



日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
1月	ベーコン炒飯 ゆでブロッコリー(ぼん酢) じゃが芋のスープ	米、ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、鶏がらスープ、濃口醤油/ブロッコリー、食塩、ポン酢/じゃがいも、たまねぎ、しめじ、油、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/米粉のホットケーキミックス、粉チーズ、豆乳、水、油	牛乳 果物 ◎チーズボール
2火	ご飯 豚肉と茄子の炒め物 キャベツのドレッシング和え えのきのすまし汁	米/豚肉、なす、たまねぎ、にんじん、ピーマン、生姜、にんにく、油、米みそ(淡色辛みそ)、濃口醤油、砂糖、水、ごま油、片栗粉、水/キャベツ、ホールコーン、ツナフレーク油漬、ノンオイル柑橘ドレッシング/えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水/牛乳/果物/食パン《卵なし》、いちごジャム	牛乳 果物 ◎ジャムトースト
3水	ご飯 いとより鯛の梅煮 大根のごま醤油和え 白菜のみそ汁	米/糸より鯛(骨なし)、生姜、無着色梅干し、砂糖、濃口醤油、酒、水/だいこん、にんじん、きゅうり、濃口醤油、砂糖、いりごま/はくさい、うすあげ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/おいしいプリン《卵不使用》/揚一番	牛乳 果物 おいしいプリン(Ca+鉄) 揚一番[3~5歳児]
4木	ビビンバ あげとワカメのみそ汁	米、牛肉、にんにく、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、ごま油、ほうれん草、にんじん、きゅうり、ホールコーン、濃口醤油、砂糖、いりごま/うすあげ、カットわかめ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/薄力粉、砂糖、油、豆乳ホイップ、水	牛乳 果物 ◎クッキー
5金	ご飯 チキンカレームニエル 春雨サラダ チンゲン菜のスープ	米/鶏ささ身、食塩、薄力粉、カレー粉、オリーブ油、ケチャップ/春雨、きゅうり、にんじん、カットわかめ、酢、砂糖、薄口醤油、食塩/チンゲン菜、たまねぎ、しめじ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/アシッドミルクPLUS/果物/そうめん、きゅうり、そうめんつゆストレート、きざみのり	アシッドミルク 果物 ◎そうめん
6土	イタリアンスパゲティ 果物	スパゲティ、オリーブ油、ベーコン、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、トマトピューレ、ウスターソース、ケチャップ、油、食塩/果物/牛乳/十勝バターレーズンスティック[既製品のパン]	牛乳 十勝バターレーズンスティック
8月	ご飯 ポークカレー キャベツの甘酢和え	米/豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水/キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、薄口醤油、食塩/牛乳/ぶどうジュース、水、砂糖、粉末かんてん/まがりせんべい	牛乳 ◎ぶどうゼリー まがりせんべい
9火	ご飯 焼き魚(さば) 切干大根の煮付け 豆腐とえのきのすまし汁	米/さば、油、ポン酢/切り干しだいこん、にんじん、干しいたけ、三度豆、うすあげ、砂糖、本みりん、濃口醤油、業務用だし、油、だし汁/豆腐、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水/牛乳/スイカ/米粉のホットケーキミックス、砂糖、豆乳、水、油、ケーキシロップ	牛乳 スイカ ◎ホットケーキ
10水	ご飯 豆腐の肉あんかけ 冬瓜のみそ汁	米/豆腐、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、生姜、油、砂糖、濃口醤油、煮干し、水、片栗粉/とうがん、うすあげ、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/ほうじ茶/ソファール元気ヨーグルト/米、いりごま、濃口醤油、花かつお	お茶 ソファール元気ヨーグルト ◎焼きおにぎり
11木	<h2 style="text-align: center;">山の日</h2>		
12金	三色丼 スティックソーセージ 麩とねぎのすまし汁	米、だし昆布、薄口醤油、酒、食塩、鶏ミンチ、濃口醤油、砂糖、本みりん、油、生姜、三度豆、食塩、にんじん、だし昆布、水、砂糖、食塩/アンパンマンおやつソーセージ/麩、たまねぎ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水/牛乳/果物/厚切りバウムクーヘン【小麦・卵・乳】/ラムネ菓子	牛乳 果物 厚切りバウムクーヘン ラムネ菓子[3~5歳児]
13土	きつねうどん 果物	うどん、すしあげ、濃口醤油、砂糖、本みりん、だし昆布、水、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水/果物/牛乳/黒糖フークレエ《卵・乳なし》	牛乳 黒糖フークレエ
15月	ご飯 豚肉のしょうが炒め キャベツと人参のポン酢和え 豆腐とワカメのみそ汁	米/豚肉、生姜、たまねぎ、砂糖、濃口醤油、本みりん、油/キャベツ、にんじん、ポン酢/豆腐、カットわかめ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/おにぎりせんべい/わいわいスティックゼリー	牛乳 果物 おにぎりせんべい スティックゼリー[3~5歳児]
16火	青菜のごはん 高野豆腐の煮物 さつま芋のみそ汁	米、菜めしの素/高野豆腐、鶏もも肉、干しいたけ、たまねぎ、にんじん、三度豆、砂糖、薄口醤油、酒、煮干し、水/さつまいも、たまねぎ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/ビスコ/ハッピーターン	牛乳 果物 ビスコ ハッピーターン[3~5歳児]

