

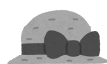


令和7年 8月 献立表(幼児クラス)



箕面市立保育所・認定こども園給食

日付	10時	給食	3時	からだの血や肉になるもの	からだの熱や力になるもの	体の調子をととのえるもの	その他
1(金)	味噌スープ	ごはん、肉じゃが、ゆかり煮、甘夏みかん	牛乳 くず餅	さば節、牛肉、牛乳、きな粉	米、じゃがいも、三温糖、サラダ油、片栗粉	たまねぎ、人参、グリーンピース(冷)、きゅうり、キャベツ、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しらたき、しょうゆ、ゆかり
2(土)	味噌スープ	中華丼、味噌汁、白桃	牛乳 せんべい みかんゼリー	さば節、豚肉、牛乳	米、三温糖、片栗粉、サラダ油、せんべい、みかんゼリー	干しいたけ、はくさい、人参、たまねぎ、かぼちゃ、小松菜、白桃(缶)	赤味噌、白味噌、ブイヨン、しょうゆ、塩
4(月)	味噌スープ	ごはん、なすのそぼろ煮、春雨ソテー、味噌汁	牛乳 茹でとうもろこし おかき	さば節、豚ひき肉、ロースハム、油揚げ、牛乳	米、三温糖、サラダ油、はるさめ、片栗粉、おかき	茄子、たまねぎ、人参、さやいんげん、きゅうり、レタス、小松菜、スイートコーン	赤味噌、白味噌、しょうゆ、塩
5(火)	味噌スープ	鮭のおすし、青菜の炒り煮、すまし汁	牛乳 ミニ冷麺	さば節、銀鮭、きざみのり、油揚げ、絹豆腐(冷)、牛乳、ボンレスハム	米、三温糖、サラダ油、うどん	きゅうり、小松菜、人参、たまねぎ、しめじ、糸みつば、コーン(冷)	赤味噌、白味噌、だし昆布、酢、塩、しょうゆ、ブイヨン
6(水)	味噌スープ	ごはん、焼き肉、味噌汁	牛乳 梨 米ボン菓子	さば節、牛肉、わかめ、牛乳	米、サラダ油、三温糖、米ボン菓子	人参、たまねぎ、小松菜、キャベツ、大根、梨	赤味噌、白味噌、しょうゆ、本みりん
7(木)	味噌スープ	ふりかけごはん、魚のフライ、野菜のソテー、味噌汁、甘夏みかん	牛乳 すいかのポンチ	さば節、カラスガレイ、牛乳	米、小麦粉、パン粉、サラダ油、さつまいも、三温糖	エリンギ、キャベツ、人参、緑豆もやし、小松菜、甘夏みかん(缶)、すいか、みかん(缶)	赤味噌、白味噌、ふりかけ、塩、ウスターソース、トマトケチャップ、水
8(金)	味噌スープ	中華おこわ、きゅうりの炒め漬け、とうがんのすまし汁	牛乳 りんご せんべい	さば節、豚肉、絹豆腐(冷)、牛乳	もち米、米、サラダ油、三温糖、せんべい	たけのこ(水煮)、干しいたけ、人参、きゅうり、大根、とうがん、オクラ、りんご	赤味噌、白味噌、だし昆布、ブイヨン、しょうゆ、塩、酢
9(土)	味噌スープ	牛丼、味噌汁、甘夏みかん	牛乳 ももゼリー おかき	さば節、牛肉、油揚げ、牛乳	米、サラダ油、三温糖、じゃがいも、ももゼリー、おかき	たまねぎ、人参、ほうれん草、葉ねぎ、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しらたき、しょうゆ、本みりん
12(火)	味噌スープ	ごはん、ムニエル、ラタトゥイユ、野菜スープ	コーンフレークの牛乳かけ	さば節、カラスガレイ、ベーコン、牛乳	米、小麦粉、サラダ油、じゃがいも、コーンフレーク	トマトピューレ、トマト、ピーマン、茄子、たまねぎ、にんにく、人参、ほうれん草、みかん(缶)	赤味噌、白味噌、塩、ブイヨン、しょうゆ
13(水)	味噌スープ	ごはん、ツナカレー、甘酢煮	牛乳 すいか おかき	さば節、ベーコン、まぐろ(水煮)、わかめ、牛乳	米、じゃがいも、サラダ油、上新粉、三温糖、おかき	たまねぎ、人参、グリーンピース(冷)、にんにく、しょうが、きゅうり、すいか	赤味噌、白味噌、塩、カレー粉、ブイヨン、トマトケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、チャツネ、水、酢
14(木)	味噌スープ	ごはん、ひじきの五目煮、味噌汁、甘夏みかん	牛乳 米ボン菓子 ももゼリー	さば節、牛肉、油揚げ、ひじき、牛乳	米、三温糖、サラダ油、米ボン菓子、ももゼリー	大根、人参、グリーンピース(冷)、かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しらたき、しょうゆ
15(金)	味噌スープ	ごはん、エコふりかけ、きんぴら風煮、味噌汁	牛乳 みかん おかき	さば節、牛肉、わかめ、牛乳	米、三温糖、サラダ油、じゃがいも、おかき	大根、人参、ピーマン、たまねぎ、みかん(缶)	赤味噌、白味噌、さば節(だしがら)、しょうゆ、本みりん
16(土)	味噌スープ	中華丼、味噌汁、白桃	牛乳 せんべい みかんゼリー	さば節、豚肉、牛乳	米、三温糖、片栗粉、サラダ油、せんべい、みかんゼリー	干しいたけ、はくさい、人参、たまねぎ、かぼちゃ、小松菜、白桃(缶)	赤味噌、白味噌、ブイヨン、しょうゆ、塩



