



8月の行事・こんだて



日	曜	行事
1	土	
2	日	
3	月	食育推進研修会(河野)
4	火	主任会(元永)
5	水	
6	木	
7	金	プール納め 保幼少連携会議(元永)
8	土	
9	日	
10	月	山の日
11	火	
12	水	
13	木	お弁当日(お盆)
14	金	
15	土	
16	日	
17	月	
18	火	
19	水	
20	木	ひまわりの会
21	金	新人研修(釘宮)
22	土	
23	日	
24	月	
25	火	始業式
26	水	誕生会 保育士等キャリアアップ研修会(安丸)
27	木	
28	金	
29	土	
30	日	
31	月	

	月	火	水	木	金	土	日
日にち	3	4	5	6	7	8	9
9時のおやつ	牛乳, せんべい	牛乳, 果物	牛乳, 果物	スキムヨーグルト	牛乳, チーズ	牛乳, ネーブル	
昼食	豚肉と玉ねぎの生姜焼き レタス, ミニトマト 中華風コーンスープ 果物	鯖のごま味噌焼き ひじきの和風サラダ 小松菜のミルクスープ 果物	ポークビーンズ スパゲッティとツナのサラダ かぼちゃの天ぷら 果物	鮭のチーズ焼き わかめのごま風味和え 豚汁 果物	肉じゃが 鶏肉とキャベツのカレー炒め 青のり入り納豆, トマト 果物	ビーフンの五目炒め 果物	
3時のおやつ	ミルク, みたらし団子	ミルク, 麩の黄粉スナック	ソフール	ミルク, レーズン入り黒糖蒸しパン	麦茶, ゆかりとごまおにぎり	牛乳, かりんとう	
日にち	10	11	12	13	14	15	16
9時のおやつ	山の日	牛乳, ミレービスケット	牛乳, 果物	お弁当日(お盆) お弁当と水筒を持ってきてください			
昼食		夏野菜カレー きゅうりの塩昆布和え コーン入りつくね 果物	鯖の味噌煮 春雨とわかめの酢物 トマト, 卵スープ 果物				
3時のおやつ		ミルク, フレンチトースト	ミルク, やせうま				
日にち	17	18	19	20	21	22	23
9時のおやつ	牛乳, 芋けんぴ	牛乳, 果物	牛乳, チーズ	牛乳, 果物	牛乳, ホットケーキ	牛乳, 果物	
昼食	照り焼きチキン 野菜炒め きのこの味噌汁 果物	マーボー茄子 ゆで卵とハム入りポテトサラダ 果物	枝豆と鯖のご飯 野菜のかき揚げ 中華きゅうり わかめスープ, 果物	マカロニグラタン 野菜のごま和え とうもろこし 果物	アジの梅しそ焼き チロリアンサラダ もずくスープ 果物	冷やし中華 果物	
3時のおやつ	ミルク, ブラウニー	ミルク, ごま入りドーナツ	ミルク, 黄粉団子	ミルク, じゃがもち	オレンジゼリー	牛乳, ひじきスティック	
日にち	24	25	26	27	28	29	30
9時のおやつ	牛乳, ミルクスティック	牛乳, 果物	カルピスゼリー	牛乳, 果物	牛乳, チーズ	牛乳, 果物	
昼食	五目厚焼き卵 わかめとじゃこの甘辛煮 かしわ汁, ミニトマト 果物	から揚げ 高野豆腐の卵とじ かぼちゃスープ 果物	大豆の五目煮 ハンサンス 鶏レバーの甘辛煮 果物	魚のカレー照り焼き トマトとチーズのサラダ かき玉そうめん とうもろこし, 果物	豆腐の五目炒め チキンケチャップソテー レタス 果物	五目焼きそば 果物	
3時のおやつ	ミルク, 麩のカレースナック	麦茶, ビビンバおにぎり	ミルク, マーブルクッキー	ミルク, ピザトースト	フルーツヨーグルト	牛乳, 海藻せんべい	
日にち	31	8月31日は『野菜の日』					
9時のおやつ	牛乳, 小魚せんべい	<ul style="list-style-type: none"> 1983(昭和58)年、全国青果物商業協同組合連合会をはじめ9団体の関係組合が、や(8)さ(3)い(1)の語呂合わせから、8月31日を野菜の日に制定しました。 野菜が好きな人も苦手な人も、普段より野菜をちょっとだけ増やしたメニューにしてみませんか? 					
昼食	鮭のタルタルソース 豆腐チャンプル 夏野菜の味噌汁, 果物	<ul style="list-style-type: none"> ●大分県の特産品のトマト・ピーマン・ニラ・小ねぎ・乾しいたけなどの食材を使って、野菜をたくさん食べる一日にしてみてください。 					
3時のおやつ	ミルク, かぼちゃケーキ	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 5px;">☆メニュー紹介☆</div> <div>じゃこピーマン</div> </div> <p>材料: ピーマン(3個), ちりめんじゃこ(40g), ごま油(適量), 砂糖(15g), 醤油(15g)</p> <p>① フライパンにごま油をしき、ちりめんじゃこピーマンを炒め、砂糖と醤油を加え、強火でさっと炒めて出来上がり。</p> <p>*砂糖を加えると苦みを抑えることができます。</p>					

* 9時のおやつは0・1・2歳児のみです。 * 果物は変更することがあります。 * 園で使用しているお米は国内産です。