日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
1	金	麦ごはん(未満児用) 酢鶏 もずくスープ	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) 豆乳 バスプーサ	牛乳・プロセチス・鶏肉・木綿豆腐・もずく・調整豆乳・鶏卵・ブレンヨーグルト・脱脂粉乳	精白米・押麦・片栗粉・揚げ油・植物油・三温糖・小麦粉・グラニュー糖・無塩バター	たまねぎ・にんじん・ピーマン・青ねぎ・レモン果汁	清酒・濃口しょうゆ・食酢・トマトケチャップ・かつお昆布だし・食塩・ベーキングパウダー・重曹・バニラエッセンス
2	土	スパゲティ・ナポリタン キウイフルーツ(50g)	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) 牛乳 カステラ	牛乳・豚肉・あさり水煮缶・粉チーズ	カレー・スパゲティ・植物油・カステラ	たまねぎ・にんじん・ピーマン・ホールコン缶・マッシュルーム缶・トマトピューレ・キウイフルーツ	食塩・コンソメ・トマトケチャップ・ウスターソース
4	月	麦ごはん(未満児用) 豚肉の生姜焼き けんちん汁	牛乳(未満児) バナナ75g(未満児) スキムミルク とうもろこし クラッカー(15g)	牛乳・豚肉・鶏もも(小切り)・木綿豆腐・脱脂粉乳	精白米・押麦・植物油・じゃがいも・クラッカー	バナナ・しょうが・たまねぎ・赤ピーマン・黄ピーマン・にんじん・ごぼう・えのきたけ・青ねぎ・スイートコーン	清酒・みりん・濃口しょうゆ・煮干しだし・食塩
5	火	麦ごはん(未満児用) 魚の竜田揚げ トマト(32g) かぼちやの豆乳みそスープ	牛乳(未満児) せんべい7g(未満児) スキムミルク レーズンクッキー	牛乳・白身魚・豆乳・脱脂粉乳・鶏卵	せんべい・精白米・押麦・片栗粉・揚げ油・植物油・小麦粉・三温糖・マーガリン	しょうが・トマト・かぼちや・たまねぎ・にんじん・しめじ・パセリ・干しぶどう	みりん・濃口しょうゆ・煮干しだし・米みそ・食塩・ベーキングパウダー
6	水	食パン(未満児用) 牛肉と大豆のメキシコ風 コーンと冬瓜のミルクスープ	牛乳(未満児) パンアップル缶(缶)30g(未満児) スキムミルク なし(70g) ビスケット	牛乳・牛肉・ゆでだし・ベーコン・脱脂粉乳	食パン・オリーブ油・ビスケット	パンアップル缶・たまねぎ・にんじん・ピーマン・にんにく・クリムゾン缶・ホールコン缶・とうがん・パセリ・なし	ローエ・赤ワイン・トマトケチャップ・食塩・カレー粉・パプリカ・鳥がらだし
7	木	麦ごはん(未満児用) 清汁(豆腐・えのきたけ)(未満児用) 煮魚 ひじきの和風サラダ	牛乳(未満児) オレンジ50g(未満児) 豆乳 フルーツヨーグルト	牛乳・木綿豆腐・白身魚・ロースム・ひじき・調整豆乳・ブレンヨーグルト	精白米・押麦・三温糖・マヨネーズ・すりごま	レモン汁・えのきたけ・青ねぎ・しょうが・オクラ・きゅうり・にんじん・キウイフルーツ・黄桃缶	かつお昆布だし・食塩・濃口しょうゆ・みりん・清酒・食塩(塩のみ用)
