

2026年8月 献 立 表

きりしま保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)			完了期 (12～18ヶ月児)		
		午前	午前		午後			午後
1(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	ミルク 食パン
3(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり または ヨーグルト煮しパン	軟飯 豆腐煮 豚肉のケチャップ煮 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ わかめ だし汁 みそ	ミルク ヨーグルト煮しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー ヨーグルト 油)
4(火)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 トマト 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 トマト 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏そぼろ煮 温野菜 すまし汁	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 トマト 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 鶏そぼろ煮 スティックきゅうり トマトスープ	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 きゅうり だし汁 塩 トマト 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
5(水)	おかゆ かれい 人参 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい だし汁 醤油 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり (とうもろこし)	軟飯 魚の照り焼き ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (とうもろこし)
6(木)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク さつま芋	軟飯 豆腐煮 牛肉の煮物 粉ふき芋 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 塩 ごま なす 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ	ミルク さつま芋
7(金)	おかゆ かれい ブロッコリー 人参 白菜 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 ブロッコリー 人参 白菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 温野菜 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 ブロッコリー だし汁 白菜 だし汁 醤油	ミルク 粥または おにぎり または パンケーキ	軟飯 鮭の西京焼き おかか和え うどん汁	鮭 三温糖 白みそ 酒 みりん ブロッコリー 人参 かつお節 醤油 だし汁 干しうどん 白菜 わかめ だし汁 醤油	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳)
8(土)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	豆腐煮 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	豆腐煮 和風ちゃんぽん	豆腐 だし汁 醤油 中華麺 きゃべつ 人参 だし汁 コンソメ 醤油	ミルク 食パン
10(月)	おかゆ 豆腐 人参 玉ねぎ さつま芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ さつま芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 すまし汁	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 コンソメスープ	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク 食パン
12(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり (人参)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 ゆかり だし汁 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク おにぎり (人参)
17(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり または ヨーグルト煮しパン	軟飯 豆腐煮 豚肉のケチャップ煮 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ わかめ だし汁 みそ	ミルク ヨーグルト煮しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー ヨーグルト 油)
18(火)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 トマト 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 トマト 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏そぼろ煮 温野菜 すまし汁	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 トマト 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 鶏そぼろ煮 スティックきゅうり トマトスープ	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 きゅうり だし汁 塩 トマト 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
19(水)	おかゆ かれい 人参 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい だし汁 醤油 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり (とうもろこし)	軟飯 魚の照り焼き ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (とうもろこし)
20(木)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐煮 牛肉の煮物 粉ふき みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 塩 ごま なす 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ	ミルク かぼちゃ
21(金)	おかゆ かれい ブロッコリー 人参 白菜 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 ブロッコリー 人参 白菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 温野菜 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 ブロッコリー だし汁 白菜 だし汁 醤油	ミルク 粥または おにぎり または パンケーキ	軟飯 鮭の西京焼き おかか和え うどん汁	鮭 三温糖 白みそ 酒 みりん ブロッコリー 人参 かつお節 醤油 だし汁 干しうどん 白菜 わかめ だし汁 醤油	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳)
22(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	わかめラーメン	中華麺 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 コンソメ 醤油	ミルク 食パン

2026年8月 献立表

きりしま保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)		完了期 (12～18ヶ月児)			
		午前	午前	午後			午後	
24(月)	おかゆ 豆腐 人参 玉ねぎ さつまい 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ さつまい だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 さつまいの煮物 すまし汁	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつまい だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 鶏肉の煮物 さつまいの煮物 コンソメスープ	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつまい だし汁 醤油 豆腐 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク 食パン
25(火)	おかゆ 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク プレーンサブレ (小麦粉 三温糖 油 水)
26(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク さつまい	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 ゆかり だし汁 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク さつまい
27(木)	おかゆ 豆腐 かぼちゃ 人参 小松菜 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 かぼちゃ 人参 小松菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ かぼちゃのおやき 野菜の煮物 みそ汁	牛ひき肉 玉ねぎ 油 かぼちゃ さつまい 塩 人参 小松菜 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり (人参)	軟飯 焼きコロッケ ごま和え みそ汁	牛ひき肉 玉ねぎ 油 南瓜 さつまい 塩 コンソメ パン粉 油 もやし 人参 小松菜 ごま 醤油 三温糖 だし汁 豆腐 わかめ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (人参)
28(金)	おかゆ かれい 人参 きゃべつ 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	鮭 だし汁 醤油 人参 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり (青のり)	軟飯 鮭の塩焼き 切干大根煮 みそ汁	鮭 塩 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (青のり)
29(土)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク 食パン
31(月)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 鶏肉の煮物 煮びたし すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥または きな粉おにぎり または きな粉蒸しパン	軟飯 豆腐煮 鶏肉の煮物 きゃべつの和え物 コンソメスープ	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 きゃべつ 人参 醤油 だし汁 マカロニ 玉ねぎ 人参 コンソメ 野菜スープ	ミルク きな粉蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油 きな粉)

