

2025年8月給食献立表～後期～

たかがみねこども園

日	曜日	献立名		使っている主な材料			
		昼食	3時のおやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品	おやつ材料
1	金	全粥 ホキの煮付け キャベツ煮 味噌汁	きな粉粥	ホキ 味噌 豆腐	いんげん キャベツ,人参 小松菜	米	米,きな粉
2	土	煮込みうどん 玉葱煮	アンパンマンせんべい		人参 たまねぎ,人参	うどん	アンパンマンベビーせんべい
4	月	全粥 たらの煮付け キャベツ煮 すまし汁	ヨーグルト	たら	人参,たまねぎ キャベツ,人参 小松菜	米 じゃがいも	ヨーグルト,きび砂糖
5	火	全粥 鶏肉の味噌煮 ブロッコリー煮 すまし汁	食パン	鶏肉,味噌	キャベツ ブロッコリー,人参	米 麩	食パン
6	水	全粥 カレイの煮付け 人参煮 すまし汁	ずいか アンパンマンせんべい	かれい	ブロッコリー 人参,たまねぎ 小松菜	米	ずいか アンパンマンベビーせんべい
7	木	煮込みうどん ブロッコリー煮 バナナ	人参粥	ホキ	きゅうり,人参 ブロッコリー,人参 バナナ	うどん	米,人参
8	金	全粥 豆腐煮 じゃが芋煮 スープ	ハイハイ	豆腐	ブロッコリー 人参 ちんげん菜	米 じゃがいも	ハイハイ プレーン
9	土	雑炊 味噌汁	ハイハイ	豚肉 豆腐,味噌	キャベツ,たまねぎ,人参 小松菜	米	ハイハイ プレーン
12	火	全粥 ホキの煮付け 大豆煮 味噌汁	豆乳寒天	ホキ 大豆 わかめ,味噌	いんげん 人参,ブロッコリー	米 麩	豆乳,粉寒天,きび砂糖
13	水	全粥 鶏肉煮 ブロッコリー煮 味噌汁	アンパンマンせんべい	鶏肉 味噌	南瓜 ブロッコリー,人参 ほうれん草,大根	米	アンパンマンベビーせんべい
18	月	全粥 やさい煮 スパゲティ煮 スープ	アンパンマンせんべい	牛肉	じゃがいも,人参 グリーンアスパラ 人参	米 スパゲティ	アンパンマンベビーせんべい
19	火	全粥 鶏肉の味噌煮 ブロッコリー煮 すまし汁	きな粉パン	鶏肉,味噌	キャベツ ブロッコリー,人参	米 麩	食パン,きな粉,きび砂糖
20	水	全粥 カレイの煮付け 人参煮 すまし汁	ハイハイ	かれい	ブロッコリー 人参,たまねぎ 小松菜	米	ハイハイ プレーン
21	木	全粥 豆腐煮 じゃが芋煮 スープ	豆乳寒天	豆腐	ブロッコリー 人参 ちんげん菜	米 じゃがいも	豆乳,粉寒天,きび砂糖
22	金	雑炊 スープ	人参粥	豆腐	たまねぎ,人参 キャベツ	米	米,人参
23	土	煮込みうどん ブロッコリー煮	アンパンマンせんべい	ホキ	キャベツ,たまねぎ,人参 ブロッコリー,人参	うどん	アンパンマンベビーせんべい
25	月	全粥 たらの煮付け キャベツ煮 スープ	じゃが芋スティック	たら	いんげん キャベツ,人参 小松菜	米	じゃがいも
26	火	全粥 ホキの煮付け 大豆煮 味噌汁	ヨーグルト	ホキ 大豆 わかめ,味噌	いんげん 人参,ブロッコリー	米 麩	ヨーグルト,きび砂糖
27	水	雑炊 ほうれん草の煮浸し 南瓜煮	きな粉粥	豚ミンチ	いんげん,たまねぎ ほうれん草,人参 南瓜	米	米,きな粉
28	木	全粥 そぼろ煮 ブロッコリー煮 スープ	食パン	豚ミンチ	たまねぎ ブロッコリー,人参 はくさい	米	食パン
29	金	全粥 ホキの煮付け キャベツ煮 味噌汁	南瓜茶巾	ホキ 味噌	いんげん キャベツ,人参 小松菜	米	南瓜
30	土	煮込みうどん ほうれん草の煮浸し	ハイハイ	豆腐,わかめ	ほうれん草,はくさい,人参	うどん	ハイハイ プレーン

★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。