



8月 献立表 あじさい



令和7年

こむぎ保育園

日 曜	献立名		あか	きいろ	みどり	その他	栄養価
	昼食	おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える		乳児
1 金	ご飯 味噌汁 ピーマンの肉詰め甘辛ソース ブロッコリーのマヨ和え パナナ	人参クッキー 牛乳	味噌 豚肉 牛乳	米 パン粉 薄力粉 砂糖 片栗粉 ノンエッグマヨネーズ 油	干しいたけ 玉ねぎ しめじ 小松菜 昆布 ビーマン キャベツ ブロッコリー コーン パナナ 人参	水 塩 みりん こいくちしょうゆ ペーキングパウダー	エネルギー:511kcal タンパク:17.4g 脂質:15.6g カルシウム:180mg 食塩相当量:1.6g
2 土	豚丼 味噌汁 もやしのごま和え オレンジ	しらすチャーハン 小魚	豚肉 味噌 しらす 煮干し	米 油 かつま 砂糖 ごま ごま油	玉ねぎ 干しいたけ チンゲン菜 わかめ 昆布 もやし 人参 きゅうり オレンジ 長ねぎ コーン	水 料理酒 万能つゆ 塩 こいくちしょうゆ チキンスープの素	エネルギー:529kcal タンパク:19.9g 脂質:13.1g カルシウム:177mg 食塩相当量:1.7g
4 月	わかめご飯 味噌汁 鶏肉と野菜の旨煮 トマトドレッシング和え チーズ	ピラフ	高野豆腐 味噌 鶏肉 油揚げ チーズ ロースハム	米 片栗粉 無塩バター	わかめご飯の素 干しいたけ 大根 キャベツ 人参 きゅうり 小松菜 コーン 玉ねぎ パセリ	水 塩 料理酒 こいくちしょうゆ チキンスープの素 トマトドレッシング	エネルギー:481kcal タンパク:19.1g 脂質:10.4g カルシウム:120mg 食塩相当量:1.9g
5 火	ご飯 味噌汁 麩のチャンプルー もやしの梅和え パナナ	手作り水ようかん 牛乳	味噌 豚肉 かつお節 こしあん 牛乳	米 小切麩 車麩 ごま油 砂糖	干しいたけ 南瓜 玉ねぎ 昆布 キャベツ 人参 もやし 小松菜 ねりうめ パナナ 寒天	水 こいくちしょうゆ みりん 料理酒	エネルギー:455kcal タンパク:18.7g 脂質:10.3g カルシウム:185mg 食塩相当量:0.8g
6 水	丸パン コンソメスープ ポテトとぼろのチーズ焼き 白菜のマリネサラダ オレンジ	ひじきおにぎり	豚肉 チーズ 油揚げ	丸パン ジャが芋 油 砂糖 米	玉ねぎ しめじ ほうれん草 パセリ 白菜 人参 きゅうり オレンジ ひじき	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ 穀物酢 万能つゆ 料理酒	エネルギー:444kcal タンパク:15.5g 脂質:14.1g カルシウム:129mg 食塩相当量:1.2g
7 木	【立秋】コーンと昆布の混ぜご飯 すまし汁 たらごまみり焼き 茄子とパプリカの味噌炒め スイカ	ジャムパンケーキ 牛乳	木綿豆腐 たら 味噌 牛乳	米 砂糖 ごま 油 薄力粉	コーン 塩昆布 干しいたけ 万能ねぎ 昆布 しょうが なす 玉ねぎ パプリカ すいか りんごソース	水 こいくちしょうゆ 塩 みりん ペーキングパウダー	エネルギー:440kcal タンパク:17.2g 脂質:8.7g カルシウム:184mg 食塩相当量:1.2g
8 金	きつねうどん ちくわ天 白菜の梅和え オレンジ	卵を使わないドーナツ 牛乳	鶏肉 油揚げ 焼き竹輪 牛乳	うどん 薄力粉 片栗粉 油 砂糖	干しいたけ オクラ 人参 昆布 白菜 ほうれん草 ねりうめ オレンジ	水 こいくちしょうゆ みりん 塩 料理酒 ペーキングパウダー	エネルギー:481kcal タンパク:17.7g 脂質:21.5g カルシウム:214mg 食塩相当量:1.4g
9 土	中華丼 中華スープ 大根サラダ チーズ	コーンおにぎり	豚肉 チーズ	米 ごま油 砂糖 片栗粉 春雨 油 ごま 無塩バター	白菜 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 切干大根 えのき わかめ きゅうり コーン	水 塩 こいくちしょうゆ 料理酒 チキンスープの素 穀物酢 万能つゆ	エネルギー:607kcal タンパク:14.3g 脂質:12.3g カルシウム:120mg 食塩相当量:1.4g
