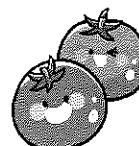


給食献立予定表（令和7年8月分）

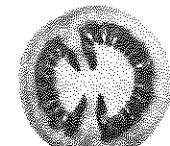
日曜	献立名 (ばら組～もも組(1歳児))	主要材料			間食	乳児おやつ	間食	10時おやつ主要材料
		主食/副菜1	副菜2	副菜3		乳児・幼児おやつ		3時おやつ主要材料
1 金	御飯 ピーマンときのこのナゲット 付け合せ クリームコーンスープ	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:若鶏挽肉、ピーマン、エリンギ、玉葱、マヨネーズ、コンソメスープの素、にんにく、塩、こしょう、でん粉、油、ケチャップ	ブロッコリー、塩	コンソメスープの素、ベーコン、人参、玉葱、じゃが芋、クリームコーン缶、ホールコーン缶、パセリ、塩、こしょう	牛乳 菓子 ミルク キャロットマフィン	牛乳 菓子 小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、人参、バター、砂糖、卵		
2 土	ラーメン 即席漬け 果物	中華そば(茹)、中華スープの素、生姜、しょう油、焼き豚、油、人参木耳、玉葱、もやし、しなちく、葱、オイスターソース、酒、塩、こしょう	キャベツ、人参、きゅうり、刻み昆布、ごま、レモン汁、砂糖、酢、塩	バナナ	牛乳 菓子 お茶 菓子	牛乳 菓子 菓子		
4 月	御飯 モロヘイヤスープ ワインナーと野菜のソテー 果物	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:コンソメスープの素、モロヘイヤ、ベーコン、しめじ茸、玉葱、人参、でん粉、卵、しょう油、塩、こしょう	ワインナー、キャベツ、玉葱、ホールコーン缶、人参、油、しょう油、塩 こしょう	すいか	牛乳 果物(バナナ) ミルク さーたーあんだぎー	牛乳 果物(バナナ) 小麦粉、ベーキングパウダー、豆乳、サラダ油、砂糖、ごま、油		
5 火	チンジャオロース風丼 わかめスープ 果物	精白米、牛肉、油、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、もやし、たけのこの水煮、生椎茸、塩、しょう油、オイスターソース、水、ごま油、でん粉	中華スープの素、人参、玉葱、豆腐、塩わかめ、葱、しょう油、塩、こしょう	バナナ	牛乳 棒チーズ ミルク モチモチかぼちやもち	牛乳 棒チーズ かぼちゃ、さつまいも、でん粉、マーガリン、砂糖、しょう油、水、でん粉		
6 水	御飯 揚げだし豆腐 レモン酢和え 果物	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:焼豆腐、でん粉、油、冷むきえび、人参、玉葱、えのき茸、具割葉、かつお節(だし)、しょう油、みりん、でん粉、水	きゅうり、キャベツ、人参、チンゲン菜、刻み昆布、砂糖、しょう油、酢、塩、レモン汁	オレンジ	牛乳 菓子 ミルク ごまトースト	牛乳 菓子 食パン、ごま、マーガリン、グラニュー糖		
7 木	御飯 魚の塩焼き きんぴらごぼう 夏野菜のみぞ汁	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:生鮭、塩、レモン汁	ごぼう、人参、糸こんにゃく、牛肉、ピーマン、油、しょう油、みりん、砂糖、ごま、	煮干し(だし)、人参、玉葱、かぼちゃ、なす、オクラ、塩、中味噌	お茶 果物(バナナ) お茶 豆乳杏仁	お茶 果物(バナナ) 寒天、アガー、砂糖、豆乳、水、みかん缶、パイン缶、黄桃缶、砂糖、レモン汁、水		
8 金	パン 豚肉のロベールソース 付け合せ ポテトスープ	〔主食〕:パン 〔副菜1〕:豚肉、油、玉葱、にんにく、パター、ケチャップ、トマトピューレ、コンソメスープの素、しょう油、砂糖、ソース	ブロッコリー、塩	コンソメスープの素、ベーコン、じゃが芋、人参、玉葱、しめじ茸、パセリ、しょう油、塩、こしょう	牛乳 菓子 ミルク とうもろこし	牛乳 菓子 とうもろこし、塩		
9 土	焼きうどん にらと豆腐のスープ 果物	うどん(冷凍)、若鶏肉、酒、砂糖、しょう油、かまぼこ、人参、小松菜、木耳、かつお節(だし)、しょう油、みりん、砂糖、酒、水、葱	キャベツ、人参、小松菜、ちくわ、砂糖、しょう油、酢、塩	バナナ	牛乳 菓子 お茶 菓子	牛乳 菓子 菓子		
12 火	わかめ御飯 ごま酢和え 厚揚げのみぞ汁 ゆりリクエスト	精白米、塩わかめ、しらす干し、しょう油、みりん、塩	もやし、きゅうり、人参、ハム、ごま、	煮干(だし)、人参、玉葱、厚揚げ、しめじ茸、中味噌	牛乳 棒チーズ ミルク フライドポテト	牛乳 棒チーズ フレンチポテト、油、塩		
13 水	お弁当				お茶 菓子	菓子		
14 木	お弁当				お茶 菓子	菓子		
15 金	お弁当				お茶 菓子	菓子		
16 土	ぶっかけうどん 高野豆腐の含め煮 果物	うどん(冷凍)、かつお節(だし)、しょう油、みりん、酒、水、塩わかめ、葱	高野豆腐、人参、じゃが芋、さやいんげん、だし汁、しょう油、砂糖、みりん、塩	バナナ	牛乳 菓子 お茶 菓子	牛乳 菓子 菓子		

