



8月献立表



2026年

第2さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる（あか）	力や熱となる（きいろ）	体の調子をととのえる（みどり）
1	土	ケチャップ焼きそば コーンとほうれん草のスープ	野菜クラッカー、牛乳	豚肉もも、無調整豆乳、牛乳	沖縄そば、油、野菜クラッカー	人参、キャベツ、もやし、にら、クリームコーン缶、ほうれんそう、しめじ
3	月	あわごはん、手作りふりかけ チキンと野菜の煮付け きゅうりの酢の物、ゆし豆腐	ジャムパン、牛乳	しらす干し、鶏もも肉、厚揚げ、ゆし豆腐、かつお節、牛乳	白米、もちきび、白いりごま、三温糖、こんにゃく、食パン、いちごジャム	焼きのり、とうがん、人参、きゅうり、カットワカメ、ネギ
4	火	ご飯、ナスのグラタン ブロッコリーのおかか和え ミネストローネ、バナナ	ゆかりおにぎり、牛乳	豚ひき肉、花かつお、ベーコン（卵・乳不使用）、大豆水煮缶、牛乳	白米、食塩不使用バター、油、小麦粉、じゃがいも、白いりごま	なす、たまねぎ、ブロッコリー、ホールコーン缶、キャベツ、人参、にんにく、ホールトマト缶、バナナ
5	水	ご飯、鮭のマリネ、ひじきの煮物 冬瓜のみそ汁、りんご	ボンボン豆腐ドーナツ 牛乳	鮭、大豆水煮缶、油揚げ、削り節、みそ、木綿豆腐、牛乳	白米、小麦粉、揚げ油、三温糖、粉黒糖、粉糖	たまねぎ、人参、黄パプリカ、レモン汁（乾）ひじき、とうがん、ネギ、りんご
6	木	シャージャーうどん しぶいとオクラのとうろろスープ とうもろこし	じゃこひじきおにぎり 牛乳	豚ひき肉、みそ、かつお節、しらす干し、牛乳	ゆでうどん、油、三温糖、片栗粉、とうもろこし、白米、白いりごま	長ネギ、にんにく、きゅうり、とうがん、オクラ、人参、（乾）ひじき
7	金	麦ごはん、鶏肉のみそ焼き 切り干し大根の煮物、大根のみそ汁 すいか	シークォーサーゼリー せんべい	鶏もも肉、みそ、油揚げ、削り節	白米、押麦、三温糖、油	トマト、切干だいこん、人参、大根、小松菜、すいか
8	土	きつねうどん、ツナサラダ	12時降園	油揚げ、削り節、ツナ水煮缶	ゆでうどん、三温糖、すりごま白	人参、ほうれんそう、キャベツ、きゅうり
10	月	三食丼、おからサラダ もやしのみそ汁、すいか	ツナカレーおにぎり、牛乳	鶏ひき肉、卵、生おから、ツナ水煮缶、油揚げ、削り節、みそ、ツナ水煮缶、牛乳	白米、三温糖、マヨドレ、もちきび	しょうが、ほうれんそう、きゅうり、コーン缶、トマト、もやし、人参、すいか、乾パセリ
11	火	山の日				
12	水	ご飯、チンジャオロース、ハンサン スー、わかめスープ、大学芋	梅おにぎり、牛乳	豚肩ロース、ハム（卵・乳不使用）、削り節、牛乳	白米、油、三温糖、ごま油、片栗粉、はるさめ、白いりごま、さつまいも、揚げ油、黒ごま	人参、ピーマン、きゅうり、カットワカメ、長ネギ、梅肉、焼きのり
13	木	お弁当会	0.12歳児ジャムパン、牛乳 3.4.5歳児クリームパン、牛乳			
14	金	ご飯（強化米）、白身魚の鹽焼揚げ なすとかぼちゃのそぼろ煮 ナーベラーのみそ汁、パイン缶	蒸しパン、牛乳	鶏ひき肉、白身魚、卵、沖縄豆腐、削り節、みそ、無調整豆乳、牛乳	白米、強化米新玄、揚げ油、三温糖、片栗粉、小麦粉、HM、マヨドレ	かぼちゃ、なす、たまねぎ、青のり、へちま、えのき、パイン缶、
15	土	肉みそ丼、ほうれん草と豆腐のスープ	かりんとう、牛乳	豚肉、みそ、絹ごし豆腐、削り節	白米、油、酒	たまねぎ、ピーマン、人参、ほうれんそう
17	月	ご飯（強化米）、チャブチェ トマトとオクラの和え物 もずくと冬瓜のスープ、すいか	プリン、せんべい	牛小間、花かつお、削り節、牛乳	白米、強化米新玄、油、はるさめ、白いりごま、三温糖、ごま油	人参、生しいたけ、ピーマン、キャベツ、オクラ、トマト、えのき、とうがん、もずく、ネギ、すいか
