



2025年8月



# 8月献立表



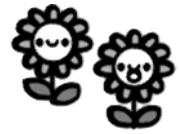
宜野湾市 保育こども園課

日付	献立名	おやつ	材 料 名				
			【赤】 血や肉や骨になるもの	【黄】 熱と力になるもの	【緑】 体の調子を整えるもの	その他調味料	
1金	ごはん 酢豚 春雨サラダ 豆腐みそ汁	保育乳	オレンジ蒸しケーキ バナナ	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、みそ、○こしあん(生)、油揚げ	米、○ホットケーキ粉、はるさめ、○油、○砂糖、砂糖、片栗粉、ごま油、油	○バナナ、たまねぎ、にんじん、○オレンジジュース、こまつな、きゅうり、パイン缶、ピーマン、黒きくらげ、干しいたけ	ケチャップ、しょうゆ、酢
2土	鶏五目ごはん 豆腐スープ フーチャンプルー	保育乳	ヒラヤーチー	沖縄豆腐、鶏もも肉 保育乳、ツナ油漬缶	米、小麦粉、麩	にんじん、しめじ、こまつな、えのきたけ、ねぎ、にら	しょうゆ、みりん、食塩
4月	ごはん マーボー豆腐 ナムル キャベツスープ	保育乳	芋かりんとう りんご	保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、鶏ひき肉、みそ、ツナ油漬缶	○さつまいも、米、○黒砂糖、○揚げ油、油、三温糖、ごま油、○白ごま、砂糖、片栗粉	にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、長ねぎ、えのきたけ、たけのこ(ゆで)、干しいたけ、にんにく、りんご	しょうゆ、みりん、酢、食塩
5火	ピビンバ 冬瓜みそ汁 オレンジ	保育乳	パンプキンスープ クラッカー	保育乳、豚肉、○調製豆乳、みそ	米、○生クリーム、ごま油、白ごま、砂糖	オレンジ、○かぼちゃ、こまつな、にんじん、とうがん、○たまねぎ、もやし、コーン缶、しめじ、○クリームコーン缶、にんにく、しょうが、カットわか	みりん、しょうゆ、○コンソメ、○パセリ粉
6水	ごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 豆腐スープ	保育乳	チヂミ パイン(生)	保育乳、豚肉、○調製豆乳、沖縄豆腐、油揚げ、○ツナ油漬缶	じゃがいも、米、○小麦粉、○上新粉、油、○三温糖、○ごま油、砂糖、片栗粉	○パイナップル、にんじん、こまつな、えのきたけ、○コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、○にら、黒きくらげ、○パイン缶	しょうゆ、みりん、○しょうゆ、○食塩、食塩
7木	あわごはん 鶏のみそ焼き 野菜ひじき炒め じゃが芋スープ	保育乳	ココアスコーン オレンジ	保育乳、鶏もも肉、豚肉、○プレーンヨーグルト、○卵、みそ	米、じゃがいも、○強力粉、○無塩バター、○三温糖、あわ、油、砂糖、白ごま、ごま油	○オレンジ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、ピーマン、ひじき	みりん、しょうゆ、食塩
8金	肉わかめうどん ちくわインソベ揚げ ごま和え	保育乳	みそおにぎり	保育乳、豚肉、ちくわ、○ツナ油漬缶、○みそ	ゆでうどん、○米、小麦粉、揚げ油、○三温糖、油、砂糖、すりごま	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、カットわかめ、○味付けのり、あおのり	みりん、しょうゆ、食塩、○みりん
9土	そぼろどんぶり オレンジ 豆腐みそ汁	保育乳	ツナサンド	豚ひき肉、保育乳、ツナ油漬缶、豆腐	米、油、じゃがいも、マヨネーズ、食パン	オレンジ、こまつな、にんじん、コーン缶、しょうが	みりん、しょうゆ、食塩
11月	<div>👧🍷🍷🍷</div> <div>山 の 日</div> <div>🍷🍷🍷</div>						
12火	麦ごはん オクラ納豆 ゴーヤーチャンプルー キャベツみそ汁	保育乳	芋てんぷら オレンジ	保育乳、挽きわり納豆、沖縄豆腐、豚肉、みそ、油揚げ	○さつまいも、米、○小麦粉、○揚げ油、押麦、油	たまねぎ、キャベツ、ゴーヤー、にんじん、えのきたけ、オクラ、ねぎ、オレンジ	みりん、しょうゆ、食塩
13水	ごはん タンドリーチキン もずくチャンプルー 青菜みそ汁	保育乳	ショートブレッド(ジャム) 黄桃	保育乳、鶏もも肉、プレーンヨーグルト、豚肉、みそ、○牛乳	米、じゃがいも、○小麦粉、○無塩バター、○砂糖、油	○もも缶、キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、しめじ、○マーマレード、ピーマン、にんにく	みりん、ケチャップ、しょうゆ、カレー粉、食塩
14木	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 ブロッコリーごま和え キャベツすまし汁	保育乳	シリアルバー バナナ	保育乳、鶏もも肉、厚揚げ、○豚肉	○米、米、じゃがいも、油、すりごま、砂糖、コーンフレーク、無塩バター	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ブロッコリー、えのきたけ、○赤ピーマン、生しいたけ、○ねぎ、○黒きくらげ、バナナ	ケチャップ、みりん、しょうゆ、○しょうゆ、ウスターソース、○食塩、食塩
15金	ごはん 豚なすみそ炒め 和風スパゲティサラダ 豆腐スープ	保育乳	ジュシーおにぎり	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、ツナ油漬缶、みそ	米、サラダ用スパゲティ、○あわ、油、砂糖	○たまねぎ、にんじん、なす、こまつな、しめじ、きゅうり、ピーマン	和風ドレッシング、しょうゆ、みりん、食塩