日曜	献立名 (ばら組～もも組(1歳児))	主要材料			間食	乳児おやつ 乳児・幼児おやつ	間食	10時おやつ主要材料
		主食/副菜1	副菜2	副菜3				牛乳 果物(オレンジ) り〔3上〕白玉粉、絹豆腐、きな粉、ごま、砂糖、塩、〔3未〕りんごジュース、水、アガー、砂糖
18月	御飯 夏けんちん ちくわのカレー揚げ はりはり和え かみかみ献立	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:若鶏肉、煮干し(だし)、豆腐、ごま油、人参、ごぼう、かぼちゃ、糸こんにゃく、葱、しょう油、塩、みりん	ちくわ、天ぷら粉、カレー粉、水、油	切り干大根、小松菜、人参、しらす干し、砂糖、しょう油、酢	牛乳 果物(オレンジ) ミルク 利休白玉(3上) んごゼリー(3未)	牛乳 果物(オレンジ) り〔3上〕白玉粉、絹豆腐、きな粉、ごま、砂糖、塩、〔3未〕りんごジュース、水、アガー、砂糖		
19火	チャーハン ナムル にらたまスープ	精白米、中華スープの素、焼き豚、玉葱、ミックスベジタブル、しょう油、塩、ごしょう、油、ごま油	もやし、チンゲン菜、人参、ハム、木耳、ごま油、しょう油、酢、塩、砂糖、ごま	中華スープの素、人参、玉葱、えのき茸、卵、でん粉、にら、しょう油、塩、ごしょう	牛乳 棒チーズ ミルク ショートブレッド	牛乳 棒チーズ 小麦、上新粉、砂糖、バター		
20水	パン チリコンカン キャベツサラダ 果物	〔主食〕:パン 〔副菜1〕:茹大豆、牛挽肉、豚挽肉、油、玉葱、じが芋、人参、じめじ茸、グリンピース、トマトホール缶、トマトジュレ、ケチャップ、ソース、赤ワイン、コンソメスープの素、砂糖、塩	キャベツ、きゅうり、人参、ホールコーン缶、サラダ油、酢、砂糖、しょう油、塩、こしょう	メロン	牛乳 菓子 お茶 きんぴらおにぎり	牛乳 菓子 精白米、ごぼう、人参、油、しょう油、みりん		
21木	御飯 カレー煮魚 もやしのおかか和え えのきだけのみそ汁	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:さわら、生姜、砂糖、しょう油、みりん、カレー粉、でん粉	もやし、ほうれん草、人参、糸かつお、砂糖、しょう油	煮干(だし)、豆腐、人参、玉葱、えのき茸、葱、中味噌	牛乳 果物(バナナ) ミルク かぼちゃ蒸しパン	牛乳 果物(バナナ) 小麦粉、ベーキングパウダー、かぼちゃ、幸生、サラダ油、水		
22金	御飯 酢鶏 春雨スープ 果物	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:若鶏肉生姜、しょう油、でん粉、さつま芋、油、赤ピーマン、パイント缶、木耳、ピーマン、油、しょう油、砂糖、酢、酒、でん粉	中華スープの素、春雨、人参、玉葱、生椎茸、チンゲン菜、しょう油、塩、こしょう	オレンジ	牛乳 菓子 ミルク きなこクッキー	牛乳 菓子 小麦粉、きな粉。ベーキングパウダー、砂糖、スキムミルク、バター、卵		
23土	ミートスパゲッティ キャベツのマリネ 果物	スパゲッティ、豚挽肉、牛挽肉、油、にんにく、玉葱、人参、じめじ茸、グリンピース、トマトホール缶、ハヤシルウ、ケチャップ、砂糖、ソース、粉チーズ、塩、こしょう	キャベツ、きゅうり、人参、レーズン、サラダ油、酢、砂糖、塩、こしょう	バナナ	牛乳 菓子 お茶 菓子	牛乳 菓子 菓子		
