

2026年



8月



こんだてびょう

離乳食完了期食



三ツ境たんぽぽ保育園

日			曜	朝おやつ	昼食	3色分類			午後おやつ
						黄 (力や体温のもとになる)	あか (体をつくる・血や肉になる)	みどり (体の調子を整える)	
	10	24	月	ハイハイ ン	とふめし ～兵庫県郷土料理～ みそ汁 鶏肉のごま照り焼き	七分つき米、小麦粉、砂糖、さつまいも、油	牛乳、鶏肉(もも皮なし)、木綿豆腐、さば水煮、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	バナナ、にんじん、たまねぎ、だいこん、ごぼう、ごま、しょうが	ココアカップ ケーキ 果物 牛乳
		25	火	ハイハイ ン	ご飯 冬瓜のすまし汁 さけの照り焼き オクラのおかか和え	七分つき米、さつまいも、砂糖	牛乳、しろさけ、絹ごし豆腐、かつお節、2歳児:いわし(田作り)	とうがん、オクラ、にんじん、レモン果汁、塩こんぶ	さつま芋のレモン煮 牛乳
	12	26	水	ハイハイ ン	醤油ラーメン さつま芋のコロコロサラダ	中華めん、さつまいも、砂糖、油、ごま油	牛乳、豚肉(肩ロース)赤身、ゼラチン	ぶどう濃縮果汁、バナナ、はくさい、たまねぎ、にんじん、きゅうり、コーン	ぶどうゼリー 果物 牛乳
	13		木	ハイハイ ン	鮭の混ぜ込みご飯 豆腐すまし汁 大根と鶏肉の煮物	七分つき米、砂糖	木綿豆腐、牛乳、フルーチェ、しろさけ、鶏もも肉、油揚げ	バナナ、いちご、だいこん、にんじん、とうがん、いんげん、ごま	フルーチェ ビスケット添え 果物
		27		ハイハイ ン			牛乳、木綿豆腐、生クリーム、しろさけ、鶏もも肉、油揚げ	バナナ、だいこん、にんじん、とうがん、いんげん、ごま	バナナアイス 牛乳
	14	28	金	ハイハイ ン	14日:ご飯 28日:フランスパン スープ 鶏肉のカレー風味焼き トマトのツナ和え	七分つき米、七分つき米、マヨネーズ、砂糖、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、ツナ水煮、きな粉	バナナ、トマト、たまねぎ、きゅうり、にんじん、にんにく	きな粉おにぎり 果物
1	15	29	土	ハイハイ ン	ご飯 豆腐みそ汁 豚肉じゃが カレー味	米、じゃがいも、砂糖、油、食パン	牛乳、豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、グリーンピース	食パン 食物 (牛乳)
3	17	31	月	ハイハイ ン	鶏めし～大分県郷土料理～ みそ汁 きゅうりのさっぱり和え	七分つき米、強力粉、さつまいも、砂糖、パン粉、片栗粉、油	牛乳、鶏もも(皮なし)、鶏ひき肉、チーズ、粉チーズ、米みそ(淡色辛みそ)	きゅうり、キウイフルーツ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、コーン、こんぶ	コーンチーズパン 牛乳
4	18		火	ハイハイ ン	ご飯 豆腐みそ汁 さけの塩焼き 小松菜の納豆和え	七分つき米、ホットケーキ粉、砂糖	牛乳、しろさけ、挽きわり納豆、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節 2歳児:いわし(田作り)	バナナ、こまつな、だいこん、たまねぎ、ごま	プレーンカップ ケーキ 果物 牛乳
5	19		水	ハイハイ ン	ドライカレー スープ コールスローサラダ	七分つき米、米粉、マヨネーズ、砂糖、油	牛乳、豚ひき肉、絹ごし豆腐、調製豆乳、豚レバー	たまねぎ、キャベツ、にんじん、みかん、だいこん、コーン、ピーマン、しめじ、干しぶどう、にんにく、しょうが	米粉と豆腐のブラウニー 牛乳
6	20		木	ハイハイ ン	ご飯 みそ汁 さわらの西京焼き 甘酢和え	七分つき米、砂糖	牛乳、さわら、米みそ(淡色辛みそ)	とうもろこし、キャベツ、たまねぎ、にんじん、だいこん、とうみょう、コーン	とうもろこし 牛乳
7	21		金	ハイハイ ン	フランスパン スープ 鶏肉のマーマレード焼き かぼちゃのサラダ	フランスパン、七分つき米、マヨネーズ、砂糖、片栗粉	牛乳、鶏もも(皮なし)、きな粉	かぼちゃ、たまねぎ、干しぶどう、にんじん、マーマレード、ごま、わかめ	わかめおにぎり 牛乳
8	22		土	ハイハイ ン	ざるラーメン ブロッコリーのごま和え	中華めん、砂糖、食パン	牛乳、(ヨーグルト)、焼き豚	ブロッコリー、コーン缶、にんじん、ごま	食パン (ヨーグルト)

給食MEMO

★献立表に記載の食材は必ず確認して下さい。

★行事、その他の都合により献立を変更することがあります。

★午前のおやつは乳児クラスに提供します。麦茶が付きます。

★8月提供予定のくだもの:すいか、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ(入荷状況により変わります。)午後おやつと一緒に果物を提供します。