



2020年度 8月 予定献立表(完了期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	土	・鶏そぼろ丼・大根と小松菜の味噌汁・ブロッコリーさつまいものソテー	・ポーロ/・アスパラガスビスケット
2	日		
3	月	・ごはん・冬瓜の味噌汁・鶏肉の照り焼き・小松菜とキャベツの納豆和え	・ビスケット/・じゃがいももち
4	火	・おかゆペースト・トマトのうらごし・じゃがいもペースト	・ビスコ/・寒天わらび餅風
5	水	・ごはん・なすの味噌汁・豚肉の冷しゃぶ・れんこんの金平	・せんべい/・ポーロ
6	木	・ごはん・夏野菜スープ・鶏肉のチーズ焼き・ブロッコリーのサラダ	・クラッカー/・蒸しかぼちゃ
7	金	・野菜ラーメン・さつまいもとひじきの煮物・バナナ	・ウエハース/・チーズケーキ風トースト
8	土	・魚肉チャーハン・白菜の味噌汁・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・白い風船
9	日		
10	月	山の日	
11	火	・ポークカレー・マカロニサラダ・フルーツゼリー	・ビスコ/・きなこさつまいも
12	水	・ごはん・キャベツの味噌汁・さけのマリネ・かぼちゃのそぼろ煮	・せんべい/・りんご蒸しパン
13	木	・ごはん・かぼちゃと小松菜の味噌汁・鶏肉と大豆の揚げ煮・キャベツの酢の物	・クラッカー/・ポーロ
14	金	・餃子風あんかけ丼・豆腐の味噌汁・トマトサラダ	・ウエハース/・パイ菓子(源氏パイ)
15	土	・ホットドッグ・鶏肉と野菜のスープ・バナナ	・ポーロ/・野菜カステラ
16	日		
17	月	・ごはん・ビーフ汁・鶏のから揚げ・トマトとわかめのナムル	・ビスケット/・スイカ入りフルーツポンチ
18	火	・ごはん・大根の味噌汁・さわらの煮つけ・白菜とオクラの昆布和え	・ビスコ/・ミルクパン
19	水	・ごはん・もずくスープ・豆腐チャンプル・人参じゃがいもしりしり	・せんべい/・蒸しパン
20	木	・ごはん・キャベツのすまし汁・鶏肉のねぎ味噌焼き・もやしの甘酢炒め	・クラッカー/・麩のきな粉ラスク
21	金	・ごはん・じゃが芋のスープ・ハンバーグ・ゆでブロッコリー・トマト	・ウエハース/・バナナ
22	土	・焼きうどん・白菜とえのきのすまし汁・さつまいものレモン煮	・ポーロ/・サブレ
23	日		
24	月	・ごはん・冬瓜の中華スープ・チンジャオロース・中華風サラダ	・ビスケット/・桃ゼリー
25	火	・とうもろこしご飯・じゃが芋の味噌汁・たらの梅マヨネーズ焼き・切干大根のさっぱり和え	・ビスコ/・かぼちゃ蒸しパン
26	水	・麻婆カレー丼・オクラスープ・ひじきサラダ	・せんべい/・人参ブリッツ
27	木	・ごはん・かぼちゃの味噌汁・鶏肉のレモンづけ・小松菜のしらす和え	・クラッカー/・バームクーヘン
28	金	・ロールパン・コーンスープ・鮭のピザ風焼き・キャベツのドレッシングサラダ	・ウエハース/・菜飯おにぎり
29	土	・シチューオンライス・かぼちゃのサラダ・ぶどう	・ポーロ/・どうぶつビスケット
30	日		
31	月	・ごはん・キャベツとかまぼこのすまし汁・豚肉となすの味噌炒め・じゃが芋の和風サラダ	・ビスケット/・ウエハース

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2020年度 8月 予定献立表(後期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	土	・鶏そぼろ丼(軟飯)・大根のスープ・ブロッコリーとさつまいものやわらか煮	・ビスケット
2	日		
3	月	・軟飯・玉ねぎスープ・ささみの煮物・小松菜とキャベツのやわらか煮	・蒸しじゃがいも
4	火	・おかゆペースト・トマトのうらごし・じゃがいもペースト	・ウエハース
5	水	・軟飯・なすのスープ・肉団子煮・キャベツのやわらか煮	・ポーロ
6	木	・軟飯・たまねぎスープ・ささみとキャベツの煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・蒸しかぼちゃ
7	金	・野菜うどん・蒸しさつまいも・バナナ	・食パン
8	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜ軟飯・白菜スープ・大根の煮物	・お野菜スナック
9	日		
10	月		
11	火	・鶏ひき肉のあんかけ丼(軟飯)・じゃがいものスープ・きゅうりと人参のやわらか煮	・蒸しさつまいも
12	水	・軟飯・キャベツのスープ・煮魚・かぼちゃのそぼろ煮	・蒸しパン
13	木	・軟飯・かぼちゃと小松菜のスープ・ささみとさつまいもの煮物・キャベツのやわらか煮	・ポーロ
14	金	・あんかけ丼(軟飯)・豆腐のスープ・トマトときゅうりのやわらか煮	・ビスケット
15	土	・ロールパン・ささみと野菜のポトフ・キャベツのやわらか煮・バナナ	・お野菜スナック
16	日		
17	月	・軟飯・白菜スープ・ささ身のトマト煮・人参ときゅうりの旨煮	・すいか
18	火	・軟飯・大根のスープ・煮魚・白菜のやわらか煮	・ポーロ
19	水	・軟飯・玉ねぎと白菜のスープ・豆腐とキャベツのそぼろ煮・人参じゃがいもの煮物	・蒸しパン
20	木	・軟飯・キャベツのスープ・ささみと小松菜の煮物・にんじんと玉ねぎの煮物	・ビスケット
21	金	・軟飯・じゃが芋のスープ・肉団子と野菜の煮物・ブロッコリーのトマト煮	・バナナ
22	土	・やわらかうどん・白菜のやわらか煮・さつまいもの煮物	・お野菜スナック
23	日		
24	月	・軟飯・たまねぎスープ・ささみとチンゲン菜の煮物・きゅうりと人参のやわらか煮	・ウエハース
25	火	・軟飯・小松菜のスープ・煮魚・じゃがいもの煮物	・蒸しかぼちゃ
26	水	・麻婆丼(軟飯)・たまねぎスープ・キャベツときゅうりのやわらか煮	・蒸しにんじん
27	木	・軟飯・かぼちゃのスープ・ささみの煮物・小松菜のやわらか煮	・ポーロ
28	金	・ロールパン・にんじんスープ・煮魚・キャベツのやわらか煮	・おにぎり(軟飯)
29	土	・軟飯・鶏ささみとブロッコリーのスープ煮・かぼちゃの煮物・ぶどう	・お野菜スナック
30	日		
31	月	・軟飯・キャベツのスープ・なすのそぼろ煮・じゃがいもの煮物	・ウエハース