25月	御飯 冬瓜スープ 中華炒め 果物	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:中華スープの素、若鶏肉、豆腐、とうがん、人参、玉葱、葱、しょう油、塩	焼き豚、キャベツ、もやし、赤ピーマン、木耳、ごま油、しょう油、塩、こしょう	オレンジ	牛乳 果物(バナナ) ミルク パイナップルケーキ	牛乳 果物(バナナ) 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、バター、パイント缶、牛乳		
26火	親子丼 春雨スープ 果物 ゆりリクエスト	精白米、若鶏肉、油、卵、人参、干椎茸、玉葱、じが芋、砂糖、しょう油、みりん	中華スープの素、春雨、人参、玉葱、木耳、チンゲン菜、しょう油、塩。こしょう	すいか	牛乳 棒チーズ ミルク 野菜チップス	牛乳 棒チーズ じゃが芋、さつま芋、れんこん、油、塩		
27水	御飯 五目煮豆 切干大根のみそ汁 果物	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:若鶏肉、油、さつま揚げ、茹大豆、人参、じが芋、さやいんげん、だし汁、砂糖、しょう油、みりん	煮干(だし)、玉葱、人参、豆腐、切干大根、葱、中味噌	バナナ	牛乳 菓子 ミルク ツナコーントースト	牛乳 菓子 食パン、ホールコーン缶、ツナ、マヨネーズ		
28木	御飯 魚のムニエル 付け合せ マカロニスープ	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:生鮭、塩、こしょう、小麦粉、バター、レモン汁	キャベツ、塩、ホールコーン缶	コンソメスープの素、ベーコン、人参、玉葱、マカロニ、チンゲン菜、えのき茸、しょう油、塩、こしょう	牛乳 棒チーズ ミルク フルーツポンチ	牛乳 棒チーズ みかん缶、パイント缶、黄桃缶、バナナ、砂糖、水		
29金	御飯 鶏肉のみぞ漬け焼き にしき和え わかめのすまし汁	〔主食〕:精白米 〔副菜1〕:若鶏肉、ヨーグルト、中味噌、みりん、にんにく	もやし、きゅうり、人参、ホールコーン缶、しょう油、しょう油、砂糖	かつお節(だし)、昆布(だし)、人参、玉葱、豆腐、塩わかめ、葱、塩、しょう油	牛乳 果物(バナナ) ミルク アイスクリーム(ばら～さくら) オレンジゼリー(もも) ウエハース	牛乳 果物(バナナ) アイスクリーム、ウエハース		
30土	冷やし鶏肉ぶつかけ 醋の物 果物	うどん(冷凍)、豚肉、油、キャベツ、玉葱、人参、もやし、かまぼこ、葱、ソース、塩、こしょう、粉かつお、青のり粉	中華スープの素、豆腐、人参、玉葱、木耳、にら、しょう油、塩、こしょう	バナナ	牛乳 菓子 お茶 菓子	牛乳 菓子 菓子		

○栄養価の高いトマト



トマトはとても栄養価の高い野菜ですが、好き嫌いが分かれやすい野菜もあります。トマトの酸味が苦手な子には、甘味の強いフルーツトマトを。食感が苦手な子には、加熱するなどの工夫をするのがおすすめです。



○岡山の名産品「桃太郎トマト」

1980年代に岡山県で開発し、その後全国的に人気が出ました。岡山県は日照量が多く、涼しい高原地帯で栽培されることで、甘みと旨みが際立つトマトが育ちます。

今月の栄養価(3歳以上)

	1日	18日	28日
エネルギー(kcal)	752	660	574
たんぱく質(g)	31.8	31.4	25.8