8	金	麦ごはん(未満児用) 鶏のごま焼き ゆでいんげん(13g) 夏野菜のカレー(トマト)	牛乳(未満児) もも(缶)30g(未満児) 牛乳 かぼちやのスキムモンブラン	牛乳・鶏もも・牛肉・脱脂粉乳	精白米・押麦・いり白ごま・じゃがいも・植物油・カレー粉・生クリーム(植物性)・三温糖・クラッカー	もも缶・さやいんげん・たまねぎ・なす・トマト・にんじん・ピーマン・かぼちや・干しぶどう	みりん・清酒・濃口しょうゆ・ガーリックパウダー・鳥がらだし・食塩・バニラエッセンス
9	土	五目そうめん ヨーグルト(固形)	牛乳(未満児) ウエハース7g(未満児) 豆乳 バナナ(75g) かりんとう	牛乳・鶏肉・加糖ヨーグルト・調整豆乳	カレー・そうめん・三温糖・かりんとう	にんじん・ホールコン缶・きゅうり・乾しいたけ・バナナ	清酒・みりん・濃口しょうゆ・しいたけだし・かつお昆布だし・食塩
12	火	ぶどうパン(未満児用) 魚のパン粉焼き にんじんの甘煮 ベーコンスープ	牛乳(未満児) パンアップル缶(缶)30g(未満児) 豆乳 <small>じやこまきょうの麦ごはん(おやつ)</small>	牛乳・白身魚・粉チーズ・ベーコン・調整豆乳・しらす干し・削り節	ぶどうパン・小麦粉・パン粉・マーガリン・三温糖・じゃがいも・精白米・押麦・ごま油・いり白ごま	パンアップル缶・パセリ・にんじん・たまねぎ・オクラ・こまつな	食塩・白ワイン・鳥がらだし・濃口しょうゆ
13	水	麦ごはん(未満児用) 清汁(わかめ・たまねぎ)(未満児用) 高野豆腐のそぼろ煮 切干し大根のあちやら漬	牛乳(未満児) せんべい7g(未満児) アイスクリーム クッキー(15g)	牛乳・塩わかめ・高野豆腐・豚ひき肉・ロースム・アイスクリーム	せんべい・精白米・押麦・植物油・三温糖・片栗粉・ごま油・すりごま・クッキー	たまねぎ・にんじん・青ねぎ・乾しいたけ・さやいんげん・しょうが・切干だいこん・きゅうり	煮干しだし・食塩・濃口しょうゆ・しいたけだし・清酒・みりん・食塩(塩のみ用)・食酢
14	木	麦ごはん(未満児用) ツナとかぼちやの落とし揚げ レタス(10g) 五目みそ汁	牛乳(未満児) チーズ10g(未満児) スキムミルク トマト羹	牛乳・プロセチス・まぐろ油漬缶・粉チーズ・油揚げ・脱脂粉乳・粉寒天	精白米・押麦・小麦粉・揚げ油・三温糖	かぼちや・たまねぎ・パセリ・レタス・なす・しめじ・ごぼう・にんじん・青ねぎ・トマト・レモン果汁	食塩・煮干しだし・米みそ・麦みそ・白ワイン
15	金	麦ごはん(未満児用) 肉豆腐 小松菜としらすのごま和え	牛乳(未満児) もも(缶)30g(未満児) スキムミルク 米粉のにんじんおやき	牛乳・牛肉・厚揚げ・しらす干し・脱脂粉乳・豆乳	精白米・押麦・三温糖・植物油・すりごま・グラニュー糖・米粉	もも缶・たまねぎ・青ねぎ・こまつな・もやし・にんじん・干しぶどう	濃口しょうゆ・清酒・みりん・ベーキングパウダー・バニラエッセンス