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2020年度 8月 予定献立表(中期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	土	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・大根のスープ・ブロッコリーとさつまいものやわらか煮
2	日	
3	月	・おかゆ・玉ねぎスープ・ささみの煮物・小松菜とキャベツのやわらか煮
4	火	・おかゆペースト・トマトのうらごし・じゃがいもペースト
5	水	・おかゆ・なすのスープ・肉団子煮・キャベツのやわらか煮
6	木	・おかゆ・たまねぎスープ・ささみとキャベツの煮物・ブロッコリーのやわらか煮
7	金	・野菜うどん・蒸しさつまいも・バナナ
8	土	・鶏ひき肉と野菜のまぜおかゆ・白菜スープ・大根の煮物
9	日	
10	月	山の日
11	火	・鶏ひき肉のあんかけ丼(おかゆ)・じゃがいものスープ・きゅうりと人参のやわらか煮
12	水	・おかゆ・キャベツのスープ・煮魚・かぼちゃのそぼろ煮
13	木	・おかゆ・かぼちゃと小松菜のスープ・ささみとさつまいもの煮物・キャベツのやわらか煮
14	金	・あんかけ丼(おかゆ)・豆腐のスープ・トマトときゅうりのやわらか煮
15	土	・パン粥・ささみと野菜のポトフ・キャベツのやわらか煮・バナナ
16	日	
17	月	・おかゆ・白菜スープ・ささ身のトマト煮・人参ときゅうりの旨煮
18	火	・おかゆ・大根のスープ・煮魚・白菜のやわらか煮
19	水	・おかゆ・玉ねぎと白菜のスープ・豆腐とキャベツのそぼろ煮・人参じゃがいもの煮物
20	木	・おかゆ・キャベツのスープ・ささみと小松菜の煮物・にんじんと玉ねぎの煮物
21	金	・おかゆ・じゃが芋のスープ・肉団子と野菜の煮物・ブロッコリーのトマト煮
22	土	・やわらかうどん・白菜のやわらか煮・さつまいもの煮物
23	日	
24	月	・おかゆ・たまねぎスープ・ささみとチンゲン菜の煮物・きゅうりと人参のやわらか煮
25	火	・おかゆ・小松菜のスープ・煮魚・じゃがいもの煮物
26	水	・麻婆丼(おかゆ)・たまねぎスープ・キャベツときゅうりのやわらか煮
27	木	・おかゆ・かぼちゃのスープ・ささみの煮物・小松菜のやわらか煮
28	金	・パン粥・にんじんスープ・煮魚・キャベツのやわらか煮
29	土	・おかゆ・鶏ささみとブロッコリーのスープ煮・かぼちゃの煮物・ぶどう
30	日	
31	月	・おかゆ・キャベツのスープ・なすのそぼろ煮・じゃがいもの煮物

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2020年度 8月 予定献立表(初期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	土	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・さつまいもペースト
2	日	
3	月	・おかゆペースト・たまねぎペースト・こまつなペースト
4	火	・おかゆペースト・トマトのうらごし・じゃがいもペースト
5	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
6	木	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ブロッコリーのペースト
7	金	・おかゆペースト・さつまいもペースト・バナナペースト
8	土	・おかゆペースト・はくさいのペースト・大根ペースト
9	日	
10	月	山の日
11	火	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
12	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・かぼちゃペースト
13	木	・おかゆペースト・こまつなペースト・さつまいもペースト
14	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・トマトのうらごし
15	土	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・じゃがいもペースト
16	日	
17	月	・おかゆペースト・はくさいのペースト・トマトのうらごし
18	火	・おかゆペースト・大根ペースト・ほうれん草のペースト
19	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・じゃがいもペースト
20	木	・おかゆペースト・こまつなペースト・たまねぎペースト
21	金	・おかゆペースト・にんじんペースト・ブロッコリーのペースト
22	土	・おかゆペースト・はくさいのペースト・さつまいもペースト
23	日	
24	月	・おかゆペースト・たまねぎペースト・にんじんペースト
25	火	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
26	水	・おかゆペースト・たまねぎペースト・キャベツペースト
27	木	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・こまつなペースト
28	金	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
29	土	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・かぼちゃペースト
30	日	
31	月	・おかゆペースト・キャベツペースト・じゃがいもペースト

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。