



8月献立表



2025年

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	金	ご飯(強化米), 白身魚の蒲焼, ナスのカレー炒め, もずくスープ, パイン	どうもろこし, ノンソルトクラッカー, 牛乳	白身魚, 牛ひき肉, 削り節	強化米新玄, 片栗粉, 油, 三温糖	しょうが, なす, たまねぎ, 人参, トマト, にんにく, もずく, にら, パイン缶
2	土	栄養満点丼, 切干大根のサラダ, 豆腐のみそ汁	はちやぐみ, 牛乳	鶏ひき肉, ハム(卵・乳不使用), 木綿豆腐, 削り節, みそ	油, 三温糖, マヨドレ	たまねぎ, ビーマン, えのき, 人参, 切干しだいこん, きゅうり, カットワカメ
4	月	あわこはん, 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	おかかおにぎり, 牛乳	しらす干し, 鶏もも肉, 厚揚げ, ゆし豆腐, かつお節	もちきび, 白いりごま, 三温糖, ごんにゃく	焼きのり, とうがん, 人参, きゅうり, カットワカメ, ネギ
5	火	ご飯, ナスのグラタン, ブロッコリーのおかか和え, コーンスープ, パナナ	ジャムパン, 牛乳	豚ひき肉, 花かつお, 牛乳	食塩不使用バター, 油, 小麦粉, 片栗粉	なす, たまねぎ, ブロッコリー, ホールコーン缶, クリームコーン缶, コーン缶, パナナ
6	水	ご飯, 鮭のマリネ, ひじきの煮物, 冬瓜のみそ汁, りんご	わかめおにぎり, 牛乳	鮭, 大豆水煮缶, 油揚げ, 削り節, みそ	小麦粉, 揚げ油, 三温糖	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
7	木	ジャージャーうどん, 豆乳スープ, とうもろこし	ボンボン豆腐ドーナツ, 牛乳	豚ひき肉, みそ, 調整豆乳	ゆでうどん, 油, 三温糖, 片栗粉, オリーブ油, とうもろこし	長ネギ, にんにく, きゅうり, ブロッコリー, たまねぎ, しめじ
8	金	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	鮎のきなこラスク, 牛乳	挽きわり納豆, みそ, 白身魚, 鶏ひき肉, 削り節	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
9	土	きつねうどん, 五目煮, オレンジ	せんべい, 牛乳	油揚げ, 削り節, 大豆水煮缶	ゆでうどん, 三温糖	人参, ほうれんそう, 大根, いんげん, (乾) ひじき, オレンジ
11	月	山の日				
12	火	三食丼, マカロニサラダ, 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, ツナ水煮缶, 油揚げ, 削り節, みそ	三温糖, マカロニ, マヨドレ	しょうが, ほうれんそう, 人参, きゅうり, もやし, すいか
13	水	ご飯, なすとかぼちゃのそぼろ煮, 白身魚の磯辺揚げ, ナンバーラーのみそ汁, パイン缶	ロッククッキー, 牛乳	鶏ひき肉, 白身魚, 卵, 沖縄豆腐, 削り節, みそ	強化米新玄, 揚げ油, 三温糖, 片栗粉, 小麦粉	かぼちゃ, なす, たまねぎ, 青のり, へちま, えのき, パイン缶
14	木	お弁当会				
15	金	クファージュシー, ナンバーラップシー, ゴーヤーかき揚げ, ソーメン汁, パナナ	コーン蒸しパン, 牛乳	鶏もも肉, 沖縄豆腐, ツナ水煮缶, みそ, 卵, 削り節	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, にがりり, カットワカメ, ネギ, パナナ
16	土	中華丼, モウイしらすの和え物, 大根のみそ汁	13時降園	豚肩ロース, しらす干し, 油揚げ, かつお節, みそ	ごま油, 三温糖, 片栗粉, 白いりごま	人参, たまねぎ, 白菜, コーン缶, カットワカメ, 大根, ネギ
