

8がつのこんだてひょう。※・※・※・※







平成29年 北部保育所

			T	放29年 北部保育所
月	火	水	木	金
	1	2	3	4
今月の旬の食材	(午前のおやつ1.2歳児)	野菜クラッカー	かりかりいりこ	ゆでとうもろこし
	ボイル野菜・牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
トマト・ピーマン	ごはん	ごはん	ごはん	さざえごはん
きゅうり・オクラ・南瓜 🏠	さわらのフライ(梅マヨネーズ)	高野豆腐のチーズ入り照り焼き	豆腐チャンプルー	レバー入り松風焼き
そうめん瓜・モロヘイヤ	つるむらさきのごま和え	和風サラダ	あっさりトマト	そうめん瓜の酢の物
メロン・スイカ・巨峰 シャインマスカット	じゃが芋のみそ汁	あさりのみそ汁	はんぺん汁	麩のすまし汁
	メロン 黒糖わらび餅	シャインマスカット 牛乳プリン	<u>ぶどう(巨峰)</u> 昆布ごはん	 塩おにぎり(のり)
	無備わらい町 牛乳	お茶	上	上 塩のにさり(のり) 十乳
7	8	9	10	11 山の日
みたらし団子	いちごヨーグルト	煮豆	高野豆腐のしっとりラスク	т щод
お茶	お茶	牛乳	高野並属のじっとりフスプ 牛乳	
そうめん	 ごはん	 ごはん	 ごはん	
鶏肉のからあげ	魚のコーンマヨ焼き	肉じゃが	あなごのかば焼き	
お星さまサラダ	なすの煮物	オクラの納豆和え	かぼちゃサラダ	
ぶどう(巨峰)	鶏ごぼう汁	しじみのみそ汁	なすのみそ汁	
		ļ		~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~
ピラフ	梅かつおおにぎり	すいかポンチ	ずんだ白玉	
パスチャライズ牛乳	牛乳	お茶	牛乳	40 新生人
14	<i>15</i>	16	17	18 誕生会
希望保育の日は お弁当と水筒をお願いします		チーズ	きな粉マカロニ	枝豆
		お茶 五穀ごはん	<u> </u>	牛乳
		五叙こはん 鶏肉のマーマレード焼き	こほん さばのごまソース	タコライス じゃこきゅうり
		病内のマーマレード焼き わかめサラダ	Claのこより一へ モロヘイヤのおかか和え	しゃころゆうり
		とうがん汁	にらたま汁	もりへへ フ パイナップル
		冷やしトマト	すいか	, , , , , , ,
		たこおにぎり	黒米おにぎり・かりかりいりこ	かぼちゃのムース
		パスチャライズ牛乳	お茶	お茶
21	22	23	24	25
蒸しかぼちゃ	粉ふき芋	煮昆布	ぶどう(巨峰)	かりかりいりこ
お茶	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
牛丼 カカニのわかかも5円こ	ごはん	ごはん	夏野菜スパゲッティ	こはん カカイスター 地域
オクラのおかか和え キャベツのみそ汁	魚の塩焼き 大豆 1 U モロ和る	夏野菜のキッシュ	ごまドレサラダ	牛肉のオイスター炒め
キャヘラのみで汗 ぶどう(巨峰)	大豆入り五目和え 切干大根のみそ汁	し ひじきのマリネ 豆乳コーンスープ	あさりの酒蒸し パスチャライズ牛乳	きゅうりの中華漬け 春雨スープ
いこ 八 二 準/	9) 1 /\1K\0/0/**(/ 1	立わ フヘーノ	ハハノドノコヘ十和	春雨人一ノ すいか
ココアシフォンケーキ	ョーグルトシャーベット	あさりしぐれおにぎり	えのきわかめおにぎり	<u>9 いが</u> パエリア風ごはん
パスチャライズ牛乳	お茶	牛乳	お茶	牛乳
28 クッキング	29	30	31	
ふの青のりスナック	麩の黒糖がらめ	ぱりぱりせんべい	きな粉まめ	
パスチャライズ牛乳	お茶	お茶	牛乳	
夏野菜カレー	ごはん	ごはん	ごはん	
フレンチサラダ	揚げレバーのごまソースからめ	魚の梅みそ焼き	焼き肉	
すいか	ひじきの煮物	はりはりなます	野菜炒め	
	豆乳カレースープ	そうめん汁	厚揚げのみそ汁	ももぐみが、とうもろこしの
こしかけかったり	 黒豆ごはん	梨(幸水) レタスチャーハン	 焼きさば寿司	せいなが、とうもっこしの 皮むきのお手伝いをしました。
ふりかけおにぎり お茶	無望こはん 牛乳	ー レダスチャーハン 牛乳	焼きさは寿り お茶	いつもはたくさんおしゃべり
8				」 をしているみんなも、皮をむ いている間はとても静かにな
	に負けずしっかり食べ		直解兹 🍪 🖺	りました。一人でもくもくと固
早い口が烘キキオが アビ	もたちは保育所でも元気に遊	んでいます	经生 了术	・ い皮を3本むいた子もいまし

暑さで食欲が落ちると、体力も奪われますので、食事・休養・こまめ な水分補給を心がけ暑い夏をのりきりましょう。



①1日3食バランスよく食べよう。

(特に一日の始まりの朝食は大切です) ②こまめな水分補給をしましょう。

(番茶・麦茶・水などで補給しましょう)

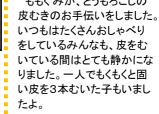
③冷たい物の摂り過ぎに注意しましょう。

(お腹をこわしたり食欲不振の原因になります) ④旬の野菜を食べましょう。

(必要なビタミンやミネラルが多く含まれています)











先日のクッキングは、保育所の畑でとれた野菜を使って修 了児と一緒に、夏野菜ピザを作りました。

いつもと違い、小学生のお手本が見られ、刺激を受けた クッキングだったので、自分から積極的に「やってみたい」 との言葉を多く聞くことが出来ました。「玉ねぎは目が痛く なるから嫌だ」と言った子もあきらめずに涙を流しながら 切っていました。トッピングは、顔に見立てたり、生地を ハート型に作る子もいましたよ。仕上がりは大きく膨れてボ リュームのあるふわふわ生地のピザが出来ました。