区分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(レチノール当量:RE)(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)
今月の平均栄養量	477	18.4	14.8	281	2.3	211	0.31	0.42	22	4.3	1.6
保育所(園)における給与栄養量の目標	460	15~23	10~15	220	2.2	190	0.25	0.30	20	-	1.9未満

2025年

8月 給食献立表

3歳以上児

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	その他
1	金	酢鶏もずくスープ	豆乳 バスブーサ	鶏肉・木綿豆腐・もずく・調整豆乳・鶏卵・ブレンヨーグルト・脱脂粉乳	片栗粉・揚げ油・植物油・三温糖・小麦粉・グテュー糖・無塩バター	たまねぎ・にんじん・ピーマン・青ねぎ・レモン果汁	清酒・濃口しょうゆ・食酢・トマトケチャップ・かつお昆布だし・食塩・ベーキングパウダー・重曹・バニラエッセンス
2	土	スパゲティ・ナポリタン キウイフルーツ(50g)	牛乳 カステラ	豚肉・あさり水煮缶・粉チーズ・牛乳	スパゲティ・植物油・カステラ	たまねぎ・にんじん・ピーマン・ホールコーン缶・マッシュルーム缶・トマトピューレ・キウイフルーツ	食塩・コンソメ・トマトケチャップ・ウスターソース
4	月	豚肉の生姜焼き けんちん汁	スキムミルク とうもろこし クラッカー(15g)	豚肉・鶏もも(小切り)・木綿豆腐・脱脂粉乳	植物油・じゃがいも・クワーカー	しょうが・たまねぎ・赤ピーマン・黄ピーマン・にんじん・ごぼう・えのきたけ・青ねぎ・スイートコーン	清酒・みりん・濃口しょうゆ・ゆ・煮干しだし・食塩
5	火	魚の竜田揚げ トマト(32g) かぼちゃの豆乳みそスープ	スキムミルク レーズンクッキー	白身魚・豆乳・脱脂粉乳・鶏卵	片栗粉・揚げ油・植物油・小麦粉・三温糖・マカリン	しょうが・トマト・かぼちゃ・たまねぎ・にんじん・しめじ・パセリ・干しぶどう	みりん・濃口しょうゆ・煮干しだし・米みそ・食塩・ベーキングパウダー
6	水	牛肉と大豆のメキシコ風 コーンと冬瓜のミルクスープ	スキムミルク なし(70g) ビスケット	牛肉・ゆでだいず・ペーコン・牛乳・脱脂粉乳	オリーブ油・ビスケット	たまねぎ・にんじん・ピーマン・にんにく・クリームコーン缶・ホールコーン缶・とうがんとパセリ・ななし	ローエ・赤ワイン・トマトケチャップ・食塩・カレー粉・パプリカ・鳥がらだし
7	木	煮魚 ひじきの和風サラダ	豆乳 フルーツヨーグルト	白身魚・ロースハム・ひじき・調整豆乳・ブレンヨーグルト	三温糖・マヨネーズ・すりごま	しょうが・オクラ・きゅうり・にんじん・キウイフルーツ・黄桃缶	みりん・濃口しょうゆ・清酒・食塩(塩もみ用)
8	金	鶏のごま焼き ゆでいんげん(13g) 夏野菜のカレースープ(トマト)	牛乳 かぼちゃのスキムモンブラン	鶏もも・牛肉・脱脂粉乳・牛乳	いり白ごま・じゃがいも・植物油・カレーウ・生クリーム(植物性)・三温糖・クワーカー	さやいんげん・たまねぎ・なす・トマト・にんじん・ピーマン・かぼちゃ・干しぶどう	みりん・清酒・濃口しょうゆ・ガーリックパウダー・鳥がらだし・食塩・バニラエッセンス
9	土	五目そうめん ヨーグルト(固形)	豆乳 バナナ(75g) かりんとう	鶏肉・加糖ヨーグルト・調整豆乳	そうめん・三温糖・かりんとう	にんじん・ホールコーン缶・きゅうり・乾しいたけ・バナナ	清酒・みりん・濃口しょうゆ・しいたけだし・かつお昆布だし・食塩
12	火	魚のパン粉焼き にんじんの甘煮 ペーコンスープ	豆乳 じかこまの揚げごはん(おやつ)	白身魚・粉チーズ・ペーコン・調整豆乳・しらす干し・削り節	小麦粉・パン粉・マカリン・三温糖・じゃがいも・精白米・押麦・ごま油・いり白ごま	パセリ・にんじん・たまねぎ・オクラ・こまつな	食塩・白ワイン・鳥がらだし・濃口しょうゆ
13	水	高野豆腐のそぼろ煮 切干し大根のあちらら漬け	アイスクリーム クッキー(15g)	高野豆腐・豚ひき肉・ロースハム・アイスクリーム	植物油・三温糖・片栗粉・ごま油・すりごま・クッキー	にんじん・乾しいたけ・たまねぎ・さやいんげん・しょうが・切干だいこん・きゅうり	しいたけだし・煮干しだし・濃口しょうゆ・清酒・みりん・食塩(塩もみ用)・食酢
14	木	ツナとかぼちゃの落とし揚げ レタス(10g) 五目みそ汁	スキムミルク トマト羹	まぐろ油漬缶・粉チーズ・油揚げ・脱脂粉乳・粉寒天	小麦粉・揚げ油・三温糖	かぼちゃ・たまねぎ・パセリ・ナス・しめじ・ごぼう・にんじん・青ねぎ・トマト・レモン果汁	食塩・煮干しだし・米みそ・麦みそ・白ワイン
15	金	肉豆腐 小松菜としらすのごま和え	スキムミルク 米粉のにんじんおやき	牛肉・厚揚げ・しらす干し・脱脂粉乳・豆乳	三温糖・植物油・すりごま・グテュー糖・米粉	たまねぎ・青ねぎ・こまつな・もやし・にんじん・干しぶどう	濃口しょうゆ・清酒・みりん・ベーキングパウダー・バニラエッセンス

区分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(レチノール当量:RE)(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)
今月の平均栄養量	409	18.6	14.6	264	2.6	217	0.32	0.41	24	4.4	1.7
保育所(園)における給与栄養量の目標	380	15~26	12~18	254	2.1	215	0.28	0.35	22.5	3.2	2.1未満