18	月	ご飯(強化米), チャプチェ, トマトとオクラの和え物, 鶏とパパイアのスープ, すいか	豆乳プリン, 牛乳	牛小間, 花かつお, 鶏もも肉	強化米新玄, 油, はるさめ, 白いりごま, 三温糖, ごま油	人参, しいたけ, ビーマン, キャベツ, オクラ, トマト, えのき, パパイア, セロリ, すいか
19	火	麦ごはん, 魚のゴマ照り焼き, ひじきのナムル, ほうれん草のみそ汁, りんご	鮭おにぎり, 牛乳	めかじき, 油揚げ, 削り節, みそ	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, ほうれんそう, しめじ, りんご
20	水	タコライス, かぼちゃのサラダ, もずくと冬瓜のスープ, パナナ	なめらか水ようかん, 牛乳	牛ひき肉, レバー(ミンチ), ヨーグルト, 削り節	押麦, 油, マヨドレ, ごま油	にんにく, たまねぎ, 人参, レタス, トマト, かぼちゃ, きゅうり, レーズン, とうがん, もずく, ネギ, パナナ
21	木	あわこはん, ぎせい豆腐, ナスのカレー炒め, じゃがいものみそ汁, オレンジ	シリアルヨーグルト, 牛乳	木綿豆腐, 鶏ひき肉, 卵, 牛ひき肉, 削り節, みそ	もちきび, 油, 三温糖, じゃがいも	人参, 長ネギ, (乾) しいたけ, なす, たまねぎ, トマト, にんにく, しょうが, カットワカメ, ネギ, オレンジ
22	金	ご飯(強化米), 野菜たっぷり夏マーボー, カリカリきゅうり, とうがんスープ, 大学芋	いなり寿司, 牛乳	木綿豆腐, 豚ひき肉, みそ, 鶏ひき肉, 削り節	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, なす, トマト, ビーマン, きゅうり, 大葉, とうがん, (乾) しいたけ
23	土	スタミナ丼, トマトときゅうりの甘酢和え, なめこと豆腐のみそ汁	ビスケット, 牛乳	豚肉切り落とし, しらす干し, 絹ごし豆腐, 削り節, みそ	ごま油, 白いりごま, 三温糖	たまねぎ, 人参, ビーマン, 赤パプリカ, にんにく, トマト, きゅうり, カットワカメ, なめこ, ネギ
25	月	ハヤシライス, おからサラダ, 野菜スープ, りんご	豆乳ホットケーキ, 牛乳	豚肩ロース, 生おから, ツナ水煮缶, ベーコン(卵・乳不使用)	押麦, 小麦粉, 三温糖, 油, マヨドレ	たまねぎ, 人参, しめじ, きゅうり, コーン缶, トマト, ブロッコリー, えのき, りんご
26	火	ご飯, 豆腐の五目揚げ, 冬瓜のそぼろ煮, 小松菜のみそ汁, すいか	納豆みそおにぎり, 牛乳	鶏ひき肉, 沖縄豆腐, 卵, 削り節, みそ	油, 片栗粉, 揚げ油	人参, れんこん(水煮) スライス, ネギ, とうがん, いんげん, 小松菜, しめじ, すいか
27	水	ロールパン, チリコンカン, ハワイアンサラダ, はと麦スープ, オレンジ	♡お誕生日会♡ お誕生日ケーキ, 牛乳	大豆水煮缶, 豚ひき肉, 鶏もも肉	ロールパン 30g, 油, (干) はとむぎ	たまねぎ, 人参, にんにく, ホールトマト缶, キャベツ, きゅうり, パイン缶, ブロッコリー, セロリ, オレンジ
28	木	麦ごはん, 鶏肉のみそ焼き, 切り干し大根の煮物, アーサ汁, パナナ	じゃがいものガレット, 牛乳	鶏もも肉, みそ, 油揚げ, 木綿豆腐, 削り節	押麦, 三温糖, 油	トマト, 切干しだいこん, 人参, あおさ, パナナ
29	金	胚芽米雑穀ごはん, 鮭の西京焼き, オクラ納豆, レバー汁, ぶかし手	梅おにぎり, 牛乳	鮭, みそ, 挽きわり納豆, 豚レバー, 鶏もも肉, 削り節	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
30	土	ケチャップ焼きそば, コーンとほうれん草のスープ, りんご	野菜クラッカー, 牛乳	豚肩ロース, 無調整豆乳	沖縄そば, 油	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, りんご

