

日付	献立名	材料名
21月	海の日	
22火	お粥 かれのい和风煮 なすのすまし汁	胚芽米 かれのい/ほうれんそう(冷凍)/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
23水	たらのおじや 豆腐と人参の煮物 わかめスープ	胚芽米/たら/たまねぎ/ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお 木綿豆腐/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお
24木	お粥 鶏肉のトマト煮 レタスのスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/トマト/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/レタス/こんぶ(だし用)/だしかつお
25金	お粥 鮭のここと煮 玉ねぎスープ	胚芽米 鮭/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/チンゲンサイ/こんぶ(だし用)/だしかつお
26土	わかめうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/はくさい/わかめ(乾)/ だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
28月	お粥 鮭のぼってり煮 かぼちゃスープ	胚芽米 鮭/葉ねぎ/絹ごし豆腐/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	とうもろこしお粥 夏野菜の煮物 にんじんスープ	胚芽米/とうもろこし かれのい/赤ピーマン/黄ピーマン/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	お粥 鶏じゃが すまし汁	胚芽米 鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	お粥 たらの和风煮 すまし汁	胚芽米 たら/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
1金	お粥 鶏肉のキャベツ煮込み ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
2土	おじや わかめスープ バナナ	胚芽米/鮭/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお わかめ(乾)/切り麩(小麦)/こんぶ(だし用)/だしかつお バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう
よろしくお願ひします。

日付	献立名	材料名
4月	ひじきのお粥 かれのいのことこと煮 すまし汁	胚芽米/ひじき かれのい/にんじん/さといも(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
5火	お粥 鮭の和風煮 すまし汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 チンゲンサイ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
6水	お粥 鶏肉と豆腐の煮物 小松菜スープ	胚芽米 鶏もも肉/絹ごし豆腐/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/こまつな/だしかつお/こんぶ(だし用)
7木	お粥 たらとほうれん草の煮物 すまし汁	胚芽米 たら/ほうれん草(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/オクラ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
8金	お粥 鮭とかぼちゃの煮物 野菜スープ	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
9土	煮込みうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/たまねぎ/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
11月	振替休日	
12火	夏休み	
13水		
14木		
15金	お粥 鶏肉のキャベツ煮込み ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
16土	おじゃ すまし汁 バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう
よろしく願います。

日付	献立名	材料名
18月	ひじきのお粥 かれのいのことこと煮 すまし汁	胚芽米/ひじき かれい/にんじん/さといも(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
19火	お粥 鶏肉のほってり煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 切り麩(小麦)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
20水	お粥 たらと白菜の煮物 わかめスープ	胚芽米 たら/にんじん/はくさい/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 わかめ(乾)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
21木	お粥 鶏肉の和風煮 ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
22金	お粥 かぼちゃの煮物 野菜スープ	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
23土	煮込みうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/たまねぎ/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
25月	お粥 かれいとなすの煮物 すまし汁	胚芽米 かれい/なす/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/こまつな/こんぶ(だし用)/だしかつお
26火	お粥 鶏肉と白菜の煮物 オクラのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/はくさい/きゅうり/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 オクラ(冷凍)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	お粥 たらのコーン煮 玉ねぎスープ	胚芽米/たら/キャベツ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
28木	お粥 チキンビーンズ ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/だいず水煮レトルト/ホールトマト缶詰/ こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ブロッコリー(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
29金	お粥 鮭の煮物 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/なす/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	おじゃ わかめスープ バナナ	胚芽米/かれい/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお わかめ(乾)/切り麩(小麦)/こんぶ(だし用)/だしかつお バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう
よろしくお願ひします。

