



令和2年 8月献立表

ミルクたんぽぽ園

月	火	水	木	金	土	
3日	野菜炒め 磯辺揚げ 味噌汁 麦ご飯 果物	4日 いわしの春巻き サラダ 豚汁 ご飯	5日 お祭りメニュー お好み焼き風 焼きとうもろこし 果物 タコ焼き風 おにぎり	6日 豆腐の油淋鶏風 モロヘイヤと長芋の和え物 味噌汁 ご飯	7日 ゴーヤとコーンのかき揚げ 厚揚げと小松菜のさっと煮 味噌汁 ご飯	1日 鶏じゃが 酢の物 味噌汁 ご飯
10日	山の日 牛乳 ばななきな粉	11日 だし献立 お茶漬け だし巻き卵 小松菜のさっと煮 果物	12日 鮭とパプリカのマリネ 小松菜とひじきの和え物 すまし汁 ご飯	13日 お弁当日 牛乳	7日 ゴーヤとコーンのかき揚げ 厚揚げと小松菜のさっと煮 味噌汁 ご飯	8日 春巻きおこわ ナムル スープ 果物
17日	鯖の味噌煮 和え物 すまし汁 ご飯	18日 焼きコロッケ サラダ スープ ご飯	19日 ハンバーグ サラダ スープ パン	20日 いわしの梅肉煮 冬瓜のそぼろあんかけ 味噌汁 麦ご飯	21日 冷しゃぶ 炊き合わせ 味噌汁 あじの混ぜご飯	15日 お弁当日 牛乳 チーズ
24日	牛乳 スイートポテト	25日 カレー サラダ 果物	26日 麻婆豆腐 えのきと茄子の中華風サラダ スープ ご飯	27日 チリコンカン風 焼き野菜 スープ パン	28日 豚小間の南蛮漬け 大豆とごぼうの磯辺揚げ 味噌汁 ご飯	22日 冷しゃぶ 炊き合わせ 味噌汁 あじの混ぜご飯
31日	牛乳 かりかりいりこ	25日 かれいのみぞれ煮 きんぴら すまし汁 焼き込みご飯	26日 牛乳 あげラスク	27日 牛乳 れもんケーキ	28日 夏野菜の揚げ浸し 鮭のムニエル じゃがいもの味噌汁 ご飯	29日 ミートドリア サラダ 果物

※都合によりメニューが変更になる場合があります

8月1日☆パインの日：8(は) 1(いん) という語呂合わせから定められた記念日です。

旬の食材★ トマト、なす、ズッキーニ、とうもろこし、オクラ、冬瓜、ゴーヤ、マグロ、もも、スイカ

★夏バテ予防ポイント★ ①量より質の良い食事を。（1日3回、胃に負担がかからない食事）②香味料を使い食欲増進を。③冷たいものを摂り過ぎない

④野菜、果物をたっぷり摂り水分、ミネラルを補給。⑤ビタミンB1補給を忘れずに。⑥クエン酸（レモン、グレープフルーツなど）は疲労回復に

⑦リズムあるせいかつを心がける。

