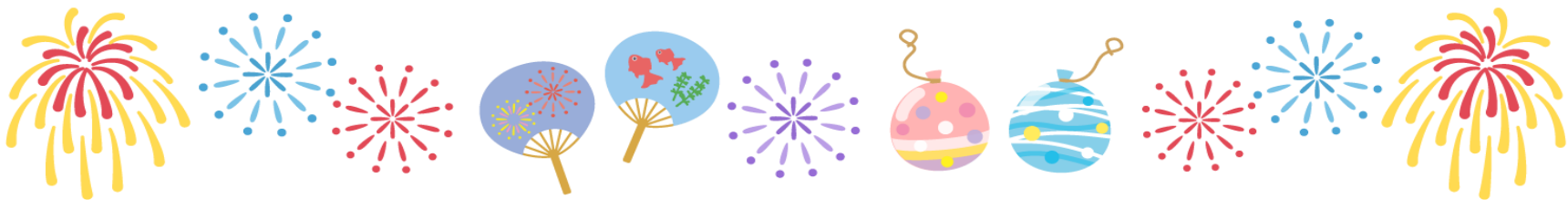




たちばな保育園
 2026年8月給食予定献立表



アレルギー表示

■小麦 *そば ●卵 ▲乳 ◆落花生 ☆えび ◎かに マくるみ

行事	日付	曜日	屋食	主な材料と体内での働き				AMおやつ 0.1さいのみ		PMおやつ ★は手作りおやつ	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料	献立	材料
	1	土	スタミナ丼 小松菜のおかか和え 味噌汁	豚肉 かつお節 生揚げ・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・太もやし・人参 大根・人参	米(国産) 砂糖	■焼肉のたれ だし・■醤油 だし			クラッカー (ルヴァン) 牛乳	■クラッカー ▲牛乳
	3	月	衣笠丼 シューマイ けんちん味噌汁	油揚げ・●卵 ■しゅうまい 豆腐・赤みそ	人参・青ねぎ 大根・人参・ほうれん草	米(国産)・砂糖	■醤油・本みりん・だし だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★黒糖お麴ラスク 牛乳	■おつゆ麴・▲マーガリン 黒砂糖 ▲牛乳
	4	火	ごはん 鶏肉のチーズパン粉焼 キャベツの甘酢和え すまし汁	鶏肉・▲粉チーズ	キャベツ・人参 ほうれん草・人参	米(国産) ■小麦粉・■パン粉・油 砂糖 ■おつゆ麴	塩 ■酢・■醤油 だし・■醤油・塩	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★2色ゼリー 牛乳	寒天・りんごジュース 砂糖・ダイスゼリー(みかんFe) ▲牛乳
鉄強化 メニュー	5	水	ごはん 回鍋肉 春雨の中華和え 中華スープ	■鶏レバー煮込み・豚肉・赤みそ 豆腐	キャベツ・玉ねぎ・ピーマン・にんにく きゅうり・コーン・人参 人参・ほうれん草	米(国産) 油・砂糖 緑豆春雨・ごま油・砂糖	料理酒・■醤油 ■酢・■醤油 鶏がらスープ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★きなごちんすこう風 牛乳	■小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩 ▲牛乳
	6	木	ごはん 赤魚の照焼 ほうれん草の海苔和え なすと厚揚げの炒め煮 すまし汁	赤魚 生揚げ	ほうれん草・白菜・しめじ・人参・のり なす・人参・ピーマン 玉ねぎ・青ねぎ	米(国産) 砂糖・油 砂糖 油・砂糖 ■おつゆ麴	■醤油・本みりん だし・■醤油 だし・■醤油・本みりん だし・■醤油・塩	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	ビスケット (シガーフライ) 牛乳	■/▲シガーフライ ▲牛乳
	7	金	ポークカレー キャベツのサラダ フルーツ (バナナ)	豚肉・■鶏レバー煮込み	玉ねぎ・人参 キャベツ・小松菜・コーン・人参 バナナ	じゃが芋・油・米(国産) マヨネーズタイプ(卵不使用)	■/▲カレールウ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★ぶどうサワーかん 牛乳	寒天・▲カルピス ぶどうジュース ▲牛乳
	8	土	のっぺいうどん 白菜の和え物 フルーツ (黄桃缶)	鶏肉	大根・干しいたけ・青ねぎ 白菜・チンゲン菜・人参 黄桃(缶詰)	■うどん・でん粉 砂糖	だし・■醤油・本みりん・塩 だし・■醤油			やわらかおかき 牛乳	やわらかおかき (のり塩味) ▲牛乳
	10	月	豚 丼 胡麻ブロッコリー 味噌汁	豚肉 油揚げ・赤みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース ブロッコリー さやいんげん	砂糖・米(国産) 砂糖・白ごま	だし・■醤油・本みりん 塩・■醤油 だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	ビスケット (たべっちBABY) 牛乳	■たべっちベイビービスケット ▲牛乳
