

8月 給食献立表

令和7年							幼児
日	曜	昼 食	3時	赤・血や肉になる	黄・熱や力となる	緑・調子をととのえる	(その他の食品)
1	金	丸パン 鶏肉のオープン焼き スープ 牛乳 お誕生日会	菜めしおにぎり お茶	鶏もも・プロセスチーズ 普通牛乳	丸パン・顆粒コンソメ 冷凍コーン・米 菜飯ふりかけ	たまねぎ・しめじ にんじん 西洋かぼちゃ ブロッコリー・キャベツ	ケチャップ・食塩・番茶
2	土	豚丼 みそ汁	自然素材のお菓子 麦茶	豚もも・淡色辛みそ	米・車糖・かたくり粉 じゃがいも 自然素材のお菓子	にんじん・たまねぎ・生しいたけ 葉ねぎ	清酒・こいくちしょうゆ 煮干しだし かつお・昆布だし
4	月	ごはん 煮魚 ひじきサラダ みそ汁	小豆ケーキ 牛乳	あかうお・淡色辛みそ 普通牛乳	米・車糖・乾燥ひじき 冷凍コーン・ごま油 さつまいも ホットケーキミックス ゆで小豆パウチ	しょうが・にんじん・きゅうり キャベツ・たまねぎ・葉ねぎ	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ・清酒 本みりん・穀物酢 煮干しだし
5	火	ごはん 豚大根の煮物 きゅうりの浅漬け みそ汁	さつま芋スティック 牛乳	豚もも・ソフト豆腐 淡色辛みそ・普通牛乳	米・板こんにゃく 冷凍いんげん・車糖 さつまいも	大根・にんじん・きゅうり 白菜・たまねぎ	清酒・本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ・昆布茶 食塩・かつお・昆布だし 煮干しだし
6	水	夏野菜カレー さわやかサラダ	クッキー 牛乳	鶏卵・普通牛乳	米・牛肉・薄力粉・ブイヨン 調合油・上新粉・車糖 無塩バター	西洋かぼちゃ たまねぎ・にんじん 三色ピーマン・なす キャベツ・きゅうり	カレー粉・ケチャップ 中濃ソース・食塩 みかん缶・穀物酢 ベーキングパウダー
7	木	ごはん さばの味噌焼き 酢の物 すまし汁	フルーツミックス 牛乳	さば・普通牛乳	米・たけや味噌・こうじ味噌 車糖・麴	しょうが・きゅうり・にんじん カットわかめ・たまねぎ えのきたけ・パイン缶・もも缶	清酒・本みりん・穀物酢 こいくちしょうゆ・食塩 うすくちしょうゆ みかん缶 かつお・昆布だし
8	金	イエローロール 牛肉のトマト煮込み 春雨サラダ 型抜きチーズ 牛乳	わかめおにぎり お茶	型抜きチーズ・普通牛乳	イエローロール・牛肉 じゃがいも・ブイヨン 普通はるさめ・車糖・ごま油 米・わかめふりかけ	たまねぎ・にんじん しめじ・ブロッコリー トマトホール缶・きゅうり	清酒・トマトピューレ ケチャップ・食塩 こいくちしょうゆ・穀物酢 番茶
9	土	ケチャップライス スープ	自然素材のお菓子 麦茶	鶏もも	米・顆粒コンソメ じゃがいも 自然素材のお菓子	たまねぎ・生しいたけ・にんじん 青ピーマン	ケチャップ・食塩・麦茶
11	月	山の日 (休園日)					
12	火	弁当日	自然素材のお菓子 麦茶		自然素材のお菓子		麦茶
13	水	弁当日	自然素材のお菓子 麦茶		自然素材のお菓子		麦茶
14	木	ごはん 鮭の塩焼き ひじき煮 みそ汁	ミルク焼き餅(幼児) 小豆ケーキ(乳児) 牛乳	鮭・油揚げ・淡色辛みそ 普通牛乳・こしあん	米・乾燥ひじき・車糖 白玉粉・発酵バター ホットケーキミックス ゆで小豆パウチ	たまねぎ・にんじん 乾しいたけ・グリーンピース 西洋かぼちゃ	清酒・食塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ・本みりん かつお・昆布だし 煮干しだし
15	金	きつね丼 みそ汁	ゆかりおにぎり 牛乳	油揚げ・淡色辛みそ 普通牛乳	米・車糖・かたくり粉 さつまいも・麴	たまねぎ・にんじん 乾しいたけ・葉ねぎ カットわかめ・ゆかりふりかけ	こいくちしょうゆ・煮干しだし うすくちしょうゆ かつお・昆布だし
16	土	炊き込みご飯 みそ汁	自然素材のお菓子 麦茶	鶏もも・油揚げ 淡色辛みそ	米・板こんにゃく 自然素材のお菓子	れんこん・にんじん・ぶなしめじ たまねぎ	本みりん・こいくちしょうゆ 煮干しだし・うすくちしょうゆ・食塩 清酒・麦茶・かつお・昆布だし
