

令和7年8月 幼児食 予定献立表



わらび保育園

							17つい体月風
	曜日	献立名	おやつ	きいろの食品 (カや熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
1	金	雑穀御飯 茄子と豚肉の味噌炒め ハニートマト えのきのすまし汁 オレンジ	レバーペーストサンド ミルク	米 もちきび 押麦 はちみつ 食パン 生クリーム	豚肉 わかめ かつお節 煮干し 鶏レバー ミルク	茄子 人参 玉葱 ピーマン トマト パセリ えのき オレンジ	鉄分豊富なレバー ですが、苦手な子も 少なくはないはず、、 カレー粉を入れて 少しは食べやすいかな?
2	+	和風スパゲティ 胡瓜とみかんの和え物 鶏肉とキャベツのみそ汁 バナナ	おかかおにぎり ミルク	スパゲッティ 米 白ごま	ツナ缶 きざみのり わかめ 鶏もも肉 鶏レバー かつお節 煮干し 糸削り節 ミルク	玉葱 しめじ ホールコーン缶 ほうれん草 にんにく 胡瓜 みかん缶 キャベツ 人参 バナナ	味噌汁は汁まで飲むと 具材の栄養を余すこと なく摂取できる 優れもの!
4		和風そぼろ丼 おくらのおかか和え 冬瓜のみそ汁 バナナ	夏のフルーツポンチ ビスケット	米 ぶどうジュース アセロラジュース ビスコ	きざみのり 沖縄豆腐 豚挽き肉 糸削り節 わかめ かつお節 煮干し	いんげん 乾燥椎茸 人参 生姜 オクラ 冬瓜 トウミョウ バナナ パイン缶 すいか	オクラはどんな料理 にでも合う夏野菜! 塩ゆでしておやつにも 簡単でいいですね
5	火	雑穀御飯 ひじき佃煮 豚肉のカレー風味ソテー おからサラダ 大根のすりながし汁 プルーン	りんごきんとん ミルク	米 もちきび 押麦 白ごま さつま芋	ひじき 糸削り節 豚肉 おから 茹で卵 かつお節 ミルク	玉葱 赤ピーマン アスパラガス 生姜 にんにく 胡瓜 ホールコーン缶 トマト 大根 ねぎ プルーン りんご レモン果汁	今日の給食は 緑の仲間が豊富です 病気に負けない 元気な体を作ります
6	水	沖縄そば モーウィ和え物 すいか	揚げパンミルク	ゆで沖縄そば コッペパン	豚三枚肉 ちき揚げ かつお節 ツナ缶 きな粉 ミルク	人参 玉葱 ねぎ モーウィ 胡瓜 人参 すいか	モーウィのコリコリ した食感を感じて 食べてね!
7		雑穀御飯 レバーカツ 冬瓜のウブサー きのこの味噌汁 プルーン	ぜんざい 亀の甲せんべい	米 もちきび 押麦 小麦粉 パン粉 黒糖 さつま芋 亀の甲せんべい	豚レバー 卵 豚肉 沖縄豆腐 かつお節 煮干し 金時豆	にんにく 冬瓜 人参 にら 玉葱 えのき 舞茸 プルーン	鉄分豊富レバー で夏バテ予防を しましょう
