

2025年8月予定献立表

緑丘保育園

曜	日	昼 食	材 料 名	0歳児対応	3時のおやつ	延長のおやつ	夕 食
月	4	ぶりしょうが焼き	ぶり 生姜・醤油・みりん・なたね油		レーズンパン	きなこおにぎり	スパゲティミートソース・コールスローサラダ
	18	小松菜と納豆の和え物 ごはん 高野豆腐の味噌汁	小松菜・納豆・かつおだし・醤油 精白米・胚芽米 高野豆腐・人参・玉葱・味噌・煮干し		レーズンパン(パン・乳不使用)	精白米・胚芽米・きなこ・上白糖・海水塩	スパゲティ・豚ひき・玉葱・にんじん・干し椎茸・トマト水煮・ケチャップ・ パセリ・海水塩・バルサミクス・キャベツ・人参・コーン・米酢・油・海水塩
火	5	大根と豚肉煮	大根・豚肉・素精糖・酒・醤油・かつおだし		くだもの・牛乳	麦茶	スープ・くだもの
	19	春雨中華風和え物 ごはん モロヘイヤと麩の味噌汁	春雨・きゅうり・人参・ツナ缶・ごま油・米酢・醤油・素精糖・海水塩 精白米・胚芽米 麩・モロヘイヤ・人参・味噌・煮干し		きつねうどん 乾うどん・ねぎ・油あげ・かつおだし・醤油・みりん 海水塩・素精糖	わかめおにぎり 精白米・胚芽米・炊き込みわかめ	豆腐のかりんとう・あけぼのポテト 豆腐・片栗粉・なたね油・黒砂糖・醤油 じゃが芋・海水塩・アレルギーマヨネーズ・ケチャップ・素精糖
水	6	パンプキンカレー	精白米・胚芽米・玉葱・かぼちゃ・なす・にんにく・生姜・小麦粉・なたね油・ウイスターソース・海水塩・カレー粉・醤油・ケチャップ		くだもの・牛乳	麦茶	スープ・くだもの
	20	ひじきのしらす和え ほうれん草ともやしの味噌汁	ひじき・きゅうり・人参・しらす・素精糖・醤油・米酢・ごま ほうれん草・もやし・玉葱・味噌・煮干し		ココアケーキ 小麦粉・なたね油・素精糖・ベーキングパウダー ココア・豆乳	焼肉ごはんおにぎり 精白米・胚芽米・豚ひき・にんじん・ 清酒・味噌・醤油・素精糖・にんにく・ごま	ポークマリネード・切干サラダ 豚肉・玉葱・ピーマン・セロリ・酒・素精糖・醤油・米酢 切干大根・きゅうり・にんじん・ほたて缶・アレルギーマヨネーズ・海水塩
木	7	豆腐とエビのケチャップ煮	豆腐・豚ひき肉・えび・玉葱・ネギ・生姜・にんにく・グリーンピース・なたね油・素精糖・トマトケチャップ・醤油・片栗粉・		さばの炊き込みご飯	ゆかりおにぎり	肉味噌ソースうどん・ポテトフライ
	21	オクラとわかめの酢の物 ごはん 和風スープ	オクラ・わかめ・えのき・米酢・醤油・片栗粉 精白米・胚芽米 ねぎ・しいたけ・ささみ・ほうれん草・海水塩・醤油・かつおだし		くだもの・牛乳	麦茶	くだもの・スープ
金	8	鶏肉のみそ焼き	鶏肉・味噌・醤油・酒・素精糖・なたね油		とうもろこし・ふかし芋	おかかおにぎり	魚の塩焼き・鶏じゃが煮
	22	トマトサラダ ふりかけごはん 冬瓜汁	トマト・玉葱・パセリ・キャベツ・なたね油・米酢・海水塩 精白米・胚芽米・ふりかけ 冬瓜・鶏ひき肉・しいたけ・かつおだし・醤油・海水塩・片栗粉		くだもの・牛乳	麦茶	生薑ごはんおにぎり・スープ
土	9	豆乳タンタンうどん	干しうどん・豚肉・もやし・にんにく・味噌・醤油・素精糖・ごま油・海水塩・かつおだし・豆乳		ジャムサンド・チーズ		
	23	かぼちゃ焼き フルーツポンチ	かぼちゃ・なたね油 みかん缶・もも缶・パイナップル缶・素精糖		くだもの・牛乳		
