

【幼児】

## 令和7年8月 献立表

きりしま保育園

|                                                                                   | 日付    | 献立名                                   | 材料名                                                                                                                                  | おやつ                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                                                                                   | 1(金)  | ごはん<br>白身魚フライ<br>コールローサラダ<br>コンソメスープ  | 米<br>かれい 小麦粉 ベーキングパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスターソース 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 塩 三温糖 酢 マヨネーズ<br>ベーコン 玉ねぎ もやし コンソメ 醤油 塩                             | フルーツかん<br>寒天 三温糖 水 りんごジュース もも缶 みかん缶<br>牛乳        |
|    | 2(土)  | たぬきうどん<br>チーズ                         | うどん 鶏もも肉 油揚げ 人参 玉ねぎ 白菜 ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん<br>ポテトチーズ                                                                                    | ミニ黒糖パン 雪の宿<br><br>牛乳                             |
|                                                                                   | 4(月)  | ごはん<br>豚肉のケチャップ炒め<br>フルチサラダ<br>わかめスープ | 米<br>豚肉 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 油 酢 三温糖 塩<br>わかめ 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩                                                     | [幼]ミルクアイスパン [乳]カスタードローパン<br><br>牛乳               |
|                                                                                   | 5(火)  | ごはん<br>鶏つくねのあんかけ<br>南瓜のごまがらめ<br>すまし汁  | 米<br>鶏ひき肉 ひじき 玉ねぎ 人参 水 塩 片栗粉 かつお昆布だし汁 醤油 みりん 片栗粉<br>南瓜 醤油 三温糖 酢 ごま<br>豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩                                    | アメリカンドッグ<br>ウイン 小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油<br>牛乳      |
|                                                                                   | 6(水)  | ごはん<br>魚の照り焼き<br>人参しりしり<br>みそ汁        | 米<br>かれい 醤油 三温糖 みりん 酒<br>ササギ 人参 切り干し大根 醤油 三温糖 ごま油<br>もやし 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ                                                           | コンマヨ蒸しパン<br>小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油 コンマヨネーズ<br>牛乳  |
|    | 7(木)  | 豆乳カレーライス[夏野菜]<br>中華サラダ                | 米 豚肉 人参 玉ねぎ 南瓜 なす 生姜 にんにく 油 タマリコ粉 カレー粉 クミン カードモン 小麦粉<br>豆乳 塩 ケチャップ トマトペースト ウスターソース 醤油 コンソメ りんごソース 三温糖<br>キャベツ きゅうり 人参 ごま油 三温糖 醤油 酢 塩 | りんごかん<br>寒天 三温糖 水 りんごジュース<br>牛乳                  |
|    | 8(金)  | ごはん<br>鯖の西京焼き<br>ごま和え<br>うどん汁         | 米<br>鯖 三温糖 白みそ 酒 みりん<br>小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖<br>干しうどん ねぎ 油揚げ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 塩 みりん                                                  | おからケーキ<br>小麦粉 ベーキングパウダー 卵 マーガリン 三温糖 おから 豆乳<br>牛乳 |
|  | 9(土)  | 和風ちゃんぽん<br>パナ                         | 中華麺 ベーコン キャベツ 人参 たけのこ もやし ねぎ コンソメ 醤油 塩<br>パナ                                                                                         | 北海道ミルクパン サラダせんべい<br><br>牛乳                       |
