



8月の 給食だより

令和6年度 やまぐち保育園

《7月～9月のテーマ》
よく噛んで食べる
《献立作成上の考慮》
季節の野菜を献立に多く
取り入れる。

※園では年齢に応じて牛乳
を1人当たり50～200cc
飲んでいきます。
※23日(金)は誕生会です。
ご飯はいりません。

日	曜	3歳未満児		副 食			3時のおやつ	
		朝のおやつ	主 食					
1	木	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	オクラの元気スープ	ひじきの和風サラダ	栄養揚げ	クリームパバロア・クラッカー
2	金	りんご	牛乳	麦ごはん	夏野菜カレー	春雨サラダ	五日卵焼き	ココアトースト
3	土	チョイス	ヤクルト	パン	ぎょうざスープ	牛肉と蓮根の炒め煮	パクパクきゅうり漬け	
5	月	白い風船	ヤクルト	麦ごはん	すきやき風煮	じゃが芋のドレッシング和え	スクランブルエッグ	冷やしソーメン
6	火	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	かぼちゃのスープ	スタミナ炒め	鮭のバターしょうゆ焼き	不思議なたこ焼き・いりこ
7	水	えびせん	R-1	パン	肉と豆腐のカレー汁	ナポリタン	オクラのおかか和え	菜めしおにぎり・漬物
8	木	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	チンジャオロース丼	チーズ入りコールスロー	はんぺんのフライ	フルーツポンチ・ビスコ
9	金	バナナ	牛乳	麦ごはん	わかめスープ	シーチキンマリネ	なすみそコロッケ	チョコサンド・いりこ (ほし:ジャムサンド)
10	土	乳ボーロ	ヤクルト	パン	クリームシチュー	五目ビーフン	いんげんの和え物	
13	火	黒糖みるく	ヤクルト	麦ごはん	麻婆春雨	豚しゃぶサラダ	ちくわの甘煮	お麩のラスク
14	水	ココナッツサブレ	牛乳	麦ごはん	かぼちゃのくず煮	しらすときゅうりの酢の物	ハムステーキ	フルーツゼリー・せんべい
15	木	たべっ子どうぶつ	R-1	麦ごはん	豚汁	ひじきの炒め煮	キャベツの塩昆布漬け	バラエティクッキー
16	金	スティック野菜	牛乳	パン	カニカマスープ	切り干しの中華和え	鶏のかりん揚げ	ころころチーズパン・いりこ
17	土	とんがりコーン	ヤクルト	麦ごはん	親子丼	マセドアンサラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め	
19	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	炒り豆腐	焼肉スパゲティ	ニラ玉	黒糖蒸しパン・いりこ
20	火	りんご	牛乳	麦ごはん	酢鶏	マカロニサラダ	かぼちゃの甘煮	豆乳クリームトースト
21	水	人参ゼリー	牛乳	パン	冬瓜と卵のスープ	パリパリサラダ	豆腐ハンバーグ	冷やしソーメン
22	木	黄粉芋	牛乳	麦ごはん	南関あげ丼	レバニラ炒め	はんぺんのチーズ焼き	ドーナツ・いりこ
23	金	ムーンライト	R-1		＜誕生会＞ タコライス・エビフライ(ほし:魚のフライ)・拌三絲 具だくさんコーンスープ・ぶどうゼリー			手作りヨーグルトアイス・せんべい (ほし:ヨーグルト和え)
24	土	ウエハース	ヤクルト	パン	ふわふわ汁	豚肉のしょうが炒め	ごまじゃが	
26	月	雪の宿	ヤクルト	麦ごはん	八宝菜	ビーフンサラダ	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	カラフルクッキー・いりこ (ほし:プレーンクッキー)
27	火	ココアミルクゼリー	牛乳	麦ごはん	肉じゃが	もやしのナムル	ウインナーソーテー	帽子パン・いりこ
28	水	クラッカーサンド	牛乳	パン	かき玉汁	かみかみ和え	のり塩唐揚げ	冷やし担々麺
29	木	ビスコ	R-1	麦ごはん	キャベツの味噌汁	ポテトサラダ	魚のごま焼きサクサク	レモンチーズケーキ
30	金	バナナ	牛乳	パン	麻婆豆腐	切り干しの炒め煮	しゅうまい	ゼリー寄せ・ホームパイ
31	土	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	カラフルきんぴら	きゅうりの甘酢	

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。 ※13日(火)～15日(木)はお盆希望保育です。

★おすすめレシピ★

レモンチーズケーキ



【材料】(直径18cm丸型1個分)

～土台～

バター 40g
ビスケット 70g

～生地～

クリームチーズ 200g
白砂糖 70g
生クリーム 200g
小麦粉 25g
卵 80g
レモン汁 40ml

【作り方】

- ①ビスケットはビニール袋などに入れ、綿棒で砕いて粉状にする。
- ②バターは湯せんし、①となじませる。クッキングシートを敷いた容器の底に敷き詰め、上からしっかり押さえて平らにし、冷蔵庫で冷やす。
- ③ボウルにクリームチーズを入れ、木べらやゴムべらでよく練り、なめらかになったら砂糖を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ④卵を溶き、数回に分けて加え、そのつど混ぜてなじませる。
- ⑤ふるった小麦粉、生クリーム、レモン汁の順に加え、そのつどよく混ぜる。
- ⑥②に⑤の生地を流し、180℃のオーブンで約40分焼く。
- ⑦焼き上がったたら型ごと常温に置いて充分あら熱をとり、冷蔵庫に入れて約2～3時間冷やす。

※レモン汁は、好みに合わせて調節してください。