月	25	かじきの焼肉たれ	かじき・薄力粉・片栗粉・なたね油・にんにく・醤油・みりん・素精糖・ごま油・ごま		黒糖パン	青菜おにぎり	温麺・切干大根煮
		冬瓜と高野豆腐の煮物 ごはん かぼちゃとえのきの味噌汁	高野豆腐・冬瓜・人参・醤油・みりん・かつおだし・素精糖・片栗粉 精白米・胚芽米 かぼちゃ・えのき・ほうれん草・味噌・煮干し		くだもの・牛乳	麦茶	くだもの
火	12	鶏の照り焼き	鶏肉・にんにく・生姜・醤油・酒		きなこ揚げパン	わかめおにぎり	豆腐のカニあん・さつまいもの金平
	26	人参と大根のこんぶ煮 ごはん 生揚げとわかめの味噌汁	人参・大根・醤油・酒・みりん・素精糖・塩昆布 精白米・胚芽米 生揚げ・わかめ・たまねぎ・味噌・煮干し		くだもの・牛乳	麦茶	ゆかりごはん・味噌汁
水	13	じゃこガーリックライス	精白米・胚芽米・しらす・にんにく・人参・なたね油・海水塩		味噌蒸しパン	焼肉ごはんおにぎり	きつねうどん・ごまポテト
	27	つくねバーグ いんげんとコーンのマリネ じゃがいもとキャベツのスープ	鶏ひき肉・玉ねぎ・生姜・パン粉・醤油・かつおだし・素精糖・みりん・酒 いんげん・コーン・米酢・なたね油・海水塩 じゃがいも・キャベツ・パセリ・海水塩・かつおだし		くだもの・牛乳	麦茶	くだもの
木	14	豆腐のカレー煮	豆腐・豚ひき・玉ねぎ・人参・しいたけ・ピーマン・なたね油・カレー粉・海水塩・醤油・みりん・片栗粉		かやくごはん	ゆかりおにぎり	魚のかわりパン粉焼き・大根ツナサラダ
	28	きゅうりとしらすの和え物 ごはん 麩とふのりの味噌汁	きゅうり・わかめ・しらす・米酢・素精糖・醤油・海水塩 精白米・胚芽米 麩・ふのり・ねぎ・味噌・煮干し		くだもの・牛乳	麦茶	パン・スープ
金	1	⑩さわらマヨネーズ焼き⑪鶏肉のごまみそ焼き	⑩⑪さわら・マヨネーズ・パン粉⑪鶏肉・酒・味噌・ごま		梅わかめ冷や麦	おかかおにぎり	鶏肉のごま味噌焼き・昆布ドレッシング煮
	15	ひじきの煮物	ひじき・しいたけ・にんじん・油揚げ・いんげん・なたね油・素精糖・醤油・酒・みりん		そうめん・わかめ・梅ひしお・ねぎ・醤油・酒・海水塩	精白米・胚芽米・削り節・醤油・いりご	鶏肉・味噌・醤油・酒・素精糖・ごま・なたね油 刻み昆布・
土	29	ふりかけごはん 油揚げの味噌汁	精白米・胚芽米・ふりかけ 油揚げ・もやし・玉ねぎ・味噌・煮干し		くだもの・牛乳	麦茶	和風ツナおにぎり・味噌汁
	2	カレーうどん	干しうどん・豚肉・人参・たまねぎ・キャベツ・ピーマン・小麦粉・バター・カレー粉・海水塩・醤油		コッペパン・小魚	< 今月のお知らせ > 暑さ続き食欲が落ちてくる時期ですね。園では金曜日はふりかけごはんを提供しています。子どもたちもおかわりまでペロリ◎嬉しい気持ちになります。	
土	16	いんげんの胡麻和え	いんげん・人参・ごま・素精糖・醤油		コッペパン(卵・乳不使用)・小魚	※米の価格高騰の中、納涼会でのカンパご協力本当にありがとうございます	
	30	ゼリー	ジュース・アガー・素精糖		くだもの・牛乳		

* 幼児)エネルギー534kcal たんぱく質22.3g 脂質17.5g * 乳児)エネルギー425kcal たんぱく質17.1g 脂質13.7g

* 3時のおやつは、牛乳(豆乳入り)とくだものがつきます。 * 材料の関係で献立が変更になることもあります。

* 園で初めて食べる食材がないようにご家庭で献立を確認してください。 不明点がございましたら調理室までお声がけください。