16土	ピラフおにぎり 春雨野菜スープ ウィンナー	保育乳	ジャムパン	豚肉、沖縄豆腐、保育乳、ウィンナー	米、はるさめ、食パン	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、コーン缶	みりん、しょうゆ、コンソメ、食塩
18月	ごはん 鶏肉オーロラ焼き パパイアイリチー ジャが芋みそ汁	保育乳	あずきスコーン オレンジ	保育乳、鶏もも肉、豚肉、○プレーンヨーグルト、みそ、○ゆであずき缶、○卵	米、○強力粉、じゃがいも、○無塩バター、○黒砂糖、マヨネーズ、油、砂糖	○オレンジ、青パパイヤ、こまつな、にんじん、しめじ、にら、ひじき	ケチャップ、食塩
19火	☆ お 弁 当 会 ☆						
20水	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 冬瓜スープ	保育乳	さつまいものケーキ パイン(生)	保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、豚肉、○卵、みそ、○牛乳、ツナ油漬缶	米、○さつまいも、○ホットケーキ粉、○無塩バター、押麦、砂糖、○砂糖、油、片栗粉	○パイナップル、とうがん、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、たけのこ(ゆで)、ねぎ、干しいたけ、しょうが、○パイン缶	みりん、しょうゆ、食塩
21木	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 青菜スープ	保育乳	みそポーポー バナナ	保育乳、鶏ひき肉、○調製豆乳、豚肉、○ツナ油漬缶、○みそ、みそ	米、○小麦粉、○砂糖、砂糖、油、片栗粉、白ごま、○油	○バナナ、こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん、黒きくらげ、○しょうが	みりん、しょうゆ、○みりん、食塩
22金	ウッチンライス ハンバーグ ブロッコリーサラダ マッシュポテト ワカメスープ	アンパンマンジュース	マーマレードケーキ	保育乳、豚ひき肉、○卵、沖縄豆腐、○牛乳、ツナ油漬缶、アンパンマンジュース	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、○無塩バター、○三温糖、○生クリーム、○砂糖、マヨネーズ、油、片栗粉、砂糖	ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、クリームコーン缶、○マーマレード、ねぎ、カットわかめ	ケチャップ、みりん、しょうゆ、ウスターソース、食塩、カレー粉、和風ドレッシング
23土	豚と野菜シウガ焼きどんぶり 黄桃、シュウマイ、わかめスープ	保育乳	パウンドケーキ	豚肉、保育乳、みそ	米、油、砂糖、片栗粉 無塩バター、ホットケーキ粉	もも缶、たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、しょうが、カットワカメ	しょうゆ
25月	冬瓜のあんかけどんぶり 鶏の甘酢煮 キャベツごま和え	保育乳	黒糖ちんすこう バナナ	保育乳、鶏もも肉、豚肉	米、○小麦粉、○ラード、○三温糖、○黒砂糖、砂糖、すりごま、片栗粉	○すいか、とうがん、キャベツ、たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、えのきたけ、生しいたけ、ねぎ、しょうが、バナナ	しょうゆ、みりん、酢、食塩
26火	夏野菜カレー ウィンナー オクラ昆布和え	保育乳	ピザトースト	保育乳、豚肉、ウィンナー、○ピザ用チーズ、○ツナ油漬缶	米、○食パン、じゃがいも	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ、○たまねぎ、トマト水煮缶、○ピーマン、○コーン缶、塩こんぶ	カレールウ、和風ドレッシング
27水	ジャージャーめん 豆腐スープ オレンジ	保育乳	おかか昆布おにぎり	保育乳、豚ひき肉、沖縄豆腐、みそ	ゆで中華めん、○米、油、○砂糖、砂糖、片栗粉	オレンジ、長ねぎ、にんじん、もやし、きゅうり、たけのこ(ゆで)、えのきたけ、こまつな、○塩こんぶ、黒きくらげ、干しいたけ、にんにく、しょうが	みりん、しょうゆ、○みりん、○しょうゆ、食塩
28木	あわごはん 魚の甘辛煮 春雨チャンプルー 青菜みそ汁	保育乳	ストーンクッキー オレンジ	保育乳、白身魚(キング)、豚肉、みそ、○卵、○牛乳、○きな粉	米、○小麦粉、○無塩バター、○三温糖、揚げ油、片栗粉、はるさめ、○コーンフレーク、あわ、砂糖、油	○オレンジ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン、○レーズン	しょうゆ、みりん、食塩
29金	ごはん 肉とうふ煮 切干大根の和え物 ジャが芋みそ汁	保育乳	ピラフおにぎり	保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○豚肉、みそ	○米、米、じゃがいも、しらたき、三温糖、油、砂糖	○にんじん、にんじん、○たまねぎ、キャベツ、しめじ、長ねぎ、生しいたけ、○ピーマン、たまねぎ、きゅうり、切り干しだいこん、ひじき	しょうゆ、みりん、酢、○コンソメ
30土	わかめごはん 豚汁、コロッケ	保育乳	きな粉ドーナツ	豚肉、みそ、保育乳、きな粉、豆腐	米、じゃがいも、パン粉、砂糖、小麦粉	にんじん、たまねぎ、わかめふりかけ	