18	火	胚芽米雑穀ごはん、納豆みそ 魚のバター醤油焼き、キャベツ炒め かぼちゃのみそ汁	Caせんべい、牛乳	挽きわり納豆、みそ、白身魚、鶏ひき肉、削り節、牛乳	白米、押麦、もちきび、三温糖、食塩不使用バター、油、	ネギ、しょうが、キャベツ、もやし、人参、かぼちゃ、たまねぎ
19	水	ロールパン、チリコンカン、ウインナー かりききゅうり、はと麦スープ パイン缶	ドーナツ、ジョア	大豆水煮缶、豚ひき肉、鶏もも肉、卵、ジョア、ウインナー（卵乳不使用）	ロールパン、油、干）はと麦、グラニュー糖、小麦粉、食塩不使用バター、ベーキングパウダー	玉ねぎ、人参、にんにく、ホールトマト缶、きゅうり、セロリ
20	木	麦ごはん、魚のゴマ照り焼き ひじきのナムル、鶏ととうがんのスープ りんご	鮭おにぎり、牛乳	さば、鶏もも肉、鮭フレーク、牛乳	白米、押麦、三温糖、白いりごま、油、ごま油	（乾）ひじき、人参、もやし、きゅうり、とうがん、セロリ、りんご、大葉
21	金	ご飯（強化米）麻婆豆腐 きゅうり、わかめスープ カリカリ大学芋	いなり寿司、牛乳	木綿豆腐、豚ひき肉、みそ、削り節、福島の皮、牛乳	白米、強化米新玄、ごま油、三温糖、片栗粉、白いりごま、さつまいも、揚げ油、黒ごま	にんにく、しょうが、たまねぎ、きゅうり、大葉、カットワカメ、長ネギ
22	土	スタミナ丼 なめこ豆腐のみそ汁	ビスケット、牛乳	豚肉切り落とし、絹ごし豆腐、削り節、みそ	白米、ごま油、白いりごま、三温糖、ビスケット	たまねぎ、人参、ピーマン、赤パプリカ、にんにく、なめこ、ネギ
24	月	夏野菜カレー、グリーンサラダ コーンスープ、フルーツヨーグルト	豆乳ホットケーキ、牛乳	豚小間、レバー（ミンチ）、削り節、しらす干し、無調整豆乳、ヨーグルト	白米、押し麦、油、食塩不使用バター、小麦粉、ごま油、ごま、いり、片栗粉、三温糖、油	にんにく、しょうが、かぼちゃ、玉ねぎ、人参、なす、トマト、いんげん、レタス、きゅうり、クリームコーン缶、コーン缶、バナナ、みかん缶、りんご
25	火	クファージュシー、ナーベラーンブシー ゴーヤーかき揚げ、ソーメン汁 バナナ	青菜おにぎり、牛乳	鶏もも肉、沖縄豆腐、ツナ水煮缶、みそ、卵、削り節、牛乳	白米、ラード、油、小麦粉、揚げ油、そうめん	（乾）ひじき、（乾）しいたけ、人参、へちま、たまねぎ、にがうり、ネギ、バナナ、
26	水	タコライス、かぼちゃのサラダ アーサ汁、バナナ	ひらやーちー、牛乳	牛ひき肉、レバー（ミンチ）、ヨーグルト、沖縄豆腐、かつお節、ツナ水煮缶、牛乳	白米、押麦、油、マヨドレ、小麦粉、	にんにく、たまねぎ、人参、レタス、トマト、かぼちゃ、きゅうり、レースン、あおさ、バナナ、にら
27	木	カレーライス、コンソメスープ	12時降園	豚肩ロース	白米、押麦、じゃが芋、油、小麦粉	にんにく、たまねぎ、にんじん、人参、コーン缶
28	金	胚芽米雑穀ごはん、鮭の西京焼き オクラ納豆、レバー汁、ふかし芋	はちやぐみ 牛乳	鮭、みそ、挽きわり納豆、豚レバー、豚肉、削り節、牛乳	白米、押麦、もちきび、三温糖、じゃがいも、さつまいも	しょうが、オクラ、刻みのり、人参、にんにく
29	土	ケチャップ焼きそば コーンとほうれん草のスープ	アンパンマンせんべい、牛乳	豚肉もも、無調整豆乳、牛乳	沖縄そば、油、アンパンマンせんべい	人参、キャベツ、もやし、にら、クリームコーン缶、ほうれんそう
31	月	ロールパン、彩りシチュー コールスローサラダ ツナと白菜のスープ、すいか	0.12歳児シークォーサーゼリー、 アンパンマンせんべい 3.4.5歳児シークォーサーソルベ、 アンパンマンせんべい	鶏もも肉、牛乳、ツナ水煮缶、削り節、牛乳	ロールパン、じゃがいも、油、米粉、マヨドレ、すりごま白、三温糖、片栗粉	たまねぎ、人参、ブロッコリー、コーン缶、キャベツ、にんじん、きゅうり、ホールコーン缶、白菜、すいか