日付	献立名	材料名
21月	海の日	
22火	お粥 かれいの和風煮 なすのお味噌汁	胚芽米 かれい/ほうれんそう(冷凍)/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
23水	豚肉の味噌おじや 豆腐と人参の煮物 わかめスープ	胚芽米/豚ひき肉/たまねぎ/ねぎ/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお 木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/はくさい/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
24木	お粥 じゃがいもおやき コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/じゃがいも/トマト/コンソメ/片栗粉 にんじん/レタス/コンソメ
25金	お粥 鮭の味噌煮 玉ねぎスープ	胚芽米 鮭/にんじん/たまねぎ/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/チンゲンサイ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
26土	わかめうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/しょうゆ/上白糖/にんじん/たまねぎ/はくさい/ わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
28月	お粥 鮭のぼつてり煮 かぼちゃスープ	胚芽米 鮭/葉ねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	とうもろこしお粥 夏野菜の煮物 にんじんスープ	胚芽米/とうもろこし かれい/赤ピーマン/黄ピーマン/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	お粥 鶏じゃが お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	お粥 たらの和風煮 すまし汁	胚芽米 たら/じゃがいも/ブロッコリー(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
1金	お粥 鶏肉の洋風煮 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/コンソメ/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
2土	おじや わかめスープ バナナ	胚芽米/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお わかめ(乾)/切り麩(小麦)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いいたします。

2025年

8月

献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
4月	ひじきのお粥 かれのいのことこと煮 お味噌汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ かれのい/にんじん/さといも(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
5火	お粥 豚肉の和風煮 すまし汁	胚芽米 豚肉/たまねぎ/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 チンゲンサイ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
6水	お粥 鶏肉と豆腐の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 たまねぎ/こまつな/だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌
7木	お粥 牛肉とほうれん草の煮物 すまし汁	胚芽米 牛肉/ほうれん草(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/オクラ(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
8金	お粥 鮭とかぼちゃの煮物 野菜スープ	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
9土	煮込みうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/しょうゆ/たまねぎ/はくさい/にんじん/ だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
11月	振替休日	
12火	夏休み	
13水		
14木		
15金	お粥 鶏肉の洋風煮 コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/コンソメ/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
16土	おじゃ すまし汁 バナナ	胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお バナナ

- ★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いいたします。

日付	献立名	材料名
18月	ひじきのお粥 かれのいのことこと煮 お味噌汁	胚芽米/ひじき/しょうゆ かれい/にんじん/さといも(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
19火	お粥 鶏肉のほってり煮 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 切り麩(小麦)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
20水	お粥 豚と白菜の煮物 わかめスープ	胚芽米 豚肉/にんじん/はくさい/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 わかめ(乾)/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
21木	お粥 鶏肉の洋風煮 ブロッコリースープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/キャベツ/コンソメ/片栗粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
22金	お粥 かぼちゃの煮物 野菜スープ	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
23土	煮込みうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/しょうゆ/たまねぎ/はくさい/にんじん/ だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
25月	お粥 かれいとなすの煮物 お味噌汁	胚芽米 かれい/なす/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/こまつな/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお
26火	お粥 鶏肉と白菜の煮物 オクラのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/はくさい/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 オクラ(冷凍)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	お粥 たららのコーン煮 お味噌汁	胚芽米 たら/キャベツ/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
28木	お粥 ポークビーンズ コンソメスープ	胚芽米 豚肉/じゃがいも/だいず水煮レトルト/ホールトマト缶詰/ケチャップ/片栗粉 ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コンソメ
29金	お粥 鮭の煮物 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 切り麩(小麦)/なす/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	おじゃ わかめスープ バナナ	胚芽米/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお わかめ(乾)/切り麩(小麦)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いいたします。