お弁当の日	12	水						野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	せんべい (量たべよ) 牛乳	■量型せんべい ▲牛乳
	17	月	ポークハヤシライス マカロニサラダ フルーツ (バナナ缶)	豚肉	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・人参 バナナ (缶詰)	油・米(国産) ■マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用)	■ハヤシルウ 塩	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★水ようかん 牛乳	寒天・こしあん 塩 ▲牛乳
	18	火	麦入りごはん アツの塩こうじ焼 ほうれん草のボン酢和え そぼろきんぴら 味噌汁	あじ 鶏ひき肉 赤みそ	ほうれん草・白菜・人参 ごぼう・人参・さやいんげん 大根・玉ねぎ・青ねぎ	米(国産)・押麦 油 油・砂糖	塩こうじ ■ほん酢・だし だし・■醤油・本みりん だし	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★豆腐のふわりクッキー 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 ▲牛乳
鉄強化 メニュー	19	水	ごはん 干草焼 ビーンズサラダ 味噌汁	●卵・まぐろフレーク 大豆 生揚げ・赤みそ	玉ねぎ・人参・干しいたけ・グリーンピース きゅうり・人参・コーン キャベツ・かぼちゃ	米(国産) 油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)	■醤油・本みりん・だし コンソメ だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★いりこ入りお好み焼き 牛乳	■お好み焼き粉・いりこ・キャベツ・人参 油・■とんかつソース・あおさのり・かつお節 ▲牛乳
	20	木	麦入りごはん ちくわの磯辺揚げ ピーマンソテー 具沢山味噌汁	■ちくわ 豚肉 生揚げ・赤みそ	あおさのり 玉ねぎ・ピーマン・人参 小松菜・人参・青ねぎ	米(国産)・押麦 ■小麦粉・油 ビーフン・油 じゃが芋	■醤油・鶏がらスープ だし	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	ソフトせんべい 牛乳	■ソフトせんべい ▲牛乳
	21	金	麦入りごはん 白身魚のタルタル焼 もやしの和え物 味噌汁 フルーツ (バナナ)	ホキ 油揚げ・赤みそ	玉ねぎ・ドライパセリ 太もやし・チンゲン菜・人参 白菜・玉ねぎ バナナ	米(国産)・押麦 ■小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	塩 だし・■醤油 だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★あずきスコーン 牛乳	■ホットケーキミックス・▲マーガリン ▲牛乳・粒あん ▲牛乳
	22	土	チャンボンうどん ブロッコリーのごま和え シューマイ	鶏肉・■ちくわ ■しゅうまい	玉ねぎ・人参・太もやし・キャベツ・青ねぎ ブロッコリー・人参	■うどん・油 白ごま・砂糖	鶏がらスープ・だし・■醤油・本みりん・塩 ■醤油・だし			ミニアスバラガス 牛乳	■アスバラガスビスケット ▲牛乳
	24	月	ごはん 豚肉と夏野菜の味噌炒め ブロッコリーのごまマヨドレ和え にゅうめん	豚肉・赤みそ	玉ねぎ・人参・ピーマン・なす・しょうが ブロッコリー 干しいたけ・青ねぎ	米(国産) 油・砂糖 白ごま・マヨネーズタイプ(卵不使用) ■そうめん	■醤油・本みりん だし・■醤油・塩	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★きなごマカロニ 牛乳	■マカロニ・油・きな粉 砂糖・塩 ▲牛乳