*献立は都合により変更することがあります

*毎月第2木曜日はお弁当会です。愛情いっぱいのお弁当よろしくをお願いします。



2026年



8月離乳食献立表（中期・後期）



第2さつき認定こども園

日	曜日	昼	おやつ	血や肉、骨をつくる（あか）	力や熱となる（きいろ）	体の調子をととのえる（みどり）
1	土	5～7分粥 ひき肉とキャベツのやわらか煮 コーンとほうれん草のスープ	野菜のおじや	鶏ひき肉、無調整豆乳	7倍粥～5倍粥、片栗粉	キャベツ、ほうれん草、もやし、人参、にら、クリームコーン缶
3	月	しらす粥 ささみと冬瓜のくたくた煮 ゆし豆腐	人参おかか粥	しらす、鶏ささみ、ゆし豆腐、花かつお	7分粥、片栗粉	とうがん、にんじん
4	火	5～7分粥 ひき肉と野菜のくたくた煮 ミネストローネ風、バナナ	ブロッコリーのおかか粥	鶏ひき肉、大豆水煮缶、花かつお	7倍粥～5倍粥、片栗粉、じゃがいも	なす、たまねぎ、キャベツ、人参、ホールトマト缶、バナナ、ブロッコリー
5	水	5～7分粥、白身魚と野菜のあん煮 冬瓜のスープ、りんご煮	豆腐と野菜のおじや	白身魚、木綿豆腐	7倍粥～5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、黄パプリカ、とうがん、りんご
6	木	ひき肉野菜うどん、しびい煮	しらすと野菜のおじや	鶏ひき肉、しらす干し	ゆでうどん、片栗粉	長ネギ、オクラ、とうがん
7	金	5～7分粥、ささみとトマトのやわらか煮、大根のスープ、すいか	人参粥	鶏ささみ	7倍粥～5倍粥、片栗粉	トマト、大根、小松菜、すいか
8	土	あんかけ野菜うどん	12時降園	大豆水煮缶	ゆでうどん	人参、ほうれんそう
10	月	鶏とほうれん草のあんかけ丼 野菜スープ、すいか	ツナとトマトのおじや	鶏ひき肉、ツナ水煮缶	7倍粥～5倍粥、片栗粉	ほうれんそう、もやし、人参、すいか
11	火	山の日				
12	水	5～7分粥、ささみと野菜のやわらか煮、野菜スープ	芋粥	鶏ひき肉	7倍粥～5倍粥、片栗粉	人参、ピーマン、さつまいも
13	木	5～7分粥 ささみとじゃが芋のくたくた煮 すりおろしきゅうりとお麩のスープ バナナ	青菜粥	鶏ささみ	7倍粥～5倍粥、じゃがいも、片栗粉、麩	きゅうり、バナナ
14	金	磯粥、かぼちゃのそぼろ煮 ナーベラーのスープ	白身魚とナスの豆乳おじや	鶏ひき肉、沖縄豆腐、無調整豆乳	7倍粥～5倍粥、片栗粉	青のり、かぼちゃ、たまねぎ、へちま
15	土	5～7分粥 ひき肉と野菜のやわらか煮 ほうれん草のスープ	人参のおじや	鶏ひき肉、絹ごし豆腐	7倍粥～5倍粥、片栗粉	たまねぎ、ピーマン、人参、ほうれんそう
17	月	5～7分粥 ひき肉とキャベツのくたくた煮 しびいとトマトのスープ、すいか	オクラの豆乳おかか粥	鶏ひき肉、無調整豆乳	7倍粥～5倍粥、片栗粉	キャベツ、人参、とうがん、トマト、すいか、オクラ
