

8月の献立表

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	八宝菜 れん根の煮物 味噌汁・漬物	カレイの煮付け なすびのみそ煮 春雨の酢の物 すまし汁・漬物	がんもどきと じゃが芋の含め煮 小松菜の おかか和え 味噌汁・漬物	焼きほっけ 金時豆 大根のゆかり和え 味噌汁・漬物
7	8	9	10	11
鶏肉入り筑前煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁	鮭の散らし寿司 ひじきの炒め煮 味噌汁・漬物	えび入り ピーマン炒め きゅうりの酢の物 味噌汁・漬物	厚揚げの卵とじ 白菜のあっさり和え 味噌汁・漬物	山の日
14	15	16	17	18
夏期保育 (お弁当)	夏期保育 (お弁当)	高野豆腐の含め煮 かぼちゃの甘煮 切干大根の 青じそ和え 味噌汁	秋刀魚の塩焼き ゴーヤチャンプルー トマト 味噌汁・漬物	豚肉と夏野菜の カレーライス 根菜とじゃこの ごまサラダ
21	22	23	24	25
炒り豆腐 チンゲン菜の ごま和え 味噌汁	鯖の塩焼き ぜんまいと こんにゃくの煮物 味噌汁・漬物	炊き込みご飯 五目豆 キャベツの梅肉和え 味噌汁・漬物	牛肉とピーマンの しぐれ煮 紅白なます 味噌汁・漬物	鱈の開き なすびの田舎煮 ほうれん草の おかか和え 味噌汁・漬物
28	29	30	31	
田楽 小松菜のお浸し すまし汁	秋刀魚の開き かぼちゃの煮物 きゅうりとみょうがの さっぱり和え 味噌汁・漬物	五目そうめん ごぼうと 茎わかめのうま煮 ぬかふりかけ	鶏じゃが もやし中華和え 味噌汁・漬物	

暑中お見舞い申し上げます。
湿度の高い日が続いています。水分補給をこまめに行うとともに、きゅうりやトマトなど夏野菜を食べることで、体内からも体温を下げるようにしてください。
お盆等お休みが続きますが、子どものリズムで生活するようにしてあげてください。

<行事予定>
14日(月)・15日(火) 夏期保育
25日(金) アクビ絵本読み聞かせの会
夕涼み会 PM6:45~
30日(水) お誕生日会・身体計測
31日(木) 避難訓練