|  | 12(火) | 中華丼<br>たたききゅうり<br>みそ汁                 | 豚肉 生姜 玉ねぎ 人参 もやし キャベツ ねぎ 油 醤油 片栗粉 鶏がらスープ ごま油 米<br>きゅうり 人参 三温糖 醤油 酢 ごま油 塩 水<br>大根 小松菜 油揚げ かつおだし汁 みそ                                   | [幼]しゃりしゃりヨーグルト<br>[乳]ヨーグルト<br>ミレービスケット           |
|  | 16(土) | 煮込みうどん<br>チーズ                         | うどん 鶏もも肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩<br>ポテトチーズ                                                                              | ベーシローパン ぼたぼた焼き<br><br>牛乳                         |
|                                                                                   | 18(月) | ごはん<br>豚肉のケチャップ炒め<br>フルチサラダ<br>わかめスープ | 米<br>豚肉 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 油 酢 三温糖 塩<br>わかめ 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩                                                     | [幼]ミルクアイスパン [乳]カスタードローパン<br><br>牛乳               |
|                                                                                   | 19(火) | ごはん<br>鶏つくねのあんかけ<br>南瓜のごまがらめ<br>すまし汁  | 米<br>鶏ひき肉 ひじき 玉ねぎ 人参 水 塩 片栗粉 かつお昆布だし汁 醤油 みりん 片栗粉<br>南瓜 醤油 三温糖 酢 ごま<br>豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩                                    | アメリカンドッグ<br>ウイン 小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油<br>牛乳      |
|                                                                                   | 20(水) | ごはん<br>魚の照り焼き<br>人参しりしり<br>みそ汁        | 米<br>かれい 醤油 三温糖 みりん 酒<br>ササギ 人参 切り干し大根 醤油 三温糖 ごま油<br>もやし 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ                                                           | コンマヨ蒸しパン<br>小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油 コンマヨネーズ<br>牛乳  |
|  | 21(木) | パヤライ<br>中華サラダ                         | 米 牛肉 玉ねぎ 人参 グリンピース 油 コンソメ 水 三温糖 小麦粉 ケチャップ トマトソース 醤油 ウスターソース<br>キャベツ きゅうり 人参 ごま油 三温糖 醤油 酢 塩                                           | りんごかん<br>寒天 三温糖 水 りんごジュース<br>牛乳                  |
|  | 22(金) | ごはん<br>鯖の西京焼き<br>ごま和え<br>うどん汁         | 米<br>鯖 三温糖 白みそ 酒 みりん<br>小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖<br>干しうどん ねぎ 油揚げ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 塩 みりん                                                  | おからケーキ<br>小麦粉 ベーキングパウダー 卵 マーガリン 三温糖 おから 豆乳<br>牛乳 |
|  | 23(土) | わかめラーメン<br>パナ                         | 中華麺 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 わかめ コンソメ 醤油 塩<br>パナ                                                                                                  | カスタードローパン 星たべよ<br><br>牛乳                         |
|                                                                                   | 25(月) | ごはん<br>鶏むね肉のごまみそ焼き<br>ゆかり和え<br>すまし汁   | 米<br>鶏むね肉 みそ 醤油 みりん 三温糖 ごま 油 片栗粉<br>キャベツ ほうれん草 人参 ゆかり<br>豆腐 わかめ ねぎ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩                                                | パンケーキ<br>小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳 油<br>牛乳            |