8		雑穀御飯 鯖塩焼き ラタトゥイユ ほうれん草のみそ汁 オレンジ	オートミールクッキー ミルク	米 もちきび 押麦 オートミール 小麦粉	さば 鶏もも肉 かつお節 煮干し 卵 ミルク	生姜 茄子 玉葱 ピーマン 黄ピーマン トマト にんにく ほうれん草 オレンジ レーズン クランベリードライ	ラタトゥイユは 夏野菜のトマト 炒め煮みたいな感じ 夏野菜を食べて元気 に過ごしましょう
0	+	スタミナ丼 胡瓜としらすの和え物 さつま芋と玉葱の味噌汁 パイン缶	ジャムサンド ミルク	米 さつま芋 食パン いちごジャム	豚肉 豚レバー わかめ しらす干し かつお節 煮干し ミルク	玉葱 人参 もやし しめじ にんにく にら 胡瓜 ねぎ パイン缶	豚肉とたっぷりの 野菜を使った スタミナ丼! 暑い夏をのりきり ましょう!
12		ポークハヤシライス 大根サラダ コーンと玉ねぎのスープ プルーン	サーターアンダギー ミルク	米 小麦粉 黒糖	豚肉 豚レバー スキムミルク ベーコン 卵 ミルク	にんにく 玉葱 人参マッシュルームスライス缶えのき トマト缶 大根胡瓜 ホールコーン缶貝割れ大根 プルーン	沖縄のお菓子 サーターアンダギー 子供たちに伝えて いきたいですね
13		発芽玄米雑穀御飯 魚のゆうあん焼き クーブイリチー 厚揚げときのこの味噌汁 すいか	冷やしソーメン バナナ	米 発芽玄米 押麦 もちきび 黒糖 そうめん	白身魚 刻み昆布 豚バラ肉 厚揚げ豆腐 かつお節 煮干し ロースハム きざみのり	しめじ すいか 胡瓜 バナナ	ゆうあん焼きは 照り焼き味に 柑橘系の香りが プラスした爽やかな 夏にぴったりの 料理です
14	木	雑穀御飯 油味噌 ウチナー風煮物 フルーツもずく酢 茄子と油揚げの味噌汁 プルーン	シークヮーサーラッ シー シナモンラスク	米 もちきび 押麦 食パン	牛乳	冬瓜 人参 冷) いんげん レモン果汁 胡瓜 みかん缶 茄子 玉葱 ねぎ プルーン シークヮーサー果汁	もずく酢に 果物? 意外と人気な献立です
15		クファジューシー 魚天ぷら 大根の梅和え ゆし豆腐汁 オレンジ	ゴーヤーケーキ ミルク	米 小麦粉	糸削り節 ゆし豆腐	乾燥椎茸 人参 ねぎ 大根 胡瓜 梅干し オレンジ バナナ ゴーヤー	緑色のきれいな ゴーヤーケーキ 若夏ケーキとも 言われています
16	+	ボロボロジューシー ブロッコリーおかか和え バナナ	職員研修	*	豚肉 糸削り節	人参 乾燥椎茸 小松菜 ブロッコリー バナナ	副菜のブロッコリー、 よく噛んでたべてね