日付	献立名	材料名	おやつ
21月	海の日		
22火	軟飯 かれいのバター しょうゆ焼き 磯和え お味噌汁	胚芽米 かれい/バター/小麦粉/しょうゆ/みりん/酒/パセリ粉 キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/もみ海苔（えび）/しょうゆ 油揚げ/味噌/こんぶ（だし用）/たまねぎ/なす/葉ねぎ/だしかつお	ピザ蒸しパン （小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、ケチャップ、ウインナー、ベーキングパウダー） 牛乳
23水	マーボー丼 ささみときゅうりの 中華和え わかめスープ	胚芽米/豚ひき肉/木綿豆腐/たまねぎ/なす/にんじん/しめじ/ねぎ/ いんげんまめ（冷凍）/上白糖/味噌/しょうゆ/鶏がらスープ 鶏ささみ/きゅうり/もやし/にんじん/しょうゆ/酢/上白糖/ごま油 わかめ（乾）/たまねぎ/はくさい/エリンギ/鶏がらスープ/こしょう	スノーボールクッキー （小麦粉、バター、グラニュー糖、粉糖） 牛乳
24木	軟飯 鶏肉のカレーパン粉焼き 夏野菜のサラダ コンソメスープ	胚芽米 鶏もも肉/酒/カレー粉/コンソメ/食塩/こしょう/パン粉（小麦）/なたね油 ハム（卵不使用）/きゅうり/トマト/黄ピーマン/レモン果汁/ オリーブオイル/酢/食塩/こしょう じゃがいも/にんじん/たまねぎ/レタス/コンソメ/食塩/パセリ粉	うどん餃子 （ゆでうどん（小麦）、片栗粉、ごま油、豚ひき肉、キャベツ、葉ねぎ、しょうゆ、食塩、こしょう） 牛乳
25金	ジャージャー麺 中華スープ	ゆで中華麺（小麦）/上白糖/なたね油/豚ひき肉/味噌/きゅうり/たまねぎ/ にんじん/もやし/しょうが/しょうゆ たまねぎ/チンゲンサイ/エリンギ/コーン缶/にんじん/しょうゆ/鶏がらスープ	ゆかりおにぎり （胚芽米、ゆかり）
26土	わかめうどん （天かす入り） オレンジ	ゆでうどん（小麦）/天かす（小麦）/上白糖/牛肉/わかめ（乾）/こんぶ（だし用）/ たまねぎ/はくさい/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/だしかつお/食塩 オレンジ	/
28月	鮭のまぜごはん （軟飯） かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁	胚芽米/鮭/食塩 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/ 上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉 絹ごし豆腐/みつば/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	バナナ ※1 あんぱんまんせんべい 牛乳
29火	とうもろこしごはん あじの南蛮漬け すまし汁	胚芽米/こんぶ（だし用）/とうもろこし/食塩 あじ/片栗粉/なたね油/上白糖/たまねぎ/黄ピーマン/ 赤ピーマン/ピーマン/酒/酢/しょうゆ 厚揚げ/こんぶ（だし用）/にんじん/トウモロコシ/しめじ/しょうゆ/だしかつお/食塩	豆乳もも缶寒天 （豆乳、上白糖、もも缶、アガー） ※2 ハイハイ 牛乳
30水	そぼろ丼（軟飯） 和風ポテトサラダ お味噌汁	胚芽米/鶏ひき肉/豚ひき肉/食塩/しょうゆ/上白糖/酒/みりん じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ツナ/糸かつお/しょうゆ/食塩/こしょう/葉ねぎ キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	きなこマカロニ （マカロニ（小麦）、きなこ、上白糖） 牛乳
31木	なっとうごはん （軟飯） もくもく野菜の おかかあえ お味噌汁	胚芽米/豚ひき肉/納豆/たまねぎ/にんじん/もやし/にら/しょうゆ/上白糖/みりん フロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	バナナケーキ （バナナ、小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、絹ごし豆腐、ベーキングパウダー） 牛乳
1金	ピラフ（軟飯） フレンチサラダ コンソメスープ	胚芽米/にんじん/コーン缶/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/ コンソメ/食塩/こしょう/パセリ粉/なたね油 キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 にんじん/じゃがいも/フロッコリー（冷凍）/ウインナー（卵不使用）/コンソメ/食塩	ホットケーキ （※3ホットケーキ粉（小麦）、豆乳、なたね油） 飲むヨーグルト
2土	ジャージャー麺 バナナ	ゆで中華めん（小麦）/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうが/ なたね油/上白糖/しょうゆ/味噌/きゅうり/もやし バナナ	/

