

献立表

2026年08月

幼保連携型認定こども園立正保育園(一般)

日付	献立名	材料名 (◎は10時おやつ, ○は午後おやつ材料)			おやつ (◎は10時, ○は午後おやつ)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
01 土	スパゲティー、スティックきゅうり、麦茶	マカロニ・スパゲティー、オリーブ油	ベーコン(ショルダー)	たまねぎ、きゅうり、にんじん、ピーマン	◎麦茶・せんべい、○麦茶、○せんべい
03 月	御飯(乳)、御飯(幼・職)、夏野菜カレー、福神漬、ゆで卵、トマトサラダ	米、○小麦粉、○砂糖、油、押麦、サフラワー油	○牛乳、卵、豚肉(肩ロース・脂身付)、○無塩バター、○卵、○クリーム(植物性脂肪)、◎チーズ	かぼちゃ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、なす、トマト、きゅうり、ピーマン、オクラ、福神漬、○レモン	◎麦茶・チーズ、○牛乳100、○レモンカップケーキ
04 火	御飯(乳)、御飯(幼・職)、豆腐の中華煮、きゅうりとみかんの酢の物、スープ(豆腐・もやし)	米、○小麦粉、○油、○砂糖、押麦、ごま油、片栗粉、砂糖	木綿豆腐、豚肉(肩ロース・脂身付)	たまねぎ、きゅうり、緑豆もやし、みかん缶、チンゲンサイ、にんじん、たけのこ(ゆで)、わかめ(生)、しょうが、	◎麦茶・ミニゼリー、○麦茶、○のりしおクラッカー
05 水	御飯(乳)、御飯(幼・職)、御飯(桜飯)、錦井、ほうれん草の胡麻和え(もやし)、ひじきのごまサラダ、味噌汁(人参・玉葱)	米、三温糖、マヨネーズ、油、ごま、すりごま	鶏ひき肉、卵、米みそ(赤色辛みそ)、ハム、でんぶ、さば節	だいこん、○みかん缶、○バナナ、たまねぎ、○もも缶、○パイン缶、きゅうり、ほうれんそう、にんじん、緑豆も	◎麦茶・マンナ、○カルピスポンチ・パイン
06 木	食パン(乳)、食パン(幼・職)、ジャム、タンドリーチキン、ツナサラダ、春雨スープ	○米、食パン、油、はるさめ(緑豆)、○油	鶏肉(胸皮なし)、ヨーグルト(無糖)、ツナ油漬缶	キャベツ、たまねぎ、きゅうり、えのきたけ、○コーン缶、にんじん、いちごジャム、○焼きのり、にんにく、わか	◎麦茶 キウイ、○麦茶、○おにぎり(コーン)
07 金	御飯(乳)、御飯(幼・職)、ゴーヤチャンプルー、春雨サラダ、スープ(わかめ・えのき)	○じゃがいも、米、油、○サフラワー油、はるさめ、押麦	木綿豆腐、卵、豚肉(肩ロース・脂身付)、かつお節	大豆もやし、にんじん、たまねぎ、きゅうり、にがうり・ゴーヤ、えのきたけ、わかめ(乾)、○あおのり	◎麦茶・ボーロ、○麦茶、○フライドポテト(青のり)
08 土	和風スパゲティ、スティックきゅうり、麦茶	マカロニ・スパゲティー、オリーブ油	ベーコン(ショルダー)	たまねぎ、きゅうり、にんじん、ピーマン	◎麦茶・せんべい、○麦茶、○ビスケット
10 月	御飯(乳)、御飯(幼・職)、ドライカレー、スティックきゅうり、スープ(わかめ・えのき)	米、油、押麦、三温糖	豚ひき肉	たまねぎ、きゅうり、にんじん、えのきたけ、ピーマン、トマトピューレ、にんにく、しょうが、わかめ(乾)	◎麦茶・ウエハース、○麦茶、○せんべい
12 水	御飯(乳)、御飯(幼・職)、ハヤシライス・豚肉、スティックきゅうり、麦茶	米、押麦、油	豚肉(肩ロース・脂身付)	たまねぎ、きゅうり、にんじん、マッシュルーム缶	◎麦茶・せんべい、○ゼリー
13 木	御飯(乳)、御飯(幼・職)、チャーハン、ミニゼリー、スープ(わかめ・えのき)	米、油	○アイスクリーム、豚ひき肉	たまねぎ、えのきたけ、にんじん、ピーマン、わかめ(乾)、あおのり、◎きゅうり	◎麦茶・きゅうり、○アイスクリーム
14 金	焼きそば、バナナ、麦茶	焼きそばめん、油	豚肉(ばら・脂身付)	バナナ、たまねぎ、大豆もやし、キャベツ、にんじん	◎麦茶・ボーロ、○麦茶、○ビスケット
15 土	スパゲティー、ミニゼリー、麦茶	マカロニ・スパゲティー、オリーブ油	ベーコン(ショルダー)	たまねぎ、にんじん、ピーマン	◎麦茶・せんべい、○麦茶、○せんべい