12 火	ご飯 味噌汁 つくね焼き マカロニサラダ オレンジ	青のりポテト 牛乳	味噌 鶏肉 牛乳	米 小切麩 パン粉 片栗粉 マカロニ ノンエッグマヨネーズ じゃが芋	干しいたけ 大根 人参 昆布 玉ねぎ コーン オレンジ 青のり	水 塩 万能つゆ	エネルギー:449kcal タンパク:17.2g 脂質:12.4g カルシウム:141mg 食塩相当量:1g
13 水	豚そぼろ丼 味噌汁 キャベツの甘酢和え パナナ	きな粉蒸しパン 牛乳	豚肉 油揚げ 味噌 きな粉 牛乳	米 油 砂糖 薄力粉	玉ねぎ 人参 しょうが 干しいたけ 南瓜 キャベツ 昆布 きゅうり わかめ パナナ	水 万能つゆ 料理酒 穀物酢 こいくちしょうゆ 塩 ペーキングパウダー	エネルギー:499kcal タンパク:17g 脂質:14.4g カルシウム:168mg 食塩相当量:1.1g
14 木	ご飯 味噌汁 鶏肉の塩焼き ひじきの煮物 チーズ	カップケーキ 牛乳	高野豆腐 味噌 鶏肉 油揚げ チーズ 牛乳	米 じゃが芋 砂糖 油 薄力粉	干しいたけ 長ねぎ 昆布 ねりうめ ひじき しらす 人参	水 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 万能つゆ ペーキングパウダー	エネルギー:516kcal タンパク:19.2g 脂質:19.6g カルシウム:281mg 食塩相当量:1.6g
15 金	ご飯 味噌汁 かれの香味焼き 春雨と野菜炒め オレンジ	麩のラスク 牛乳	味噌 かれい 牛乳	米 さつまい ちくわ 春雨 小切麩 無塩バター 砂糖 グラニュー糖	干しいたけ 玉ねぎ わかめ 昆布 長ねぎ しょうが キャベツ 人参 オレンジ	水 万能つゆ みりん こいくちしょうゆ 料理酒 塩 チキンスープの素	エネルギー:447kcal タンパク:17.1g 脂質:10.9g カルシウム:164mg 食塩相当量:1.4g
16 土	ご飯 チキンカレー 切干大根サラダ チーズ	ふりかけおにぎり 小魚	鶏肉 チーズ ふりかけかつお 煮干し	米 じゃが芋 油 砂糖 ごま油	玉ねぎ 人参 切干大根 コーン	水 カレールウ 穀物酢 こいくちしょうゆ	エネルギー:523kcal タンパク:16.7g 脂質:10.8g カルシウム:213mg 食塩相当量:1.8g
18 月	ご飯 味噌汁 鶏肉の塩焼き 人参ドレッシングサラダ オレンジ	りんごゼリー	高野豆腐 味噌 鶏肉	米 じゃが芋 砂糖	干しいたけ 玉ねぎ 昆布 白菜 きゅうり オレンジ りんごジュース アガー	水 塩 料理酒 人参ドレッシング	エネルギー:342kcal タンパク:11.8g 脂質:7.6g カルシウム:40mg 食塩相当量:1.1g
19 火	ご飯 わかめスープ 茄子と豚肉の味噌炒め 中華ドレッシング和え パナナ	餃子の皮ピザ 牛乳	豚肉 味噌 ウインナー チーズ 牛乳	米 ごま油 油 砂糖 ぎょうざの皮	大根 干しいたけ わかめ なす 玉ねぎ 人参 キャベツ コーン パナナ ビーマン	水 チキンスープの素 中濃ソース 穀物酢 トマトケチャップ	エネルギー:469kcal タンパク:16.8g 脂質:16.1g カルシウム:199mg 食塩相当量:1.4g
20 水	ご飯 味噌汁 まぐろフライ さつま芋のごま和え オレンジ	ヨーグルト	味噌 まぐろフライ ヨーグルト スキムミルク	米 玄米 油 片栗粉 砂糖 ごま	干しいたけ キャベツ 長ねぎ ほうれん草 昆布 人参 オレンジ	水 トマトケチャップ 中濃ソース こいくちしょうゆ	エネルギー:436kcal タンパク:16g 脂質:8.4g カルシウム:154mg 食塩相当量:1.3g
21 木	玄米入りご飯 味噌汁 豆腐のそぼろ煮 もやしの海苔和え チーズ	ごまちんすこう 牛乳	味噌 木綿豆腐 鶏肉 チーズ 牛乳	米 玄米 油 片栗粉 薄力粉 砂糖 ごま	干しいたけ 白菜 なす しめじ 昆布 玉ねぎ 人参 もやし チンゲン菜 焼きのり	水 万能つゆ みりん こいくちしょうゆ ペーキングパウダー	エネルギー:506kcal タンパク:18.1g 脂質:18.9g カルシウム:273mg 食塩相当量:1.3g