☆ 保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります



# 8月 離乳食こんだて表①



2025年8月

宜野湾市 保育こども園課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
1	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな、きゅうり、ピーマン、干しいたけ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
2	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豆腐、鶏肉	米	にんじん、しめじ、こまつな、えのきたけ、ねぎ
4	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚ひき肉、鶏ひき肉	米、さつまいも	にんじん、キャベツ、もやし、こまつな、えのきたけ、干しいたけ、たまねぎ
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
5	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜冬瓜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	かぼちゃ、こまつな、にんじん、とうがん、たまねぎ、もやし、コーン缶、しめじ、カットわかめ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
6	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	じゃがいも、米	にんじん、こまつな、えのきたけ、コーン缶、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
7	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも、さつまいも	キャベツ、たまねぎ、にんじん、こまつな、えのきたけ、ピーマン、ひじき
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			
8	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	煮込みうどん 魚煮付け 野菜柔らか煮	ミルク、白身魚	ゆでうどん、米、じゃがいも	もやし、にんじん、こまつな、ねぎ、カットわかめ、たまねぎ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
9	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚ひき肉	米	こまつな、にんじん、コーン缶
11	月	<div> 山 の 日 </div>						
12	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツ青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐、豚肉	米、さつまいも	たまねぎ、キャベツ、ゴーヤー、にんじん、えのきたけ、オクラ、ねぎ、こまつな
			ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮	ミルク さつまいも煮			
13	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	キャベツ、こまつな、にんじん、たまねぎ、もずく、しめじ、ピーマン
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
14	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギキャベツホトトギスペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 鶏肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 鶏肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、鶏肉、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ブロッコリー、えのきたけ、赤ピーマン、生しいたけ
			ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ	ミルク 野菜がゆ→おにぎり			
15	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参タマネギ青菜サツマイモペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	たまねぎ、にんじん、なす、こまつな、しめじ、きゅうり、ピーマン
			ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ	ミルク 芋がゆ→おにぎり			

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります

※16日以降は裏面



# 8月 離乳食こんだて表②



2025年8月

宜野湾市 保育こども園課

日付	曜日	5、6か月頃	7、8か月頃	9か月～11か月頃	12か月～18か月頃	材料と体内での主なはたらき		
						血や肉となる食物	力や熱となる食物	体の調子をよくする食物
16	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉、豆腐	米	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、コーン缶
18	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ 青菜ホトトギスペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、じゃがいも	青パパイヤ、こまつな、にんじん、しめじ、ひじき、たまねぎ
19	火	☆ お 弁 当 会 ☆				ミルク、豚肉、豆腐	米	こまつな、たまねぎ、もやし、にんじん、コーン缶、えのきたけ、ピーマン、切り干しだいこん
20	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参キャベツ 青菜冬瓜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	とうがん、にんじん、こまつな、キャベツ、しめじ、ねぎ、干しいたけ
21	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ 青菜サツマイモペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豆腐	米、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、こまつな
22	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ 青菜サツマイモペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚ひき肉、豆腐	米、さつまいも	にんじん、もやし、きゅうり、えのきたけ、こまつな、干しいたけ、たまねぎ
23	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米	たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ
25	月	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ 青菜キャベツペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、さつまいも	とうがん、キャベツ、たまねぎ、にんじん、こまつな、しめじ、えのきたけ、生しいたけ、ねぎ
26	火	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ 白菜ペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、食パン、じゃがいも	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、なす、きゅうり、オクラ、ピーマン、コーン缶
27	水	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ ブロccoliペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚ひき肉、豆腐	米、じゃがいも	ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ねぎ、カットわかめ
28	木	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 白身魚ペースト 人参たまねぎ 青菜キャベツペースト	7倍がゆ 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、白身魚	米、さつまいも	キャベツ、にんじん、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、ピーマン
29	金	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参たまねぎ 青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ	ミルク、豚肉、豆腐	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、キャベツ、しめじ、生しいたけ、ピーマン、きゅうり、切り干しだいこん、ひじき
30	土	野菜がゆ	ぞうすい	ぞうすい	ぞうすい	豚肉	米、じゃがいも	にんじん、たまねぎ

★離乳食の段階は目安であり、子どもの成長や発達に合わせてすすめていきます

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります