



2025年8月



8月献立表



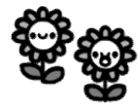
宜野湾市 保育こども園

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 パーベキューチキン クーブイリチー ジャが芋スープ オレンジ	保育乳 きな粉スコーン	○保育乳、鶏もも肉、三枚肉、みそ、 ○卵、○プレーンヨーグルト	米、砂糖、すりごま、油、じゃがいも、 あわ、○強力粉、○無塩バター、○ 砂糖、○きな粉	オレンジ、刻み昆布、切り干し大根、 にんじん、こまつな、えのきたけ	ケチャップ、しょう ゆ、ウスターソース
2 土	そばろどんぶり ウインナー すまし汁 パイナップル	保育乳 ビスケット	○保育乳、豚ひき肉、ウインナー	米、油、○ビスケット	パイナップル、こまつな、にんじん、 コーン缶、しょうが、ねぎ、わかめ	みりん、しょうゆ、 食塩
4 月	ごはん 鶏と厚揚げケチャップ煮 ブロッコリーサラダ キャベツすまし汁 オレンジ	保育乳 紅芋ちんすこう	○保育乳、鶏もも肉、厚揚げ	米、油、砂糖、○小麦粉、○油、○紅 芋パウダー、○三温糖	オレンジ、にんじん、たまねぎ、キャ ベツ、ブロッコリー、えのきたけ、生し いたけ	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
5 火	ごはん マーボー豆腐 ナムル 大根スープ バナナ	保育乳 黒糖ボーボー	○保育乳、沖縄豆腐、豚ひき肉、鶏 ひき肉、みそ、ツナ油漬缶、○調整 豆乳	米、油、三温糖、ごま油、砂糖、片栗 粉、○小麦粉、○粉黒糖	バナナ、にんじん、大根、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	しょうゆ、みりん、 酢、食塩
6 水	ごはん 魚のみそマヨ焼き もずくチャンプルー 青菜スープ りんご	保育乳 スイートポテト	○保育乳、白身魚(ホキ)、豚肉、み そ、○卵	米、マヨネーズ、油、砂糖、○さつま いも、○生クリーム、○三温糖、○無 塩バター	りんご、こまつな、たまねぎ、にんじ ん、キャベツ、えのきたけ、ピーマン、 もずく	しょうゆ、食塩
7 木	冬瓜のあんかけどんぶり 鶏の甘酢煮 キャベツスープ バナナ	保育乳 黒糖ケーキ	○保育乳、鶏もも肉、豚肉、○牛乳	米、砂糖、すりごま、片栗粉、○ホッ トケーキ粉、○小麦粉、○無塩バ ター、○砂糖、○油、○ベーキングパ ウダー、○ココアパウダー	バナナ、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	しょうゆ、みりん、 酢、食塩
8 金	ごはん 豚なすみそ炒め 和風スパゲティサラダ わかめスープ オレンジ	保育乳 シリアルクッキー	○保育乳、豚肉、ツナ油漬缶、みそ、 ○牛乳、○卵	米、サラダ用スパゲティ、あわ、 油、砂糖、○無塩バター、○三温糖、 ○ココアパウダー、○コーンフレ ーク、○小麦粉	オレンジ、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、ねぎ、わかめ	和風ドレッシング、 しょうゆ、みりん、 食塩
9 土	ピラフ ウインナー 春雨野菜スープ パイナップル	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、豚肉、沖縄豆腐、○牛 乳、ウインナー	米、はるさめ、○小麦粉、○無塩バ ター、○砂糖、○油、○ベーキングパ ウダー	パイナップル、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
11 月	山の日					
12 火	ごはん 豚肉ピーマン炒め じゃが芋おかか煮 青菜スープ オレンジ	保育乳 ジャムサンド	○保育乳、豚肉、沖縄豆腐、油揚げ	じゃがいも、米、油、砂糖、片栗粉、 ○食パン	オレンジ、にんじん、こまつな、えの きたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、 ピーマン、黒きくらげ、○100%果実 ジャム	しょうゆ、みりん、 ○しょうゆ、○食 塩、食塩
13 水	ピビンバ ウインナー 冬瓜スープ バナナ	保育乳 ヨーグルトスコーン	○保育乳、豚肉、みそ、ウインナー、 ○卵、○プレーンヨーグルト	米、ごま油、白ごま、砂糖、○強力 粉、○無塩バター、○三温糖	バナナ、こまつな、にんじん、とうが ん、もやし、コーン缶、しめじ、にんに く、しょうが、カットわかめ	みりん、しょうゆ、 ○コンソメ、○パセ リ粉
14 木	麦ごはん 照り焼きチキン ゴーヤーチャンプルー 豆腐みそ汁 りんご	保育乳 芋かりんとう	○保育乳、地釜豆腐、豚肉、みそ、 油揚げ、鶏もも肉、	米、押麦、油、○さつまいも、○黒砂 糖、○揚げ油、○白ごま	りんご、たまねぎ、キャベツ、ゴー ヤー、にんじん、えのきたけ、ねぎ	みりん、しょうゆ、 食塩
