



2025年8月ランチメニュー



今月の栄養量
エネルギー：553kcal
たんぱく質：20.5g
脂質：15.6g
食塩相当量：1.5g

旬の食材
・胡瓜
・ピーマン
・すいか
・南瓜
(ピオーラピッツ)



「いかりのギョーザ」作：菊田 澄子 絵：大島 妙子 佼成出版社



～「和ごはん」を
取り入れよう～
からだにやさしい
「和食」中心の食事を
提供しています。

農林水産省
官民協働プロジェクト

たかがみねこども園

月	火	水	木	金	土
				1	2
南瓜 京都府京丹後市の 『てんとむしばたけ』から オーガニックの南瓜が届きます！ 8月の給食で登場するよ！					
4	5	6	7	8	9
ハヤシライス マカロニサラダ チーズ	わかめごはん 蒸し鶏のごまだれかけ 付け合せ：キャベツ・コーン・にんじん ブロッコリーのおかか和え 麴とオクラのすまし汁	ごはん さばの味噌煮 切干大根煮 豆腐と小松菜のすまし汁	冷麺 シュウマイの磯辺揚げ バナナ	麦ごはん ホキのフライ キャベツのツナ和え 厚揚げと小松菜の味噌汁 わらび餅 お茶	ゆかりごはん 冷やしそうめん 竹輪のマヨ醤油炒め オレンジ マリー 牛乳
ピーチヨーグルト エースコイン・お茶	フレンチトースト 牛乳	すいか・ぱりんこ 牛乳	洋風おにぎり お茶	りんごゼリー 動物ビスケット・お茶	ぼたぼた焼き 牛乳
11	12	13	14	15	16
☆山の日☆ 	麦ごはん ししゃものカレー風味揚げ インゲンのごま和え 玉ねぎとすあげの味噌汁 ココアクッキー 牛乳	アマランサスごはん 鶏肉の照り焼き 付け合せ：かぼちゃ ひじきの五目煮 ほうれん草と大根の味噌汁 金魚すくいゼリー ぱりんこ・お茶	お盆休み 	お盆休み	お弁当の日
18	19	20	21	22	23
ビーフカレー スパゲティサラダ パイン缶	わかめごはん 蒸し鶏のごまだれかけ 付け合せ：キャベツ・コーン・にんじん ブロッコリーのおかか和え 麴とオクラのすまし汁	ごはん さばの味噌煮 切干大根煮 豆腐と小松菜のすまし汁	☆お誕生日会メニュー☆ ツナピラフ 鮭のムニエル ポテトサラダ チンゲン菜スープ	スパゲティナポリタン ブロッコリーサラダ スープ	醤油ラーメン もやしのゆかり和え 蒸しシュウマイ
いちごアイス ぼんち揚げ・お茶	シュガートースト 牛乳	ポカリゼリー エースコイン・お茶	豆腐ドーナツ 牛乳	菜飯おにぎり 食べる煮干し・お茶	源氏パイ 牛乳
25	26	27	28	29	30
ごはん たらのコーンマヨ焼き コールスローサラダ 小松菜とコーンのスープ フライドポテト 牛乳	麦ごはん ししゃものカレー風味揚げ インゲンのごま和え 玉ねぎとすあげの味噌汁 コアコアヨーグルト ばかうけ・お茶	 そぼろ丼 ちくわと南瓜の天ぷら 豆腐と人参の味噌汁 水信玄餅風 牛乳	☆ものがたりメニュー☆ ごはん いかりのトマトギョーザ ブロッコリーサラダ コーンと白菜のスープ メイプルトースト 牛乳	☆野菜の日☆ 麦ごはん ホキのフライ キャベツのツナ和え 厚揚げと小松菜の味噌汁 ベジ蒸しパン 野菜ジュース	ゆかりごはん 冷やしきつねうどん ほうれん草のおかか和え 満月ポン 牛乳