

2026年度8月 献立予定表（後期食）



日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (土)	鶏やさい粥 アスパラのスープ ブロッコリーのしらす煮	米、かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ピーマン、しょうゆ／かつお・昆布だし汁、グリーンアスパラガス、カットわかめ、コーン（冷凍）、しょうゆ、食塩／ブロッコリー、しらす干し、食塩／食パン、牛乳、ツナ水煮缶、たまねぎ	ツナパン粥
3 17 31 (月)	豚そぼろ粥 なすのおみそ汁 さつまいもの甘煮	米、水、豚ひき肉、もやし、にんじん、こまつな、砂糖、しょうゆ／かつおだし汁、なす、キャベツ、カットわかめ、みそ／さつまいも、砂糖／小麦粉、にんじん、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳	にんじんおやき
4 18 (火)	5倍粥 きゅうりのおみそ汁 松風焼き かぼちゃのひじき煮	米、水／かつお・昆布だし汁、ツナ水煮缶、きゅうり、たまねぎ、コーン（冷凍）、みそ／鶏ひき肉、木綿豆腐、ねぎ、片栗粉、しょうゆ、みそ／ひじき、かぼちゃ、にんじん、いんげん、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ／牛乳、砂糖、かんてん（粉）	牛乳かん
5 19 (水)	5倍粥 じゃがいものおみそ汁 さけの彩り煮 きゅうりの塩煮	米、水／かつおだし汁、じゃがいも、こまつな、みそ／さけ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、砂糖、しょうゆ／きゅうり、食塩／米、こんぶ（だし用）、水、コーン（冷凍）、しょうゆ	とうもろこし粥
6 20 (木)	5倍粥 オニオンスープ 豚肉となすの煮物 カラフル煮	米、水／かつお・昆布だし汁、たまねぎ、にんじん、しょうゆ、食塩／豚肉（もも）、なす、砂糖、しょうゆ／ブロッコリー、かぼちゃ、コーン（冷凍）、食塩／マカロニ、たまねぎ、ブロッコリー、砂糖、ケチャップ	マカロニのケチャップ煮
7 21 (金)	5倍粥 お豆腐のすまし汁 鶏肉のみそ煮 じゃがいものコロコロ煮	米、水／かつお・昆布だし汁、絹ごし豆腐、オクラ、もやし、しょうゆ、食塩／鶏もも肉、砂糖、みそ／じゃがいも、にんじん、きゅうり、コーン（冷凍）、食塩／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	ホットケーキ
8 22 (土)	5倍粥 チンゲンサイのスープ かれののケチャップ煮 はるさめの甘辛煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、トマト、砂糖、しょうゆ／かれい、たまねぎ、砂糖、ケチャップ／はるさめ、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ／米、かつおだし汁、たまねぎ、にんじん、食塩	やさい粥
10 24 (月)	5倍粥 いんげんのおみそ汁 かれのの塩煮 こまつなの煮浸し	米、水／かつおだし汁、いんげん、たまねぎ、みそ／かれい、食塩／こまつな、にんじん、もやし、コーン（冷凍）、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ／ゆでうどん、豚肉（もも）、たまねぎ、にんじん、こまつな、かつおだし汁、しょうゆ、食塩	やさいうどん
11 25 (火)	ツナ粥 かぼちゃのおみそ汁 豆腐バーグ オクラのおかか煮	米、水、ツナ水煮缶、食塩／かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、みそ／油、鶏ひき肉、木綿豆腐、たまねぎ、米粉、食塩／オクラ、にんじん、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ、かつお節／トマト、水、砂糖、かんてん（粉）、りんご濃縮果汁	トマトゼリー
12 26 (水)	5倍粥 ブロッコリーのスープ 豚肉とたまねぎのケチャップ煮 さつまいものとろとろサラダ	米、水／かつお・昆布だし汁、ブロッコリー、もやし、しょうゆ、食塩／豚肉（もも）、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、砂糖、しょうゆ、ケチャップ／さつまいも、にんじん、きゅうり、砂糖／米、昆布だし汁、みそ、カットわかめ、コーン（冷凍）	みそ粥
13 27 (木)	5倍粥 オクラのおみそ汁 かれののうま煮 ラタトゥイユ	米、水／かつおだし汁、オクラ、にんじん、えのきたけ、みそ／かれい、かつおだし汁、しょうゆ／油、たまねぎ、トマト、なす、ピーマン、砂糖、ケチャップ、食塩／小麦粉、きな粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、牛乳	きなこケーキ
14 28 (金)	5倍粥 かぼちゃのおみそ汁 豆腐のそぼろあん 4色の塩煮	米、水／かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、みそ／木綿豆腐、豚ひき肉、かつおだし汁、しょうゆ／キャベツ、にんじん、もやし、コーン（冷凍）、食塩／さつまいも、砂糖、牛乳	さつまいもの茶巾しぼり

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