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
17 水	ご飯 鶏肉の唐揚げ 和風ツナサラダ えのきのすまし汁 	米／鶏もも肉、食塩、白こしょう、片栗粉、油／きゅうり、にんじん、ツナフレーク油漬、カットわかめ、ポン酢／えのきたけ、たまねぎ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／ポップコーン用コーン、油、バター、食塩／かぼちゃポーロ 	牛乳 果物 ◎ポップコーン かぼちゃポーロ【1歳児】 
18 木	ハヤシライス 胡瓜とパプリカの甘酢和え 	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ハヤシフレーク、トマト(缶詰)カット、ケチャップ、油、水／きゅうり、パプリカ(赤)、酢、砂糖、薄口醤油、食塩／ほうじ茶／フルーチェ(イチゴ)、牛乳／源氏パイ	お茶 ◎フルーチェ(いちご) 源氏パイ 
19 金	ご飯 さわらの照り焼き 小松菜のお浸し 大根と豆腐のみそ汁 	米／さわら、濃口醤油、本みりん、酒、濃口醤油、砂糖、本みりん、水、片栗粉、水／こまつな、にんじん、濃口醤油、砂糖／だいこん、豆腐、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、豆乳、水、油、粉糖	牛乳 果物 ◎ドーナツ
20 土	チャンポン 果物	中華めん(卵なし麺)、豚肉、野焼ちくわ、はくさい、にんじん、青ねぎ、干しいたけ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、片栗粉、ごま油、油、水、／果物、／牛乳、／ネオバターロール[既製品のパン]、	牛乳 ネオバターロール 
22 月	エビピラフ チンゲン菜のスープ コアコアプラス[3~5歳児] 	米、油、鶏肉、むきえび、たまねぎ、にんじん、ピーマン、鶏がらスープ、食塩／コーン、たまねぎ、チンゲン菜、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／コアコアプラス(ヨーグルト)／牛乳／果物／薄力粉、砂糖、マーガリン、にんじん、豆乳ホイップ、水 	牛乳 果物 ◎キャロットクッキー
23 火	ご飯 筑前煮 小松菜と麩のみそ汁 	米／鶏もも肉、さといも、ごぼう、にんじん、板こんにやく、干しいたけ、三度豆、食塩、濃口醤油、砂糖、油、煮干し、水／麩、こまつな、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／スイカ／食パン《卵なし》、マーガリン、砂糖、青のり、いりごま	牛乳 スイカ ◎和風ラスク 
お誕生日食			
24 水	ご飯 ツナコロッケ コーンとワカメのサラダ キャベツとしめじのスープ	米／マッシュポテト、ツナフレーク油漬、たまねぎ、食塩、油、薄力粉、水、パン粉、油、ケチャップ、トンカツソース／カットわかめ、コーン、きゅうり、ポン酢／キャベツ、しめじ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／きになる野菜 白ぶどう&ほうれん草／果物／米粉のホットケーキミックス、砂糖、ココア、豆乳、水、油、粉糖	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 果物 ◎ココアホットケーキ
25 木	ご飯 野菜炒め(ビーフン入) 豆腐とねぎのすまし汁	米／豚肉、キャベツ、たまねぎ、ピーマン、にんじん、ピーマン、ごま油、鶏がらスープ、食塩、白こしょう、砂糖、濃口醤油／豆腐、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／豆乳、砂糖、片栗粉、きな粉	牛乳 果物 ◎豆乳あべかわ 
26 金	ゆかりご飯 厚揚げの煮付け そうめんのみそ汁 	米、ゆかり和えの素／厚揚げ、鶏もも肉、だいこん、にんじん、ごぼ天、三度豆、砂糖、濃口醤油、本みりん、煮干し、だし昆布、水／そうめん、たまねぎ、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／さつまいも、砂糖、水	牛乳 果物 ◎いもあん 
27 土	肉うどん 果物	うどん、牛肉、濃口醤油、本みりん、砂糖、たまねぎ、にんじん、しめじ、青ねぎ、だし昆布、業務用だし、薄口醤油、食塩、水／果物／牛乳／スナックパン野菜と果物[既製品のパン] 	牛乳 スナックパン(野菜と果物)
29 月	ご飯 夏野菜カレー わかめと胡瓜のサラダ 	米／豚肉、じゃがいも、かぼちゃ、たまねぎ、なす、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルゲン27品目不使用)、ケチャップ、油、水／きゅうり、にんじん、カットわかめ、ポン酢／牛乳／りんご、みかん缶、パイン缶、あわせるゼリー(マスカット)、水、砂糖／揚一番 	牛乳 ◎フルーツカクテル 揚一番 
30 火	ご飯 あじの南蛮漬け 三度豆のごま和え 青菜のみそ汁 	米／あじ(骨なし)、片栗粉、油、砂糖、酢、濃口醤油、青ねぎ、りんご／三度豆、にんじん、いりごま、濃口醤油、砂糖／こまつな、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／ジョア(プレーン)／果物／ホットケーキミックス(乳成分なし)、砂糖、水	ジョア(プレーン) 果物 ◎カップケーキ
31 水	ご飯 ポークチャップ キャベツの和え物 春雨スープ 	米／豚肉、たまねぎ、食塩、白こしょう、油、ケチャップ、トンカツソース／キャベツ、きゅうり、にんじん、濃口醤油、砂糖／春雨、チンゲン菜、ベーコン、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／薄力粉、ベーキングパウダー、ほうれん草、砂糖、豆乳、水、サイコロチーズ 	牛乳 果物 ◎ほうれん草蒸しパン 

8月の1日の平均栄養量 (3歳以上児・おやつ含む) ※3歳未満児は8割の計算	エネルギー	572 kcal	鉄	2.6 mg
	たんぱく質	20.7 g	カルシウム	269 mg
	脂質	17.3 g	ビタミンC	22 mg
	塩分	2.2 g	食物繊維	3.8 g

※天候・材料等の都合により献立を変更する場合があります。

※1~2歳児クラスは、10時に牛乳が付きます。

※果物はりんご、バナナ、オレンジ等柑橘類、その他季節に応じた果物(8月はスイカ)を提供予定です。