日付	10時	給食	3時	からだの血や肉になるもの	からだの熱や力になるもの	体の調子をととのえるもの	その他
18(月)	味噌スープ	ごはん、肉じゃが、ゆかり煮、甘夏みかん	牛乳 くず餅	さば節、牛肉、牛乳、きな粉	米、じゃがいも、三温糖、サラダ油、片栗粉	たまねぎ、人参、グリーンピース(冷)、きゅうり、キャベツ、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しらたき、しょうゆ、ゆかり
19(火)	味噌スープ	鮭のおすし、青菜の炒り煮、すまし汁	牛乳 ミニ冷麺	さば節、銀鮭、きざみのり、油揚げ、絹豆腐(冷)、牛乳、ボンレスハム	米、三温糖、サラダ油、うどん	きゅうり、小松菜、人参、たまねぎ、しめじ、糸みつば、コーン(冷)	赤味噌、白味噌、だし昆布、酢、塩、しょうゆ、ブイヨン
20(水)	味噌スープ	中華おこわ、きゅうりの炒め漬け、とうがんのすまし汁	牛乳 りんごせんべい	さば節、豚肉、絹豆腐(冷)、牛乳	もち米、米、サラダ油、三温糖、せんべい	たけのこ(水煮)、干しいたけ、人参、きゅうり、大根、とうがん、オクラ、りんご	赤味噌、白味噌、だし昆布、ブイヨン、しょうゆ、塩、酢
21(木)	味噌スープ	ごはん、焼き肉、味噌汁	牛乳 米ボン菓子 みかんゼリー	さば節、牛肉、わかめ、牛乳	米、サラダ油、三温糖、米ボン菓子、みかんゼリー	人参、たまねぎ、小松菜、キャベツ、大根	赤味噌、白味噌、しょうゆ、本みりん
22(金)	味噌スープ	ごはん、焼き魚、ピーマンの炒り煮、野菜の味噌汁	牛乳 茹でとうもろこし おかき	さば節、秋鮭、ボンレスハム、牛乳	米、サラダ油、三温糖、片栗粉、おかき	ピーマン、人参、茄子、えのきたけ、チンゲンツアイ、スイートコーン	赤味噌、白味噌、塩、しらたき、しょうゆ
23(土)	味噌スープ	牛丼、味噌汁、甘夏みかん	牛乳 ももゼリー おかき	さば節、牛肉、油揚げ、牛乳	米、サラダ油、三温糖、じゃがいも、ももゼリー、おかき	たまねぎ、人参、ほうれん草、葉ねぎ、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しらたき、しょうゆ、本みりん
25(月)	味噌スープ	ごはん、揚げ魚バーベキューソース和え、添え野菜、味噌汁	牛乳 梨 せんべい	さば節、たら、絹豆腐(冷)、牛乳	米、片栗粉、サラダ油、せんべい	しょうが、にんにく、りんご(缶)、キャベツ、人参、きゅうり、はくさい、ほうれん草、梨	赤味噌、白味噌、塩、水、しょうゆ、ウスターソース
26(火)	味噌スープ	ごはん、夏野菜のカレー、甘酢煮	牛乳 すいか おかき	さば節、牛肉、わかめ、牛乳	米、じゃがいも、サラダ油、上新粉、三温糖、おかき	かぼちゃ、たまねぎ、人参、茄子、さやいんげん、にんにく、しょうが、大根、きゅうり、すいか	赤味噌、白味噌、塩、カレー粉、ブイヨン、トマトケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、チャツネ、水、酢
27(水)	味噌スープ	ごはん、エコふりかけ、きんぴら風煮、味噌汁	牛乳 みかん おかき	さば節、牛肉、わかめ、牛乳	米、三温糖、サラダ油、じゃがいも、おかき	大根、人参、ピーマン、たまねぎ、みかん(缶)	赤味噌、白味噌、さば節(だしがら)、しょうゆ、本みりん
28(木)	味噌スープ	ごはん、ひじきの五目煮、味噌汁、甘夏みかん	牛乳 米ボン菓子 ももゼリー	さば節、牛肉、油揚げ、ひじき、牛乳	米、三温糖、サラダ油、米ボン菓子、ももゼリー	大根、人参、グリーンピース(冷)、かぼちゃ、たまねぎ、葉ねぎ、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しらたき、しょうゆ
29(金)	味噌スープ	ごはん、ムニエル、ラタトゥイユ、野菜スープ	コーンフレークの牛乳かけ	さば節、カラスガレイ、ベーコン、牛乳	米、小麦粉、サラダ油、じゃがいも、コーンフレーク	トマトピューレ、トマト、ピーマン、茄子、たまねぎ、にんにく、人参、ほうれん草、みかん(缶)	赤味噌、白味噌、塩、ブイヨン、しょうゆ
30(土)	味噌スープ	豚肉の照煮丼、味噌汁、甘夏みかん	牛乳 せんべい みかんゼリー	さば節、豚肉、油揚げ、わかめ、牛乳	米、サラダ油、三温糖、じゃがいも、せんべい、みかんゼリー	たまねぎ、人参、ほうれん草、しょうが、甘夏みかん(缶)	赤味噌、白味噌、しょうゆ、本みりん

月平均栄養価 (幼児)

エネルギー 556kcal たんぱく質 21.9g 脂質 15.8g

*献立は諸事情により、変更することがあります。