18	月	ごはん さわらのカレー風味焼き 切干大根の煮物 すまし汁	フルーツ寒天 牛乳	さわら・油揚げ・普通牛乳	米・白味噌 冷凍グリーンピース・車糖	しょうが・切干しだいこん にんじん・乾しいたけ ほうれんそう たまねぎ・パイン缶 もも缶・みかん缶・寒天	清酒・本みりん・カレー粉 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ・食塩 かつお・昆布だし
19	火	ごはん 鶏肉の味噌焼き ナムル スープ	パインケーキ 牛乳	鶏もも・ソフト豆腐 普通牛乳	米・白味噌・車糖・いりごま ごま油・冷凍コーン 顆粒コンソメ ホットケーキミックス	ほうれんそう りょくとうもやし・にんじん カットわかめ・パイン缶	こいくちしょうゆ・清酒・食塩
20	水	牛丼 みそ汁	小豆寒天 牛乳	油揚げ・淡色辛みそ こしあん・普通牛乳	米・牛肉・しらたき・車糖	たまねぎ・にんじん 乾しいたけ・なす りょくとうもやし・寒天	かつお・昆布だし・本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ・清酒
21	木	ごはん 赤魚の照り焼き きざみのり和え みそ汁	じゃがもちくん 牛乳	あかうお・淡色辛みそ 普通牛乳	米・車糖・さつまいも 麴・じゃがいも・無塩バター かたくり粉	しょうが・はくさい・キャベツ にんじん キザミノリ・しめじ	こいくちしょうゆ・本みりん 清酒・食塩 煮干しだし
22	金	ドッグパン ポークビーンズ ポテトサラダ 牛乳	五平餅おやき 麦茶	豚もも・普通牛乳・赤みそ	ドッグパン・じゃがいも 大豆水煮・顆粒コンソメ 冷凍コーン・マヨドレ・米 車糖・たけや味噌・すりごま	たまねぎ・にんじん しめじ・トマトホール缶 きゅうり	清酒・トマトピューレ ケチャップ・食塩・穀物酢 本みりん・麦茶
23	土	中華丼 スープ	自然素材のお菓子 麦茶	豚もも	米・顆粒鶏ガラ・かたくり粉 じゃがいも・顆粒コンソメ 自然素材のお菓子	はくさい・たまねぎ・にんじん 生しいたけ	清酒・こいくちしょうゆ・食塩 麦茶
25	月	ごはん 鮭の塩焼き ゆかり和え みそ汁	りんごゼリー 牛乳	鮭・淡色辛みそ・普通牛乳	米・じゃがいも・車糖	はくさい・きゅうり・にんじん ゆかりふりかけ・たまねぎ カットわかめ・りんご飲料・寒天	清酒・食塩・本みりん こいくちしょうゆ 煮干しだし
26	火	ごはん マーボー春雨 きゅうりの中華和え 中華スープ	ココアクッキー 牛乳	赤みそ・鶏卵・普通牛乳	米・普通はるさめ 合挽ミンチ・車糖 顆粒コンソメ・ごま油 顆粒鶏ガラ・薄力粉 上新粉・無塩バター	にんじん・たまねぎ 青ピーマン・生しいたけ・きゅうり 白菜・えのきたけ	本みりん・こいくちしょうゆ 食塩・ベーキングパウダー ビュアココア
27	水	ごはん 豚肉の生姜焼き ごま和え みそ汁	バナナケーキ 牛乳	豚もも・淡色辛みそ 普通牛乳	米・冷凍いんげん・いりごま さつまいも ホットケーキミックス	たまねぎ・にんじん しめじ・りんご・しょうが こまつな・キャベツ・バナナ	本みりん・こいくちしょうゆ 煮干しだし
28	木	ごはん さわらの西京焼き おかか和え みそ汁	フライドポテト 牛乳	さわら・かつお節 淡色辛みそ・普通牛乳	米・白味噌・麴・じゃがいも 調合油	大根・キャベツ・きゅうり にんじん 西洋かぼちゃ・しめじ	清酒・本みりん こいくちしょうゆ・食塩 煮干しだし
29	金	食パン ポトフ さつまいもサラダ 牛乳	菜めしおにぎり 麦茶	鶏もも・普通牛乳	食パン・じゃがいも 顆粒コンソメ さつまいも・マヨドレ 米・菜飯ふりかけ	たまねぎ・にんじん しめじ・ブロッコリー きゅうり・ミックスベジタブル	食塩・穀物酢・麦茶
30	土	ピラフ スープ	自然素材のお菓子 麦茶	鶏もも	米・顆粒コンソメ じゃがいも 自然素材のお菓子	たまねぎ・にんじん・青ピーマン エリンギ	食塩・麦茶

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆										
エネルギー	たんばく質	脂 質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
541 kcal	22.7 g	17.6 g	78.0 g	273 mg	2.3 mg	280 μg	0.40 mg	0.44 mg	30 mg	1.9 g

・材料入荷の都合により変更する場合があります。
・牛乳は100～150ccを飲んでいきます。
・ホットケーキミックスは卵、乳製品不使用のものを使用しています。
・B.Pとはベーキングパウダー(アルミ不使用)のことです。