

2025年08月



# 8がつのこんだてひょう



しろま保育園

日 曜	時間帯	献立	材 料 名			
			黄 熱と力になるもの	赤 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの	その他
01 金	午前おやつ	牛乳 せんべい		牛乳		せんべい
18 月	給食	ポークカレー(1日) ドライカレー(18日) 混ぜサラダ 果物	じゃがいも、小麦粉、油 油、砂糖	豚肉、バター、牛乳 豚ひき肉 チーズ	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが たまねぎ、にんじん、トマト缶、しめじ、干しいたけ、にんにく、しょうが レタス、きゅうり、コーン缶、赤ピーマン すいか	カレー粉、ケチャップ、しょうゆ、ソース、コンソメ、カレー粉 ケチャップ、ソース、コンソメ、カレー粉 酢、食塩、白こしょう
	午後おやつ	カルピスポンチ		カルピス	ブルーベリー、フルーツミックス缶、バナナ、レモン果汁	
04 月	ズッキーニはカ リウムやビタミン C、β-カロテ ンが豊富です	ヨーグルト 鶏肉のくわ焼き キャベツと水菜のじゃこ和え ズッキーニの中華スープ	小麦粉、きび砂糖 ごま油 片栗粉	鶏もも肉、白ごま ちりめんじゃこ 豚肉	しょうが キャベツ、きょうな、にんじん ズッキーニ、ねぎ、しょうが	しょうゆ、酒 食塩 中華だしの素、しょうゆ(薄口)、しょうゆ、酒、食塩、白こしょう
19 火		牛乳 コーンフレーククッキー	小麦粉、コーンフレーク、砂糖	牛乳 バター、卵		
	05 火	金糸うりは茹で ると果肉がほぐ れ糸状になる 野菜です。シャ キシャキした食 感が特徴です	牛乳 たまごボーロ たらこのコーンフレーク焼き 金糸うりと春雨のサラダ なすのそぼろみそ汁	小麦粉、コーンフレーク、砂糖	牛乳 バター、卵	たまごボーロ 酒、白こしょう 酢、しょうゆ、食塩 煮干し、食塩、かつおだし
20 水		牛乳 メロンパン	ロールパン、小麦粉、砂糖	牛乳 バター、卵		
	06 水	6日は献立検 討会です。 献立内容や子 ども達の喫食 状況について 話し合います	油 砂糖	豚ひき肉、ピザ用チーズ 木綿豆腐、なると	なす、たまねぎ、トマト きゅうり、にんじん しめじ、にんじん、こまつな	ビスケット ケチャップ、ソース、食塩、白こしょう 酢、しょうゆ、食塩 しょうゆ(うすくち)、かつおだし、食塩
07 木	白馬は七夕を 旧暦で行い、 おやきを食べる 習慣があります	ゼリー		ゼリー		ゼリー
		肉じゃがトマト 塩ゆで枝豆 みそラーメンスープ	じゃがいも、砂糖 ゆで中華めん、ごま油	豚肉 味噌	たまねぎ、トマト、にんじん えだまめ コーン缶、もやし、キャベツ、ねぎ、にんにく	ケチャップ、かつおだし汁、しょうゆ、酒 食塩 中華だしの素、食塩
25 月		牛乳 七夕おやき	おやき粉	牛乳 つぶしあん(砂糖添加)		
	08 金	牛乳 バナナ		牛乳	バナナ	
26 火		ヤンニョムチキン レタスとコーンの中華和え 夕顔のスープ	微細米粉、きび砂糖、ごま油 油、ごま油	鶏もも肉、白ごま 鶏ひき肉	にんにく レタス、トマト、コーン缶 とうがん、たまねぎ、しめじ、にんじん、オクラ	ケチャップ、酒 酢、しょうゆ コンソメ、しょうゆ(うすくち)、食塩
		お茶 たこ焼き風おにぎり	米	チーズ、かつお節	あおのり	お茶 中濃ソース
12 火	ラトウイユとは 夏野菜をオリ ブオイルで炒め トマトと一緒に 煮込んだ料理 です	牛乳 クラッカー 鮭の塩焼き ラトウイユ もずくと豆腐の味噌汁 ヨーグルト和え	オリーブ油 砂糖	牛乳 さけ 木綿豆腐、油揚げ、味噌 ヨーグルト(無糖)	バナナ、みかん缶、もも缶	クラッカー 食塩 ケチャップ、食塩 煮干し
22 金	季節の献立の日 ツルツルと冷た いうどんを食べ ましょう。サラダ 風のうどんです	牛乳 せんべい 冷やしうどん かぼちゃのピザ焼き 果物		牛乳		せんべい
		ヨーグルト		ヨーグルト(加糖)		
28 木	えのきがたっぷ り入ったハンバ ーグは、ごま油 の香りのよい仕 上がりです	牛乳 せんべい えのき入りハンバーグ ブロッコリーのごま和え かぼちゃのスープ	ごま油、片栗粉	豚ひき肉 白ごま ベーコン	えのきたけ ブロッコリー かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、パセリ	せんべい しょうゆ、本みりん、酒、食塩、白こしょう しょうゆ コンソメ、食塩
		牛乳 マシュマロサンド		牛乳		クラッカー、マシュマロ



13日(水)~15日(水) 夏期希望保育  
22日(金) 季節の献立の日  
29日(金) 誕生日会  
白ごはんはいりません  
白ごはんはいりません

\*献立は変更になる場合があります