



8月夕飯献立

2024. 8. 1

たかさご保育園 キッチン

1・15・29 (木)	鶏そぼろにぎり ウインナー入り野菜炒め	ウインナー、人参、玉ねぎ、きゃべつ
2・16・30 (金)	茶めしにぎり かじきのいそべ揚げ	かじき、小麦粉、青のり
5・19 (月)	ふりかけにぎり 鶏肉とじゃが芋の甘辛煮	鶏肉、じゃが芋
6・20 (火)	鮭にぎり 春雨ソテー	ベーコン、人参、玉ねぎ、春雨
7・21 (水)	塩むすび 煮魚 味噌汁	おひょう 人参、さつま芋
8・22 (木)	おかめにぎり 肉野菜炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、きゃべつ
9・23 (金)	豚そぼろにぎり 豆腐の和風あんかけ	豆腐、人参、玉ねぎ、片栗粉、ごま油
26 (月)	ごま塩にぎり 鮭の照り焼き 味噌汁	生鮭 人参、じゃが芋
13・27 (火)	ふりかけにぎり ポークケチャップ	豚肉、玉ねぎ、ケチャップ
14・28 (水)	塩こんぶにぎり ジャーマンポテト	ベーコン、人参、玉ねぎ、じゃが芋

※都合によりメニュー・材料が変更になる場合があります。

夕食メニュー紹介 かじきのいそべ揚げ

材料 かじき、塩、こしょう、小麦粉、青のり

作り方 ①かじきに塩、こしょうで味をつける

②小麦粉を水で溶き、青のりを加える

③②にかじきを入れ、180℃の油で揚げる



香りの良い衣が食欲をそそり、ごはんにも合う一品です。魚の種類を変えても美味しく召し上がれますよ♪