	25	火	ロールパン タンドリーフィッシュ 蒸し野菜 ポークビーンズ スープ	ホキ・▲ヨーグルト 豚肉・大豆	にんにく・しょうが ブロッコリー・人参 玉ねぎ・ピーマン 大根・チンゲン菜・コーン	■▲ロールパン ■小麦粉・油	塩・カレーパウダー・トマトケチャップ コンソメ・トマトケチャップ コンソメ	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★昆布おにぎり お茶	米(国産) ■塩昆布 麦茶
お誕生会 メニュー	26	水	とうもろこしごはん 油淋鶏 (ユーリンチー) ブロッコリーとキャベツのおかか和え 中華スープ デザート (もちゼリー)	鶏肉 かつお節	コーン 青ねぎ ブロッコリー・キャベツ・人参 大根・ほうれん草・人参	米(国産) でん粉・油・砂糖	塩・料理酒 料理酒・■醤油・■酢 ■醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★お誕生会ケーキ 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・豆腐 油・▲ホイップクリーム・バナナ (缶詰) ▲牛乳
カルシウム 強化メニュー	27	木	麦入りごはん 家常豆腐 白菜と胡瓜の酢の物 すまし汁	豚肉・生揚げ・赤みそ	玉ねぎ・干しいたけ・あパプリカ・ピーマン・にんにく・しょうが 白菜・きゅうり・人参 ほうれん草・人参	米(国産)・押麦 油・砂糖・でん粉 砂糖 ■おつゆ麴	■醤油・料理酒・鶏がらスープ ■酢・■醤油 だし・■醤油・塩	野菜ハイハイ お茶	野菜ハイハイ 麦茶	★たべるいりこ 0.1オビスコのみ ビスコ 牛乳	いりこ・白ごま・砂糖 ■醤油・本みりん ■/▲ビスコ ▲牛乳
野菜の日 メニュー	28	金	豚肉と夏野菜のオイスターソース丼 春雨サラダ 味噌汁	豚肉 豆腐・赤みそ	玉ねぎ・太もやし・なす・チンゲン菜・あパプリカ・黄パプリカ きゅうり・人参 小松菜・しめじ	米(国産)・でん粉・油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用)	オイスターソース・■醤油・料理酒 ■醤油 だし	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	★きなご蒸しパン 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・きな粉 砂糖・豆乳 ▲牛乳
	29	土	イタリアンスバゲティ コロコロかぼちゃサラダ フルーツ (オレンジ)	ワインナー	玉ねぎ・人参・ピーマン かぼちゃ・きゅうり・コーン オレンジ	■スバゲティ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	コンソメ・トマトケチャップ 塩			クラッカー (ルヴァン) 牛乳	■クラッカー ▲牛乳
	31	月	ごはん 鶏肉のマーマレード焼 マカロニサラダ キャベツのソテー スープ	鶏肉 まぐろフレーク	きゅうり・人参 キャベツ・人参・ピーマン・コーン 玉ねぎ・ドライパセリ	米(国産) ■小麦粉・油・マーマレード ■マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 油 じゃが芋	■醤油・本みりん コンソメ・塩 コンソメ	ハイハイ お茶	ハイハイ 麦茶	せんべい (ほたは焼) 牛乳	■ほたは焼 ▲牛乳

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

・食の記念日は「野菜の日」です。(8/31)
 野菜が苦手な子どもたちにも野菜の美味しさを知ってもらいたいと思っています。(8/28に野菜たっぷりのメニューを入れています)

～強化メニューについて～

「鉄強化」・・・鉄分の多い食材(卵、レバー、大豆製品など)を使用した献立です。8/5(回鍋肉)・8/19(干草焼)
 「カルシウム強化メニュー」・・・毎月1回 午後のおやつに「いりこ」を提供します。