん!」とした食感も食べやすいですね。(こんにゃくゼリーのような固形物は、一気に喉に入ってしまって詰まる可能性があるので十分注意してください。)



#### ☆体を冷やす夏野菜

たくさんの中太を浴びて育った夏野菜は、栄養も豊富に含まれていますし、体を冷やす野菜が多いと言われています。(トマト、なす、きゅうり、ピーマン、かぼちゃなど…)



10時のおやつには牛乳、3時のおやつには、ミルク・煮干がつきます。