18	火	5～7分粥 豆腐と人参のやわらか煮 人参ととうがんのスープ	鶏ひき肉と夏野菜のおじや	白身魚、鶏ひき肉	7倍粥～5倍粥、じゃがいも	人参、とうがん、バナナ
19	水	5～7分粥 ひき肉と野菜のやわらか煮 野菜スープ	大豆とキャベツのおじや	鶏ひき肉、大豆水煮缶	7倍粥～5倍粥、片栗粉、(干)はとむぎ	たまねぎ、人参、ホールトマト缶、キャベツ
20	木	5～7分粥 魚とにんじんのくたくた煮 野菜スープ、りんご煮	ひじきと野菜のおじや	白身魚	7倍粥～5倍粥、片栗粉	人参、もやし、りんご、乾ひじき、きゅうり
21	金	5～7分粥 豆腐と野菜のひき肉あん煮 玉ねぎスープ	芋粥	木綿豆腐、豚ひき肉	7倍粥～5倍粥、片栗粉、さつまいも	なす、トマト、ピーマン、カットワカメ、長ネギ、たまねぎ
22	土	ささみと野菜のあんかけ丼 豆腐のスープ	しらすのトマト粥	鶏ささ身(挽肉)、絹ごし豆腐、しらす干し	7倍粥～5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、ピーマン、赤パプリカ、トマト
24	月	5～7分粥 レバーとかぼちゃのやわらか煮 野菜スープ、バナナヨーグルト	野菜の豆乳おじや	レバー(ミンチ)、ヨーグルト、無調整豆乳	7倍粥～5倍粥、片栗粉	かぼちゃ、たまねぎ、バナナ、ナス、トマト、いんげん
25	火	5～7分粥 豆腐野菜のやわらか煮 ソーメン汁、バナナ	ツナと玉ねぎのおじや	沖縄豆腐、ツナ水煮缶	7倍粥～5倍粥、片栗粉、そうめん	人参、へちま、バナナ、たまねぎ
26	水	5～7分粥 ひき肉と野菜のやわらか煮 野菜のスープ	大豆とキャベツのおじや	鶏ひき肉、沖縄豆腐、大豆水煮缶	7倍粥～5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、キャベツ
27	木	5～7分粥、ひき肉と野菜のあんかけ丼、コーンスープ	12時降園	鶏ひき肉	5～7分粥、片栗粉、じゃがいも	たまねぎ、人参、コーン缶
28	金	5～7分粥 白身魚とオクラのトロトロ煮 レバー汁	ツナとさつま芋のおじや	白身魚、豚レバー、ツナ水煮缶	7倍粥～5倍粥、じゃがいも	オクラ、人参、さつまいも
29	土	5～7分粥 ひき肉とキャベツのやわらか煮 コーンとほうれん草のスープ	野菜のおじや	鶏ひき肉、無調整豆乳	7倍粥～5倍粥、片栗粉	キャベツ、クリームコーン缶、ほうれんそう
31	月	5～7分粥、肉じゃが風煮 ツナと白菜のスープ、すいか	キャベツとコーンのおじや	鶏ひき肉、ツナ水煮缶	7倍粥～5倍粥、じゃがいも、片栗粉	たまねぎ、人参、白菜、すいか、キャベツ、コーン缶

*献立は都合により変更することがあります。

*基本的には中期→だし汁、後期→だし汁と醤油で味付けをしています。