| 日付    | 献立名                                   | 材料名                                                                                                       | おやつ                                       |
|-------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 26(火) | 中華丼<br>たたききゅうり<br>みそ汁                 | 豚肉 生姜 玉ねぎ 人参 もやし キャベツ ねぎ 油 醤油 片栗粉 鶏がらスープ ごま油 米<br>きゅうり 人参 三温糖 醤油 酢 ごま油 塩 水<br>大根 小松菜 油揚げ かつおだし汁 みそ        | [幼]しゃりしゃりヨーグルト<br>[乳]ヨーグルト<br>ミレービスケット    |
| 27(水) | ごはん<br>鮭のムニエル<br>パプリカのサラダ<br>トマトスープ   | 米<br>鮭 塩 小麦粉 バター 油<br>パプリカ 人参 コーン 油 酢 三温糖 塩<br>トマト キャベツ 玉ねぎ ベーコン コシメ醤油 塩                                  | ジャムサンド<br>食パン いちごジャム<br>牛乳                |
| 28(木) | ごはん<br>五目きんぴら<br>粉ふき芋<br>みそ汁          | 米<br>牛肉 ごぼう 人参 こんにゃく ひじき 油 醤油 三温糖 みりん ごま 生姜 かつおだし汁<br>じゃがいも 塩 あおのり<br>なす 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ                | ひまわりパイ<br>しゅうまいの皮 南瓜 三温糖 油<br>牛乳          |
| 29(金) | ごはん<br>チキンカレー<br>コールスローサラダ<br>コンソメスープ | 米<br>鶏むね肉 塩 小麦粉 ベーキングパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスターソース 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 塩 三温糖 酢 マヨネーズ<br>ベーコン 玉ねぎ もやし コシメ醤油 塩 | フルーツかん<br>寒天 三温糖 水 レモンジューズ もも缶 みかん缶<br>牛乳 |
| 30(土) | コンソメスープ<br>パナ                         | 中華麺 ベーコン 白菜 玉ねぎ コーン ねぎ コシメ醤油 塩<br>パナ                                                                      | 北海道ミルクパン リフトせんべい<br>牛乳                    |