22 金	【処暑】ご飯 味噌汁 豚肉と野菜の炒め物 手作りなめたけ和え オレンジ	フルーツパン 牛乳	味噌 豚肉 牛乳	米 小切麩 油 フルーツパン	干しいたけ 南瓜 万能ねぎ 昆布 玉ねぎ 人参 キャベツ 小松菜 えのき オレンジ	水 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 万能つゆ	エネルギー:433kcal タンパク:15.8g 脂質:12.2g カルシウム:253mg 食塩相当量:1.1g
23 土	鶏丼 味噌汁 スパゲティサラダ チーズ	コーンバターご飯	鶏肉 味噌 チーズ	米 油 スパゲティ ノンエッグマヨネーズ 無塩バター	玉ねぎ 人参 干しいたけ 大根 長ねぎ チンゲン菜 昆布 コーン	水 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 塩	エネルギー:500kcal タンパク:17.4g 脂質:10.4g カルシウム:95mg 食塩相当量:1.2g
25 月	煮ご飯 ドライカレー 春雨ときゅうりの和え物 オレンジ	マシュマロおこし 牛乳	豚肉 牛乳	米 即麦 油 春雨 ごま油 砂糖 コーンフレーク 無塩バター マシュマロ	玉ねぎ 人参 ビーマン きゅうり オレンジ	水 トマトケチャップ 中濃ソース こいくちしょうゆ カレールウ 穀物酢 塩	エネルギー:489kcal タンパク:14.3g 脂質:15.7g カルシウム:138mg 食塩相当量:1.4g
26 火	ご飯 コーンスープ チキンステーキ キャベツサラダ パナナ	卵を使わないマーマレード マドレーヌ 牛乳	鶏肉 牛乳	米 薄力粉 無塩バター ノンエッグマヨネーズ 砂糖 マーマレード	玉ねぎ コーン パセリ キャベツ 人参 パナナ	水 シチューフレーク 塩 ペーキングパウダー	エネルギー:460kcal タンパク:16.4g 脂質:20.9g カルシウム:260mg 食塩相当量:1.1g
27 水	ご飯 味噌汁 あじの磯辺焼き 野菜炒め オレンジ	パプリカとチーズのパン ケーキ 牛乳	味噌 あじ チーズ 牛乳	米 さつま芋 油 薄力粉 砂糖	干しいたけ しめじ 長ねぎ 昆布 焼きのり もやし 人参 小松菜 オレンジ パプリカ パセリ	水 万能つゆ みりん 料理酒 塩 チキンスープの素 ペーキングパウダー	エネルギー:431kcal タンパク:17.9g 脂質:9.2g カルシウム:197mg 食塩相当量:1.1g
28 木	冷やし中華 レバーの竜田揚げ チーズ	ゆかりおにぎり	鶏肉 豚レバー チーズ	中華麺 油 ごま ごま油 砂糖 片栗粉 じゃが芋 米	きゅうり トマト もやし コーン しょうが ゆかり	こいくちしょうゆ 穀物酢 水 料理酒 塩	エネルギー:488kcal タンパク:20.7g 脂質:11.5g カルシウム:107mg 食塩相当量:1.6g
29 金	ご飯 味噌汁 鶏肉の野菜あんかけ オクラおかか和え オレンジ	マカロニきな粉 牛乳	味噌 鶏肉 かつお節 きな粉 牛乳	米 小切麩 油 砂糖 片栗粉 マカロニ	干しいたけ なす ほうれん草 昆布 しょうが 玉ねぎ 人参 キャベツ オクラ オレンジ	水 塩 料理酒 こいくちしょうゆ チキンスープの素	エネルギー:440kcal タンパク:15.7g 脂質:12.1g カルシウム:164mg 食塩相当量:1.4g
30 土	豚丼 味噌汁 もやしのごま和え チーズ	味噌おにぎり	豚肉 味噌 チーズ	米 油 さつま芋 砂糖 ごま	玉ねぎ 干しいたけ チンゲン菜 わかめ 昆布 もやし 人参 コーン	水 料理酒 万能つゆ 塩 こいくちしょうゆ みりん	エネルギー:533kcal タンパク:17.5g 脂質:14.2g カルシウム:133mg 食塩相当量:1.4g

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
乳 目標量	462	16.2	13.3	225	1.3
児 平均量	482	17.3	13.3	179	1.3

☆ 園の給食では栄養豊富でおいしい『金芽米』を使用しています。