※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

～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。



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜
スープに片栗粉でとろみをつけ食べやす
くしています。

献立表には記載していませんが、片栗粉
を使用しています。



8月31日は8 (や) 3 (さ) 1 (い) の日。

トマトやきゅうり、オクラといった夏野菜は水分やカリウムを多く含み、体を冷やしてくれるので、夏の体調管理にピッタリです。

8月のきゅうりを使った献立の人気メニュー「ツナサラダ」を紹介します。

調理室より

誕生会の給食は特別メニューです。お祝いし
てもらったお友だちにはミニカード付です。
かわいいカードに子どもたちの笑顔があふれ
ています。



【材料】

きゅうり 1本

乾燥わかめ 2g
(小さじ2)

汁水煮缶 1缶

☆酢 大さじ0.5杯

☆砂糖小さじ1杯強

☆醤油小さじ1杯

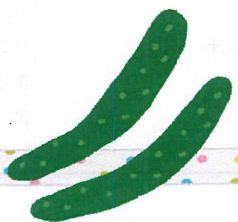
☆ごま油 少々

【作り方】

1 きゅうりは輪切り、乾燥わかめは戻し食べ
やすい大きさに切る。

2 きゅうり、わかめをサッと湯に通し水気を
絞る。ツナ缶は汁気を切る。

3 ☆の調味料を混ぜあわせ、2と和えて
出来上がり。



2026年8月 献 立 表

こうたり保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)			完了期 (12～18ヶ月児)		
		午前	午前		午後			午後
1(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	ミルク 食パン
3(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり または ヨーグルト煮しパン	軟飯 豆腐煮 豚肉のケチャップ煮 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ わかめ だし汁 みそ	ミルク ヨーグルト煮しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー ヨーグルト 油)
4(火)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 トマト 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 トマト 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏そぼろ煮 温野菜 すまし汁	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 トマト 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 鶏そぼろ煮 スティックきゅうり トマトスープ	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 きゅうり だし汁 塩 トマト 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
5(水)	おかゆ かれい 人参 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい だし汁 醤油 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり (とうもろこし)	軟飯 魚の照り焼き ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (とうもろこし)
6(木)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク さつま芋	軟飯 豆腐煮 牛肉の煮物 粉ふき芋 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 塩 ごま なす 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ	ミルク さつま芋
7(金)	おかゆ かれい ブロッコリー 人参 白菜 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 ブロッコリー 人参 白菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 温野菜 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 ブロッコリー だし汁 白菜 だし汁 醤油	ミルク 粥または おにぎり または パンケーキ	軟飯 鮭の西京焼き おかか和え うどん汁	鮭 三温糖 白みそ 酒 みりん ブロッコリー 人参 かつお節 醤油 だし汁 干しうどん 白菜 わかめ だし汁 醤油	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳)
8(土)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 煮込みうどん	豆腐 だし汁 醤油 うどん きゃべつ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 豆腐煮 和風ちゃんぽん	豆腐 だし汁 醤油 中華麺 きゃべつ 人参 だし汁 コンソメ 醤油	ミルク 食パン
10(月)	おかゆ 豆腐 人参 玉ねぎ さつま芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ さつま芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 すまし汁	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 コンソメスープ	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク 食パン
12(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり (人参)	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 ゆかり だし汁 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク おにぎり (人参)
17(月)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ きゃべつ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きゃべつ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 豚肉の煮物 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク 粥または おにぎり または ヨーグルト煮しパン	軟飯 豆腐煮 豚肉のケチャップ煮 煮びたし みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 豚肉 玉ねぎ だし汁 ケチャップ きゃべつ 人参 だし汁 醤油 玉ねぎ わかめ だし汁 みそ	ミルク ヨーグルト煮しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー ヨーグルト 油)
18(火)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 トマト 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 トマト 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏そぼろ煮 温野菜 すまし汁	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 トマト 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 鶏そぼろ煮 スティックきゅうり トマトスープ	鶏ひき肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 きゅうり だし汁 塩 トマト 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
19(水)	おかゆ かれい 人参 大根 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 大根 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい だし汁 醤油 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 粥 または おにぎり (とうもろこし)	軟飯 魚の照り焼き ツナと野菜の煮物 煮びたし すまし汁	かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 お水煮 人参 大根 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 醤油 豆腐 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク おにぎり (とうもろこし)
20(木)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉の煮物 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐煮 牛肉の煮物 粉ふき みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 じゃが芋 塩 ごま なす 玉ねぎ 人参 だし汁 みそ	ミルク かぼちゃ
21(金)	おかゆ かれい ブロッコリー 人参 白菜 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 ブロッコリー 人参 白菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 温野菜 すまし汁	鮭 だし汁 醤油 人参 白菜 だし汁 醤油 ブロッコリー だし汁 白菜 だし汁 醤油	ミルク 粥または おにぎり または パンケーキ	軟飯 鮭の西京焼き おかか和え うどん汁	鮭 三温糖 白みそ 酒 みりん ブロッコリー 人参 かつお節 醤油 だし汁 干しうどん 白菜 わかめ だし汁 醤油	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳)
22(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 わかめラーメン	中華麺 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 コンソメ 醤油	ミルク 食パン

