

2025年8月

予定献立表

月	火	水	木	金	土
				1 胚芽ご飯 豆腐の肉味噌あんかけ ヒジキとモヤシのサラダ とろろ昆布のすまし汁 黒糖ケーキ 牛乳	2 胚芽ご飯 肉じゃが キュウリスティック しめじとワカメのすまし汁 やきいも
4 タコライス へちまのみぞ汁 グレープゼリー	5 胚芽ご飯 白身魚のコーンクリーム焼き ビーマンの細炒め はんぺんのすまし汁	6 胚芽ご飯 ハニーチキン 切干大根サラダ ちくわとわかめのすまし汁	7 胚芽ご飯 鯖の香焼 春雨サラダ アーサと豆腐のすまし汁	8 ロールパン 魚フライのタルタル添え キャベツサラダ コーンスープ	9 さかなそぼろご飯 トマトとオクラの酢醤油和え キノコのすまし汁 アンパンマンせんべい
人参ロールパン 牛乳	野菜スティック (SAWA) バナナ ジョア (マスカット味)	プリン 全粒粉グラッカ むぎちや	芋天ぶら 牛乳	くふあじゅーしー むぎちや	はちゃん
11	12 胚芽ご飯 白身魚の磯揚げ コールスローサラダ ポテトスープ	13 胚芽ご飯 豆腐とひき肉あんかけ きゃべつ炒め かきたま汁	14 胚芽ご飯 鶏の味噌漬焼き 野菜とシラスの和え物 アーサとかまぼこのすまし汁	15 焼きそば アーモンドおから和え 豆腐としめじのすまし汁 すいか	16 五目ご飯 きゅうりとわかめの和え物 ゆし豆腐 はちゃ米
ひの日	ほーぼー 牛乳	烟のクラッカー ブルーン 豆乳	フルーツポンチ むぎちや	ココアスティック 味付けいりこ 牛乳	
18 豚生姜焼き丼 胡瓜とツナのサラダ とろろ昆布汁 オレンジゼリー	19 胚芽ご飯 鶏のむし風味焼 マセドアンサラダ えのきと麸の味噌汁	20 胚芽ご飯 魚のごまだし焼き ひじき炒め アーサ汁 オレンジ	21 スパゲティミートソース 胡瓜とわかめの酢の物 ピーンズスープ オレンジゼリー	22 胚芽ご飯 魚の西京焼き コロコロソテー キノコのすまし汁	23 胚芽ご飯 豆腐ちゃんぶるー えのきとしめじの味噌汁 紫芋チップ
ひむひむ (甘さ控えめ) 味付けいりこ 牛乳	アメリカンドッグ むぎちや	マーブルケーキ 牛乳	おにぎり(け・味噌) むぎちや	ワーターアンダギー 牛乳	
25 胚芽ご飯 麻婆豆腐 トマトとおくらの酢醤油和え かきたま汁(ねぎ)	26 胚芽ご飯 魚の照焼き くーぶいりーちー 冬瓜とりーの味噌汁	27 胚芽ご飯 ハンバーグ 人参しりしりー ちくわと青梗菜の清し汁	28 納豆ご飯 ゴーヤーチャンブレー イナムドゥチ チューチュー	29 お弁当 	30 もずく丼 (アレギーフリー) キャベツサラダ 小松菜と油揚げの味噌汁 はちゃ米
ちんすこう ブルーン 牛乳	黒糖くずもち 牛乳	ジャムサンド 牛乳	ひらやーらー むぎちや	鉄カルシウム バナナ 豆乳	