*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お願いします。





8月離乳食献立表（中期・後期）



2025年

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）	体の調子を整える（はるいろ）
1	金	5～7分粥、白身魚となすのくたくた煮、もずくと玉ねぎのスープ	トマトとコーンのおじや	白身魚	5～7分粥、片栗粉	なす、人参、たまねぎ、もずく
2	土	鶏と野菜のあんかけ丼、豆腐とわかめのスープ	人参粥	鶏ひき肉、木綿豆腐	5～7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、ピーマン、カットワカメ
4	月	しらす粥、ささみと冬瓜のくたくた煮、ゆし豆腐	おかかと野菜のおじや	しらす、鶏ささみ、ゆし豆腐	5～7分粥、片栗粉	とうがん
5	火	5～7分粥、ひき肉と野菜のくたくた煮、コーンスープ、バナナ	ブロッコリーのおかか粥	豚ひき肉	5～7分粥、片栗粉	なす、たまねぎ、クリームコーン缶、コーン缶、バナナ
6	水	5～7分粥、鮭と野菜のあん煮、冬瓜のスープ、りんご煮	大豆とひじきのおじや	鮭	5～7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、黄パプリカ、とうがん、りんご
7	木	ひき肉と野菜の豆乳うどん、ブロッコリー煮	豆腐と玉ねぎのおじや	豚ひき肉、無調整豆乳	ゆでうどん、片栗粉	長ネギ、たまねぎ、ブロッコリー
8	金	納豆粥、白身魚とキャベツのトロトロ煮、かぼちゃと玉ねぎのスープ	野菜のおじや	挽きわり納豆、白身魚	5～7分粥	キャベツ、かぼちゃ、たまねぎ
9	土	あんかけ野菜うどん	大根のおかか粥	大豆水煮缶	ゆでうどん、片栗粉	人参、ほうれんそう
11	月	🌻🌸🍀🐦🏠🌧️🌬️🚩 山の日 🌻🌸🍀🐦🏠🌧️🌬️🚩				
12	火	鶏とほうれん草のあんかけ丼、もやしと人参のスープ、すいか	ツナと野菜のおじや	鶏ひき肉	5～7分粥、片栗粉	ほうれんそう、もやし、人参、すいか
13	水	磯風味粥、ひき肉とかぼちゃのくたくた煮、ナーペラーのみそ汁	魚と野菜のおじや	豚ひき肉、沖縄豆腐	5～7分粥、片栗粉	青のり、かぼちゃ、へちま
14	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酢のスープ、バナナ	人参おかか粥	鶏ささみ	5～7分粥、じゃがいも、片栗粉、鮭	きゅうり、バナナ
15	金	5～7分粥、豆腐とへちまのくたくた煮、ソーメン汁、バナナ	ツナと玉ねぎの豆乳粥	沖縄豆腐	5～7分粥、そうめん	へちま、人参、バナナ
16	土	5～7分粥、しらすと白菜のやわらか煮、大根のスープ	13時降園	しらす干し	5～7分粥	白菜、たまねぎ、大根
18	月	5～7分粥、ひき肉とキャベツのくたくた煮、野菜スープ、すいか	オクラのおかか粥	鶏ひき肉、無調整豆乳	5～7分粥、片栗粉	キャベツ、人参、オクラ、セロリ、すいか
19	火	5～7分粥、魚とにんじんのくたくた煮、ほうれん草のスープ、りんご煮	ひじきと野菜のおじや	白身魚	5～7分粥、片栗粉	人参、ほうれんそう、りんご
20	水	5～7分粥、レバーと野菜のくたくた煮、もずくと冬瓜のスープ、バナナ	かぼちゃ粥	レバー（ミンチ）	5～7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、トマト、とうがん、もずく、バナナ
21	木	5～7分粥、豆腐と人参のやわらか煮、じゃが芋とワカメのスープ、オレンジ	鶏ひき肉と夏野菜のおじや、バナナヨーグルト	木綿豆腐	5～7分粥、じゃがいも	人参、長ネギ、カットワカメ、オレンジ
22	金	5～7分粥、豆腐と野菜のひき肉あん煮、とうがんスープ	芋粥	木綿豆腐、豚ひき肉、鶏ひき肉	5～7分粥、片栗粉	たまねぎ、なす、トマト、ピーマン、とうがん
23	土	ささみと野菜のあんかけ丼、豆腐とワカメのスープ	しらすのトマト粥	鶏ささ身（挽肉）、絹ごし豆腐	5～7分粥、片栗粉	たまねぎ、人参、ピーマン、赤パプリカ、カットワカメ
25	月	5～7分粥、ささみと人参のやわらか煮、野菜スープ、りんご煮	ツナと野菜の豆乳おじや	鶏ささみ	5～7分粥、片栗粉	人参、ブロッコリー、たまねぎ、りんご
26	火	5～7分粥、豆腐とひき肉のシブイ煮、小松菜のスープ、すいか	納豆といんげんのおじや	沖縄豆腐、鶏ひき肉	5～7分粥、片栗粉	とうがん、小松菜、すいか
27	水	5～7分粥、大豆と野菜のトマト煮、はと麦スープ、オレンジ	キャベツ粥	大豆水煮缶、鶏ひき肉	5～7分粥、片栗粉、(干)はとむぎ	たまねぎ、人参、ホールトマト缶、ブロッコリー、セロリ、オレンジ
28	木	5～7分粥、ささみとトマトのくたくた煮、アーサ汁、バナナ	じゃが芋粥	鶏ささみ、木綿豆腐	5～7分粥、片栗粉	トマト、あおさ、バナナ
29	金	5～7分粥、鮭とオクラのトロトロ煮、レバー汁	納豆芋粥	鮭、豚レバー	5～7分粥、じゃがいも	オクラ、人参
30	土	ひき肉と野菜うどん、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、りんご煮	野菜のおじや	豚ひき肉、鶏ひき肉、無調整豆乳	ゆでうどん、片栗粉	たまねぎ、人参、ピーマン、なす、キャベツ、クリームコーン缶、ほうれんそう、りんご

*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。