2026年8月 献立表

こうたり保育園

日付	初期 (5～6ヶ月児)	中期(7～8ヶ月児)	後期(9～11ヶ月児)		完了期 (12～18ヶ月児)			
		午前	午前	午後			午後	
24(月)	おかゆ 豆腐 人参 玉ねぎ さつま芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ さつま芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 すまし汁	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 鶏肉の煮物 さつま芋の煮物 コンソメスープ	鶏肉 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 醤油 豆腐 玉ねぎ コンソメ 野菜スープ	ミルク 食パン
25(火)	おかゆ 豆腐 人参 玉ねぎ じゃが芋 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 玉ねぎ じゃが芋 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐煮 肉じゃが すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 だし汁 醤油 わかめ だし汁 醤油	ミルク プレーンサブレ (小麦粉 三温糖 油 水)
26(水)	おかゆ かれい きゃべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク さつま芋	軟飯 魚の煮付け ゆかり和え すまし汁	かれい だし汁 醤油 きゃべつ 人参 ゆかり だし汁 きゃべつ だし汁 醤油	ミルク さつま芋
27(木)	おかゆ 豆腐 かぼちゃ 人参 小松菜 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 かぼちゃ 人参 小松菜 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ かぼちゃのおやき 野菜の煮物 みそ汁	牛ひき肉 玉ねぎ 油 かぼちゃ さつま芋 塩 人参 小松菜 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり (人参)	軟飯 焼きコロッケ ごま和え みそ汁	牛ひき肉 玉ねぎ 油 南瓜 さつま芋 塩 コンソメ パン粉 油 もやし 人参 小松菜 ごま 醤油 三温糖 だし汁 豆腐 わかめ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (人参)
28(金)	おかゆ かれい 人参 きゃべつ 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ かれい だし汁 人参 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	鮭 だし汁 醤油 人参 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 みそ	ミルク 粥 または おにぎり (青のり)	軟飯 鮭の塩焼き 切干大根煮 みそ汁	鮭 塩 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 きゃべつ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (青のり)
29(土)	おかゆ 豆腐 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 人参 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク 食パン
31(月)	おかゆ 豆腐 きゃべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きゃべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 鶏肉の煮物 煮びたし すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 きゃべつ だし汁 醤油 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 粥または きな粉おにぎり または きな粉蒸しパン	軟飯 豆腐煮 鶏肉の煮物 きゃべつの和え物 コンソメスープ	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ 人参 だし汁 醤油 きゃべつ 人参 醤油 だし汁 マカロニ 玉ねぎ 人参 コンソメ 野菜スープ	ミルク きな粉蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油 きな粉)

※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

～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。



食材が食べにくい時は、だし汁や野菜
スープに片栗粉でとろみをつけ食べやす
くしています。
献立表には記載していませんが、片栗粉
を使用しています。



8月31日は8 (や) 3 (さ) 1 (い) の日。

トマトやきゅうり、オクラといった夏野菜は水分やカリウムを多く含み、体を冷やしてくれるので、夏の体調管理にピッタリです。

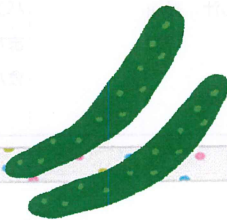
8月のきゅうりを使った献立の人気メニュー「ツナサラダ」を紹介します。

【材料】

- きゅうり 1本
- 乾燥わかめ 2g
(小さじ2)
- 汁水煮缶 1缶
- ☆酢 大さじ0.5杯
- ☆砂糖小さじ1杯強
- ☆醤油小さじ1杯
- ☆ごま油 少々

【作り方】

- きゅうりは輪切り、乾燥わかめは戻し食べ
やすい大きさに切る。
- きゅうり、わかめをサッと湯に通し水気を
絞る。ツナ缶は汁気を切る。
- ☆の調味料を混ぜあわせ、2と和えて
出来上がり。



調理室より



夕方、調理員が帰るころ「明日の給食な
に？」「明日は〇〇だよ！」こんな会話をよ
くするのですが、この日は‘焼肉風炒め’ピー
マンの入っている献立でした。それを聞いて
「ピーマン嫌いー！」と言っていた園児さん
が次の日、「ピーマン、少し減らしたら食べ
られた！」と嬉しそうに報告してくれまし
た！わたしもとても嬉しくなりました！
こんな経験を繰り返し、少しずつ苦手意識が
薄れていきますように。