15 金	ミートソーススパゲティ ナムル キャベツスープ オレンジ	保育乳 ショートブレッド	○保育乳、豚ひき肉、大豆水煮、ツ ナ油漬缶、○牛乳	スパゲティ、砂糖、ごま油、油、○ 小麦粉、○三温糖、○無塩バター、 ○ココアパウダー	オレンジ、たまねぎ、にんじん、キャ ベツ、えのきたけ、きゅうり、切り干し だいこん、干しいたけ、ひじき、に んにく	トマトソース、ケ チャップ、しょうゆ、み りん、○みりん、酢、 ○しょうゆ、ウスター ソース、コンソメ、食 塩
16 土	わかめごはん 豚汁 ウインナー パイナップル	保育乳 ビスケット	○保育乳、豚肉、みそ、ウインナー	米、じゃがいも、○ビスケット	パイナップル、にんじん、たまねぎ、 わかめふりかけ	
18 月	麦ごはん 豆腐の中華煮 納豆みそ 冬瓜スープ りんご	保育乳 にらひらやーちー	○保育乳、厚揚げ、挽きわり納豆、 豚肉、みそ、ツナ油漬缶、○調整豆 乳	米、押麦、砂糖、油、片栗粉、○小麦 粉	りんご、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、 ○にら	みりん、しょうゆ、 食塩
19 火	ごはん 松風焼き 切干大根と豚肉の炒め物 青菜スープ バナナ	保育乳 きな粉ちんすこう	○保育乳、鶏ひき肉、豚肉、みそ	米、砂糖、油、片栗粉、白ごま○小 麦粉、○三温糖、○きな粉、○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	みりん、しょうゆ、 ○みりん、食塩
20 水	☆ お弁当会 ☆	保育乳 ココア蒸しケーキ	○保育乳、○牛乳	○小麦粉、○ホットケーキ粉、○油、 ○ココアパウダー		
21 木	あわごはん 魚の甘辛煮 春雨チャンプルー ジャが芋みそ汁 オレンジ	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
22 金	肉わかめうどん ごま和え ちくわ磯辺揚げ バナナ	保育乳 みそおにぎり	○保育乳、豚肉、ツナ油漬缶、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	バナナ、わかめ、にんじん、ブロッ コリー、あおりの、ねぎ	みりん、しょうゆ
23 土	豚と野菜ショウガ焼きどんぶり すまし汁 ウインナー パイナップル	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、豚肉、○牛乳	米、油、砂糖、片栗粉、○小麦粉、○ 無塩バター、○砂糖、○油、○ベー キングパウダー	パイナップル、たまねぎ、にんじん、 こまつな、しめじ、しょうが	しょうゆ
25 月	☆ 納涼会 ☆	保育乳 納涼会おやつ	○保育乳、みそ、ツナ油漬缶、ハム、 卵、○生クリーム	米、砂糖、○小麦粉、○ホットケーキ 粉、○無塩バター、そうめん	○バナナ、きゅうり	しょうゆ、みりん、 食塩
26 火	夏野菜カレー ウインナー オクラ昆布和え すまし汁 バナナ	保育乳 ジャムサンド	○保育乳、豚肉、ウインナー	米、○食パン、じゃがいも	バナナ、たまねぎ、かぼちゃ、にんじ ん、なす、きゅうり、オクラ、トマト水 煮缶、塩こんぶ、○100%果実ジャム	カレーウ、和風ド レッシング
27 水	ウッチャンライス ハンバーグのトマトソースかけ ブロッコリーサラダ ポテトスープ オレンジ	保育乳 誕生会ケーキ	○保育乳、豚ひき肉、沖縄豆腐、ツ ナ油漬缶	米、じゃがいも、マヨネーズ、油、片 栗粉、砂糖、○誕生会ケーキ	オレンジ、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、ねぎ、カットわかめ、しめじ	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
28 木	ごはん おかか納豆 バババヤイリチー 青菜みそ汁 りんご	保育乳 大学芋	○保育乳、鶏もも肉、豚肉、みそ	米、じゃがいも、マヨネーズ、油、砂 糖、○さつまいも、○揚げ油、○砂 糖、○黒ゴマ	りんご、青ババヤ、こまつな、にん じん、しめじ、にら、ひじき	ケチャップ、食塩
29 金	ごはん 肉とうふ煮 切干大根の和え物 ジャが芋スープ バナナ	保育乳 ショートブレッド	○保育乳、豚肉、沖縄豆腐、みそ、 牛乳	米、じゃがいも、しらたき、三温糖、 油、砂糖、○小麦粉、○三温糖、○ 無塩バター、○ココアパウダー	バナナ、にんじん、キャベツ、しめじ、 長ねぎ、生しいたけ、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	鶏五目ごはん ウインナー 豆腐スープ パイナップル	保育乳 ホットケーキ	○保育乳、沖縄豆腐、鶏もも肉、ウ インナー、○牛乳	米、○小麦粉、○無塩バター、○砂 糖、○油、○ベーキングパウダー	パイナップル、にんじん、しめじ、こま つな、えのきたけ、ねぎ	しょうゆ、みりん、 食塩

