



8月献立表



2026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	土	豚肉とオクラのそぼろ丼 トマトと豆腐のサラダ、アーサ汁、 ハイン缶	はちやくみ、牛乳	豚ひき肉、みそ、木綿豆腐、 削り節、牛乳	白米、押麦、三温糖、白いりごま	オクラ、人参、長ネギ、トマト、 きゅうり、レタス、えのき、あおさ、ハイン 缶
3	月	あわごはん、手作りのりかけ 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、もちぎび、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、青ハブリカ、レモン汁、 (乾) ひじき、とうがん、ネギ、りんご
6	木	ジャージャーうどん しび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	あわごはん、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	鮎のきなこラスク、牛乳	木綿豆腐、鶏ひき肉、卵、 牛ひき肉、削り節、みそ、鮎、 きな粉、牛乳	白米、もちぎび、油、三温糖、 じゃがいも、食塩不使用バ ター	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
8	土	きつねうどん、ツナサラダ、オレンジ	ぶりかけおにぎり、牛乳	油揚げ、削り節、ツナ水煮缶、 牛乳	ゆでうどん、三温糖、すりごま 白、白米	人参、ほうれんそう、キャベツ、きゅう り、オレンジ
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、もちぎ 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、豆腐の五目揚げ、冬瓜のそぼ ろ煮、小松菜のみそ汁、バナナ	ロッククッキー、牛乳	鶏ひき肉、沖縄豆腐、卵、削 り節、みそ、卵、牛乳	白米、油、片栗粉、揚げ油、小麦 粉、三温糖、食塩不使用バ ター、コーンフレーク	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、 バナナ、レーズン
13	木	お弁当会	桜えびと青菜のおにぎり、牛 乳	さくらえび、牛乳	白米、ごま油	小松菜
14	金	ご飯(強化米)、白身魚の磯辺揚げ なすとかぼちゃのそぼろ煮 ナーベラーのみそ汁、ハイン缶	コーン蒸しパン、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、ハイン缶、コーン缶
15	土	肉みそ丼、モウイしらすの和え物 ほうれん草と豆腐のスープ	12時降園	豚ひき肉、みそ、しらす干し、 絹ごし豆腐、削り節	白米、油、酒、三温糖、白いりご ま	たまねぎ、ピーマン、人参、カットワカ メ、ほうれんそう
17	月	ご飯(強化米)、チャプチェ トマトとオクラの和え物 もずくと冬瓜のスープ、すいか	豆乳プリン、牛乳	牛小間、花かつお、削り節、無 調整豆乳、ゼラチン、きな粉、 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、 粉黒糖	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	麦ごはん、魚のゴマ照り焼き ひじきのナムル、鶏とハバヤの スープ、りんご	鮭おにぎり、牛乳	めかじき、鶏もも肉、鮭フ レーブ、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、 ハバヤ、セロリ、りんご、大葉
19	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、レーズ ン、あおさ、バナナ、にら
20	木	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	シリアルヨーグルト、牛乳	挽きわり納豆、みそ、白身魚、 鶏ひき肉、削り節、ヨーグル ト、きな粉、牛乳	白米、押麦、もちぎび、三温糖、 食塩不使用バター、油、シリアル	ネギ、しょうが、キャベツ、もやし、 人参、かぼちゃ、たまねぎ
21	金	ご飯(強化米) 野菜たっぷり夏森婆 カリカリきゅうり、わかめスープ 大学芋	いなり寿司、牛乳	木綿豆腐、豚ひき肉、みそ、 削り節、榎筒の皮、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、なす、ト マト、ピーマン、きゅうり、大葉、カッ トワカメ、長ネギ
22	土	スタミナ丼 トマトときゅうりの甘酢和え なめこ豆腐のみそ汁	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	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、赤ハブリカ、 にんにく、トマト、きゅうり、カットワ カメ、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	塩昆布枝豆おにぎり、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、 塩昆布、冷枝豆
26	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	お誕生日ケーキ、牛乳	大豆水煮缶、豚ひき肉、鶏もも 肉、卵、ショア	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、ホイップクリーム、生ク リーム	玉ねぎ、人参、にんにく、ホールトマト 缶、キャベツ、きゅうり、ハイン缶、ブ ロッコリー、セロリ、オレンジ、ブルーベ リー、みかん缶
27	木	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	13時降園	鶏もも肉、みそ、油揚げ、削 り節	白米、押麦、三温糖、油	トマト、切干しいたけ、人参、大根、 小松菜、すいか
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、ふかし手	フライドポテト、牛乳	鮭、みそ、挽きわり納豆、豚レ バー、鶏もも肉、削り節、牛乳	白米、押麦、もちぎび、三温糖、 じゃがいも、さつまいも、小麦 粉、油、ビザ用チーズ	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、りん ご	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、 りんご
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	オレンジゼリー、牛乳	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、オレンジジュース	たまねぎ、人参、ブロッコリー、コーン缶、 キャベツ、にんにく、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。





8月離乳食献立表（中期・後期）



2026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	土	鶏肉とオクラのそぼろ丼 アーサ汁	野菜のおじや	鶏ひき肉、木綿豆腐	7倍粥～5倍粥、片栗粉	オクラ、人参、長ネギ、あおさ	
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、鮭と野菜のあん煮 冬瓜のスープ、りんご煮	豆腐と野菜のおじや	鮭、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、しぶい煮	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	納豆粥 白身魚とキャベツのトロトロ煮 かぼちゃスープ	ひき肉野菜おじや	挽きわり納豆、白身魚、鶏ひき肉	7倍粥～5倍粥	キャベツ、かぼちゃ、たまねぎ	
8	土	あんかけ野菜うどん、オレンジ	ツナと野菜のおじや	大豆水煮缶、ツナ水煮缶	ゆでうどん、片栗粉	人参、ほうれんそう、オレンジ	
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、冬瓜のそぼろ煮 豆腐と青菜のスープ、バナナ	人参おかか粥	鶏ひき肉、沖縄豆腐、花かつお	7倍粥～5倍粥、片栗粉	とうがん、いんげん、小松菜、バナナ、にんじん	
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鮎のスー 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、鮭	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	12時降園	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 しぶ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 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、セロリ、りんご、乾ひじき	
19	水	5～7分粥 レバーと野菜のくたくた煮 アーサ汁、バナナ	ツナかぼちゃ粥	レバー（ミンチ）、沖縄豆腐、ツナ水煮缶	7倍粥～5倍粥、片栗粉	たまねぎ、人参、トマト、あおさ、バナナ	
20	木	5～7分粥 白身魚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	白身魚、鶏ひき肉、ヨーグルト	7倍粥～5倍粥、じゃがいも	人参、長ネギ、カットワカメ、オレンジ、バナナ	
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	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、ブロッコリー、たまねぎ、バナナ	
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 野菜スープ、オレンジ	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、ブロッコリー、セロリ、オレンジ、キャベツ	
27	木	5～7分粥 ささみとトマトのやわらか煮 大根スープ、すいか	13時降園	鶏ささみ	7倍粥～5倍粥、片栗粉	トマト、大根、小松菜、すいか	
28	金	5～7分粥 鮭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	鮭、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、りんご煮	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、りんご	
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。