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いします。



#### 給食のスプーンとフォークについて

印の日はスプーンをお持ちください

印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は  
フォークの持参は不要です)

#### 夏を元気に過ごすポイント！

- ・ 1日3食、欠かさず食べましょう

特に朝ごはんは大切です。

早寝・早起きの規則正しい生活を！

- ・ 旬の野菜や果物を食べましょう

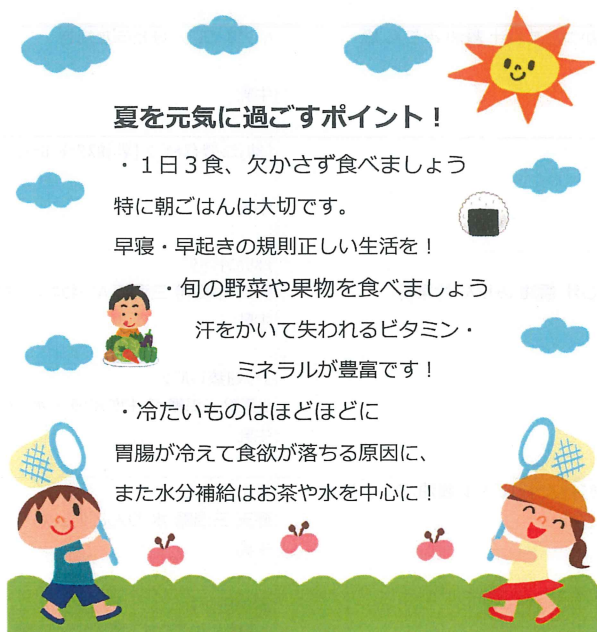
汗をかくて失われるビタミン・

ミネラルが豊富です！

- ・ 冷たいものはほどほどに

胃腸が冷えて食欲が落ちる原因に、

また水分補給はお茶や水を中心に！



#### 調理室より

毎月20日前後に誕生会があります。

誕生月の子ども（幼児さん）は

保育士お手製のミニバースデーカードを

給食と一緒に飾ってもらいます。

毎年デザインがかわって、とてもかわい

いですよ。いつも以上に給食が進みそう

です！



# 令和7年8月 献立表

こうたり保育園

|                                                                                   | 日付    | 献立名                                   | 材料名                                                                                                                                   | おやつ                                             | 延長        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                   | 1(金)  | ごはん<br>白身魚フライ<br>コーンスープ<br>コンソメスープ    | 米<br>かれい 小麦粉 ヘルシオパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスターソース 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 塩 三温糖 酢 マヨネーズ<br>ヘルシオ 玉ねぎ もやし コンソメ 醤油 塩                               | フルーツかん<br>寒天 三温糖 水 ルンゼージュース もも缶 みかん缶<br>牛乳      | サラダせんべい   |
|    | 2(土)  | ごはん[ふりかけ]<br>たぬきうどん                   | 米 鯉わかめ<br>うどん 鶏もも肉 油揚げ 人参 玉ねぎ 白菜 ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん                                                                                     | ミニ黒糖パン 雪の宿<br><br>牛乳                            | おこさませんべい  |
|                                                                                   | 4(月)  | ごはん<br>豚肉のケチャップ炒め<br>りんごサラダ<br>わかめスープ | 米<br>豚肉 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 油 酢 三温糖 塩<br>わかめ 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩                                                      | [幼]ミルクスイートパン [乳]カスタードロールパン<br><br>牛乳            | 若菜ごはん     |
|                                                                                   | 5(火)  | ごはん<br>鶏つくねのあんかけ<br>南瓜のごまがらめ<br>すまし汁  | 米<br>鶏ひき肉 ひじき 玉ねぎ 人参 水 塩 片栗粉 かつお昆布だし汁 醤油 みりん 片栗粉<br>南瓜 醤油 三温糖 酢 ごま<br>豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩                                     | アメリカントップ<br>ウイン 小麦粉 三温糖 ヘルシオパウダー 水 油<br>牛乳      | 鯉フレークごはん  |
|                                                                                   | 6(水)  | ごはん<br>魚の照り焼き<br>人参しりしり<br>みそ汁        | 米<br>かれい 醤油 三温糖 みりん 酒<br>ササギ 人参 切り干し大根 醤油 三温糖 ごま油<br>もやし 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ                                                            | コンマヨ蒸しパン<br>小麦粉 三温糖 ヘルシオパウダー 水 油 コンマヨネーズ<br>牛乳  | リトせんべい    |
|    | 7(木)  | 豆乳カレーライス[夏野菜]<br>中華サラダ                | 米 豚肉 人参 玉ねぎ 南瓜 なす 生姜 にんにく 油 タマリコ粉 カレー粉 クミン カードモン 小麦粉<br>豆乳 塩 ケチャップ トマトペースト ウスターソース 醤油 コンソメ りんごジュース 三温糖<br>キャベツ きゅうり 人参 ごま油 三温糖 醤油 酢 塩 | りんごかん<br>寒天 三温糖 水 りんごジュース<br>牛乳                 | わかめごはん    |
|    | 8(金)  | ごはん<br>鯖の西京焼き<br>ごま和え<br>うどん汁         | 米<br>鯖 三温糖 白みそ 酒 みりん<br>小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖<br>干しうどん ねぎ 油揚げ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 塩 みりん                                                   | おからケーキ<br>小麦粉 ヘルシオパウダー 卵 マーガリン 三温糖 おから 豆乳<br>牛乳 | フォレストスクット |