☆ 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 青菜ホトケアオイペースト	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
2	土	野菜がゆ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	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
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 青菜冬瓜ホトケアオイペースト	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
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 青菜ホトケアオイペースト	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
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 青菜ホトケアオイペースト	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
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 青菜ホトケアオイペースト	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、白身 魚	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
9	土	野菜がゆ スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	ぞうすい スープ	豚ひき肉	米	こまつな、にんじん、コーン缶
11	月	 山 の 日 						
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 青菜ホトケアオイペースト	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
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 青菜ホトケアオイペースト	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
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 青菜ホトケアオイペースト	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
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

★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 スープ	ぞうすい スープ 	ぞうすい スープ 	ぞうすい スープ 	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 ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	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	10倍がゆ(つぶし) だしスープ 豆腐ペースト 人参タマネギ 青菜ペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	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	☆ お 弁 当 会 ☆				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 ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	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 人参タマネギ 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 ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	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 スープ	ぞうすい スープ 	ぞうすい スープ 	ぞうすい スープ 	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 ミルク さつまいも	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク さつまいも	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 人参タマネギ 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 ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	ミルク、白身魚	米、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 人参タマネギ 青菜ブロッコリーペースト	7倍がゆ 豆腐煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豆腐そぼろ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	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 人参タマネギ 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 ミルク 芋がゆ	5倍がゆ→軟飯 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	軟飯→ごはん 魚煮付け 野菜柔らか煮 スープ ミルク 芋がゆ	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 ミルク 野菜がゆ	5倍がゆ→軟飯 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	軟飯→ごはん 豚肉とうふ煮 野菜柔らか煮 スープ ミルク 野菜がゆ	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 スープ	ぞうすい スープ 	ぞうすい スープ 	ぞうすい スープ 	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