※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。

日付	曜	材料と体内での主なはたらき									
		力や熱となる食物					体の調子を整える食物				
1 金		血や肉となる食べ物 沖縄豆腐 豚挽肉 みそ サ 普通牛乳 卵					胚芽米 もちきび 米粒麦 ごま油 おつゆ麺 三温糖 黒糖 ホットケーキ粉 無塩バター				
2 土	豚ロース						胚芽米 もちきび 米粒麦 ジャガイモ みりん 三温糖 油 焼き芋				
3 日											
4 月	合挽肉 ブロセスチーズ 普通牛乳 沖縄豆腐 みそ 卵						精白米 油 グレープゼリー 人参ロールパン				
5 火	ホキ 卵 ピザ*用チーズ* 豚生姜 はんぺん ジョア(マスカット味)						胚芽米 もちきび 米粒麦 油 ジャガイモ 片栗粉 三温糖 野菜スティック(SAWA)				
6 水	鶏生姜 サ ちくわ						胚芽米 もちきび 米粒麦 はちみつ 白ごま 三温糖 プリン				
7 木	鶏サ 朝ごし豆腐 卵 普通牛乳						胚芽米 もちきび 米粒麦 本みりん 春雨 三温糖 油 さつまいも				
8 金	ゆで卵 キウイ 卵 豚モモ肉						ヨーハン ヨネーズ* 薄力粉 パン粉(乾) オリーブ油 三温糖 片栗粉 精白米				
9 土	鶏シラス						精白米 三温糖 油 ごま油 甘辛せんべい				
10 日											
11 月											
12 火	ホキ 卵 かつお節 普通牛乳						胚芽米 もちきび 米粒麦 清力粉 油 オリーブ油 三温糖 ヨネーズ* ジャガイモ いちじく ホットケーキ粉 黒砂糖粉				
13 水	豚挽肉 沖縄豆腐 サ 豆乳						胚芽米 もちきび 米粒麦 三温糖 片栗粉 油 煙のクラッカー				
14 木	鶏生姜 みそ シラス かまぼこ						胚芽米 もちきび 米粒麦 本みりん 三温糖 三温糖				
15 金	豚モモ肉 鶏生姜 朝ごし豆腐 味付けいりこ						ゆで中華麺 油 みりん 三温糖 カル鉄スティック				
16 土	鶏モモ肉 シラス ゆし豆腐 みそ						精白米 ごま油 油 三温糖 本みりん 片栗粉 白炒りゴマ <和干菓子類> >おこし				
17 日											
18 月	豚肩ロース サ 鮎 みそ 普通牛乳 あじつ						精白米 本みりん 油 片栗粉 オリーブ油 おつゆ麺 生リード グリコ糖 オレンジゼリー				
19 火	鶏生姜 ブロッスチーズ* みそ ウインナー 普通牛乳						胚芽米 米粒麦 もちきび ジャガイモ ヨネーズ* おつゆ麺 ホットケーキ粉				
20 水	枝 大豆水煮 普通牛乳 スキムミルク 卵						胚芽米 米粒麦 もちきび 清力粉 油 三温糖 本みりん 白炒りゴマ みりん 清力粉 無塩バター 上白糖				
21 木	合挽肉 豚ペースト しらす干し ミックスピーンズ バーコン かつお節 サ みそ						スペゲッティ(乾) 無塩バター オリーブ油 三温糖 精白米				
22 金	鮭 みそ 鶏生姜 はんぺん 卵 普通牛乳						胚芽米 もちきび 米粒麦 三温糖 ジャガイモ 油 薄力粉 胡麻				
23 土	沖縄豆腐 サ みそ						精白米 油 納豆チップ				
24 日											
25 月	沖縄豆腐 豚挽肉 みそ シラス 卵 普通牛乳						胚芽米 もちきび 米粒麦 ごま油 三温糖 片栗粉 薄力粉 油				
26 火	ホキ 豚肩ロース みそ 豆乳 普通牛乳 きなこ						胚芽米 もちきび 米粒麦 みりん サラダ油 油 三温糖 タピオカ粉 芋くず粉 黒糖				
27 水	合挽肉 卵 ちくわ 普通牛乳						胚芽米 もちきび 米粒麦 油 パン粉(乾) 三温糖 食パン いちごジャム				
28 木	挽きわり納豆 卵 かまぼこ 豚生姜 卵 サ みそ						胚芽米 もちきび 米粒麦 油 薄力粉				
29 金	豆乳						鉄カルシウム(三青)				
30 土	豚挽肉 サ みそ 油揚げ						精白米 三温糖 おつゆ麺 ごま油 オリーブオイル <和干菓子類>おこし				
31 日											

☆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。また、月例に応じて食材、調理形態を変更することがあります。