|  | 9(土)  | ごはん[ふりかけ]<br>和風ちゃんぽん                  | 米 ゆかり<br>中華麺 ヘルシオ キャベツ 人参 たけのこ もやし ねぎ コンソメ 醤油 塩                                                                                       | 北海道ミルクパン サラダせんべい<br><br>牛乳                      | おこさませんべい  |
|  | 12(火) | 中華丼<br>たたききゅうり<br>みそ汁                 | 豚肉 生姜 玉ねぎ 人参 もやし キャベツ ねぎ 油 醤油 片栗粉 鶏がらスープ ごま油 米<br>きゅうり 人参 三温糖 醤油 酢 ごま油 塩 水<br>大根 小松菜 油揚げ かつおだし汁 みそ                                    | [幼]しゃりしゃりヨーグルト<br>[乳]ヨーグルト<br>ミレービスケット          | 鶏そぼろごはん   |
|  | 16(土) | ごはん[ふりかけ]<br>煮込みうどん                   | 米 鯉フレーク<br>うどん 鶏もも肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩                                                                              | ヘルシオロールパン ぼたぼた焼き<br><br>牛乳                      | おこさませんべい  |
|                                                                                   | 18(月) | ごはん<br>豚肉のケチャップ炒め<br>りんごサラダ<br>わかめスープ | 米<br>豚肉 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 油 酢 三温糖 塩<br>わかめ 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩                                                      | [幼]ミルクスイートパン [乳]カスタードロールパン<br><br>牛乳            | 若菜ごはん     |
|                                                                                   | 19(火) | ごはん<br>鶏つくねのあんかけ<br>南瓜のごまがらめ<br>すまし汁  | 米<br>鶏ひき肉 ひじき 玉ねぎ 人参 水 塩 片栗粉 かつお昆布だし汁 醤油 みりん 片栗粉<br>南瓜 醤油 三温糖 酢 ごま<br>豆腐 ほうれん草 かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩                                     | アメリカントップ<br>ウイン 小麦粉 三温糖 ヘルシオパウダー 水 油<br>牛乳      | 鯉フレークごはん  |
|                                                                                   | 20(水) | ごはん<br>魚の照り焼き<br>人参しりしり<br>みそ汁        | 米<br>かれい 醤油 三温糖 みりん 酒<br>ササギ 人参 切り干し大根 醤油 三温糖 ごま油<br>もやし 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ                                                            | コンマヨ蒸しパン<br>小麦粉 三温糖 ヘルシオパウダー 水 油 コンマヨネーズ<br>牛乳  | リトせんべい    |
|  | 21(木) | パスタライス<br>中華サラダ                       | 米 牛肉 玉ねぎ 人参 グリルパースト 油 コンソメ 水 三温糖 小麦粉 ケチャップ トマトソース 醤油 ウスターソース<br>キャベツ きゅうり 人参 ごま油 三温糖 醤油 酢 塩                                           | りんごかん<br>寒天 三温糖 水 りんごジュース<br>牛乳                 | わかめごはん    |
|  | 22(金) | ごはん<br>鯖の西京焼き<br>ごま和え<br>うどん汁         | 米<br>鯖 三温糖 白みそ 酒 みりん<br>小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖<br>干しうどん ねぎ 油揚げ わかめ かつお・昆布だし汁 醤油 塩 みりん                                                   | おからケーキ<br>小麦粉 ヘルシオパウダー 卵 マーガリン 三温糖 おから 豆乳<br>牛乳 | フォレストスクット |
|  | 23(土) | ごはん[ふりかけ]<br>わかめラーメン                  | 米 若菜<br>中華麺 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 わかめ コンソメ 醤油 塩                                                                                                 | カスタードロールパン 星たべよ<br><br>牛乳                       | おこさませんべい  |
|                                                                                   | 25(月) | ごはん<br>鶏むね肉のごまみそ焼き<br>ゆかり和え<br>すまし汁   | 米<br>鶏むね肉 みそ 醤油 みりん 三温糖 ごま 油 片栗粉<br>キャベツ ほうれん草 人参 ゆかり<br>豆腐 わかめ ねぎ かつお・昆布だし汁 醤油 みりん 塩                                                 | パルカーキ<br>小麦粉 三温糖 ヘルシオパウダー 豆乳 油<br>牛乳            | 塩こんぶごはん   |