^{*}朝の補食は3歳未満児のみです。











^{*}材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。



令和7年8月 幼児食 予定献立表



わらび保育園

							わらび保育園
В	曜日	, , , ,	おやつ	きいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
18	月	カレーチャーハン シルバーサラダ チーズ へちまの味噌汁 バナナ	梅ゼリー ウエハース	米 春雨 ぶどうジュース ウエハース	かつお節 ツナ缶 プロセスチーズ 沖縄豆腐 煮干し	にんにく 玉葱 人参 ピーマン 胡瓜 へちま にら バナナ	暑い夏は カレーー味の チャーハンを食べて 元気いっぱい!
19	火	雑穀御飯 鮭のムニエル ゴーヤーちゃんぷるー 冬瓜の味噌汁 メロン	ウムクジアンダギー 豆乳	米 もちきび 押麦 小麦粉 さつま芋 タピオカ粉	鮭 豚肉 卵 沖縄豆腐 かつお節 煮干し 調製豆乳	パセリ ゴーヤー 玉葱 人参 冬瓜 ねぎ メロン	夏野菜の瓜類は 体の熱を下げて くれます
20	水	肉そば オクラとトマトの酢の物 パイナップル	ひじき佃煮のおにぎり	ゆで沖縄そば 米 白ごま	糸削り節 ひじき	玉葱 人参 ねぎ オクラ トマト パインアップル(パイン缶)	オクラは水溶性の 食物繊維が豊富 免疫カアップや 夏バテ予防に食べて みてね
21	木	雑穀御飯 酢鶏 もやしの和え物 わかめの味噌汁 オレンジ	アイスクリーム 野菜クラッカー	米 もちきび 押麦 アイスクリーム		玉葱 ピーマン 生しいたけ パイン缶 胡瓜 もやし 人参 えのき ねぎ オレンジ	アイスクリーム 楽しみですね!
22	金	雑穀御飯 おくら納豆 魚の南蛮漬け 南瓜のそぼろ炒め もやしの味噌汁 バナナ	ひらやーちーミルク	米 もちきび 押麦 小麦粉	糸削り節 白身魚 合挽き肉 かつお節	オクラ 玉葱 胡瓜 黄ピーマン 人参 生姜 南瓜 もやし ねぎ バナナ にら	南蛮漬けは 魚以外に、鶏肉、豚肉 を使っても美味しい ですよ
23	土	島焼きそば(ケチャプ味) スティック胡瓜 大根の味噌汁 プルーン	ふかし芋 ミルク	ゆで沖縄そば さつま芋	かつお節 煮干し	キャベツ 人参 玉葱 しめじ パクチョイ 胡瓜 大根 生しいたけ ねぎ プルーン	野菜たっぷりの 島焼きそば! ケチャップ味は子ども たちが食べやすくて いいですね
25	月	タコライス モーウィ和え物 えのきのすまし汁 プルーン	もずくかき揚げ ミルク	米 小麦粉	ピザチーズ ツナ缶	にんにく 玉葱 トマト缶 レタス トマト モーウィ 胡瓜 えのき プルーン 人参	タコライスの ミートに潰した 大豆を入れて 脂肪分は減って 蛋白質は多くなって います
26	火	雑穀御飯 魚のタルタルパン粉焼き 夏野菜炒め 豆腐とパクチョイの味噌汁 オレンジ	ジャムサンド ミルク	米 もちきび 押麦 食パン ブルーベリージャム	煮干し ミルク	らっきょう キャベツ 茄子 赤ピーマン オクラ ヤングコーン缶 パクチョイ オレンジ	魚のパン粉焼きの サクサクとした 食感を感じながら 食べましょう
27	水	冷やし中華 ちくわの磯天ぷら バナナ	みそおにぎり 豆乳	茹で中華めん 白ごま 小麦粉 米	鶏むね肉 卵 かつお節 煮干し ちくわ 白身魚 青のり粉 ツナ缶 きざみのり 調製豆乳	胡瓜 もやし トマト レモン果汁 バナナ	今日の給食は 緑の仲間が不足です 夕食は野菜料理で お願いします
28	木	お誕生日会 (お弁当日)	お誕生ケーキ アンパンマンジュース				お誕生日の子 おめでとうございます! 何歳になったかな? お弁当たのしみだね!
29	金	チキンと夏野菜のカレー 野菜サラダ わかめのすまし汁 オレンジ	簡単レーズンスコーン ミルク	米 じゃが芋 生クリーム ホットケーキミックス	かつお節 ミルク	にんにく 生姜 玉葱 人参 冬瓜 南瓜 ピーマン トマト缶 レタス ゴーヤー パイン缶 オレンジ レーズン	夏野菜カレーを 食べて元気いっぱい 夏バテレらず!
30	土	マーボー豆腐丼 大根酢の物 もずくの味噌汁 バナナ	ごまポッキー ミルク	米 ホットケーキミックス 黒ごま	おきなわもずく なると かつお節 煮干し 豆乳 ミルク	にんにく 玉葱 乾燥椎茸 グリンピース冷 大根 胡瓜 人参 ねぎ バナナ	もずくの味噌汁 おすすめです、 のど越しがよく 食べやすく、簡単!

^{*}朝の補食は3歳未満児のみです。



^{*}材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。