# 令和7年8月 献立表

こうたり保育園

| 日付    | 献立名                                   | 材料名                                                                                                         | おやつ                                        | 延長       |
|-------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|
| 26(火) | 中華丼<br>たたききゅうり<br>みそ汁                 | 豚肉 生姜 玉ねぎ 人参 もやし キャベツ ねぎ 油 醤油 片栗粉 鶏がらスープ ごま油 米<br>きゅうり 人参 三温糖 醤油 酢 ごま油 塩 水<br>大根 小松菜 油揚げ かつおだし汁 みそ          | [幼]しゃりしゃりヨーグルト<br>[乳]ヨーグルト<br>ミレビースケット     | 鶏そぼろごはん  |
| 27(水) | ごはん<br>鮭のムニエル<br>ブロッコリーのサラダ<br>トマトスープ | 米<br>鮭 塩 小麦粉 バター 油<br>ブロッコリー 人参 コーン 油 酢 三温糖 塩<br>トマト キャベツ 玉ねぎ ベーコン コンソメ 醤油 塩                                | ジャムサンド<br>食パン いちごジャム<br>牛乳                 | 動物ビスケット  |
| 28(木) | ごはん<br>五目きんぴら<br>粉ふき芋<br>みそ汁          | 米<br>牛肉 ごぼう 人参 こんにゃく ひじき 油 醤油 三温糖 みりん ごま 生姜 かつおだし汁<br>じゃがいも 塩 あおのり<br>なす 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ                  | ひまわりパイ<br>しゅうまいの皮 南瓜 三温糖 油<br>牛乳           | ゆかりごはん   |
| 29(金) | ごはん<br>鶏カツ<br>コールスローサラダ<br>コンソメスープ    | 米<br>鶏むね肉 塩 小麦粉 ベーキングパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスターソース 三温糖<br>キャベツ 人参 きゅうり 塩 三温糖 酢 マスタード<br>ベーコン 玉ねぎ もやし コンソメ 醤油 塩 | フルーツかん<br>寒天 三温糖 水 フルーツジュース もも缶 みかん缶<br>牛乳 | サラダせんべい  |
| 30(土) | ごはん[ふりかけ]<br>コンソメラーメン                 | 米 炊き込みわかめ<br>中華麺 ベーコン 白菜 玉ねぎ コーン ねぎ コンソメ 醤油 塩                                                               | 北海道ミルクパン ソフトせんべい<br><br>牛乳                 | おこさませんべい |

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。



## 給食のスプーンとフォークについて



印の日はスプーンをお持ちください



印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は

フォークの持参は不要です)

## 夏を元気に過ごすポイント！

・ 1日3食、欠かさず食べましょう

特に朝ごはんは大切です。

早寝・早起きの規則正しい生活を！

・ 旬の野菜や果物を食べましょう

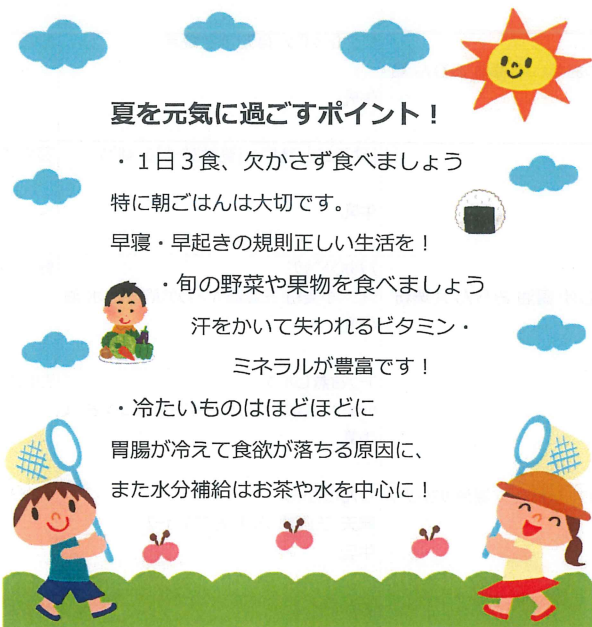
汗をかくと失われるビタミン・

ミネラルが豊富です！

・ 冷たいものはほどほどに

胃腸が冷えて食欲が落ちる原因に、

また水分補給はお茶や水を中心に！



## 調理室より

8月31日は8(や)3(さ)1(い)で

野菜の日です。

園の野菜も立派に育って

「〇〇組です。給食にしてください」と、

きゅうりやなすを収穫して持ってきてく

れます。

今日は何が届くかな？と楽しみにしてい

ますよ！