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしく申し上げます。

※1 あんぱんまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）、具カルシウム、（原材料の一部に大豆含む）

※3 ホットケーキ粉（小麦）の原材料：小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

日付	献立名	材料名	おやつ
4月	かれのい混ぜごはん （軟飯） ひじきのサラダ 豚汁	胚芽米/かれのい/にんじん/しめじ/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ（だし用） ひじき/にんじん/しょうゆ/なたね油/きゅうり/コーン缶/めんつゆ 豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも（冷凍）/葉ねぎ/ だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌	ピーチゼリー （もも果汁、上白糖、アガー） ※1ハイハイン 牛乳
5火	焼きそば 動物チーズ 中華スープ	ゆで中華めん（小麦）/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/食塩/ こしょう/焼きそばソース（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご含む）/ ウスターソース（大豆・りんご含む）/あおのり/なたね油/粉かつお 動物チーズ チンゲンサイ/えのきたけ/にんじん/ベーコン（卵不使用）/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	フライドポテト （じゃがいも、なたね油） 牛乳
6水	軟飯 鶏の唐揚げ ツナわかめサラダ お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/※2コーンスターチ/小麦粉/なたね油 キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 絹ごし豆腐/たまねぎ/しいたけ/こまつな/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）	豆乳もも缶寒天 （豆乳、上白糖、もも缶、アガー）
7木	牛丼（軟飯） ほうれん草のおひたし すまし汁	胚芽米/牛肉/油揚げ/たまねぎ/にんじん/ごぼう/葉ねぎ/酒/ 上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） ほうれん草（冷凍）/えのきたけ/にんじん/しょうゆ/糸かつお 手鞠麩（小麦）/だいこん/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩	ずいか ※3あんぱんまんせんべい 牛乳
8金	軟飯 あじのパン粉焼き かぼちゃのサラダ 野菜スープ	胚芽米 あじ/酒/パン粉（小麦）/ガーリックパウダー/オリーブオイル/食塩 かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/ベーコン（卵不使用）/食塩/こしょう キャベツ/たまねぎ/にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ/食塩	バナナ蒸しパン （小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、 バナナ、ベーキングパウダー） 牛乳
9土	すき焼きうどん オレンジ	ゆでうどん（小麦）/牛肉/しょうゆ/酒/上白糖/たまねぎ/はくさい/ にんじん/葉ねぎ/切り麩（小麦）/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用） オレンジ	
11月	振替休日		
12火	夏休み		
13水			
14木			
15金	ピラフ（軟飯） フレンチサラダ コンソメスープ	胚芽米/にんじん/コーン缶/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/ コンソメ/食塩/こしょう/パセリ粉/なたね油 キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 にんじん/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/ウインナー（卵不使用）/コンソメ/食塩	ホットケーキ （※3ホットケーキ粉（小麦）、豆 乳、 なたね油） 飲むヨーグルト
16土	ナポリタン バナナ	スパゲティー（小麦）/ウインナー（卵不使用）/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/こ しょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース（大豆・りんご含む）/上白糖/なたね油/バ ナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いいたします。

※1 ハイハインの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）、具カルシウム、（原材料の一部に大豆含む）

※2 コーンスターチはとうもろこしでんぷんです。（とうもろこしを食べいたら接種可能です。）

※3 あんぱんまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

2025年

8月

献立表(完了期・普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
18月	かれのい混ぜごはん (軟飯) ひじきのサラダ 豚汁	胚芽米/かれのい/にんじん/しめじ/しょうゆ/みりん/酒/こんぶ(だし用) ひじき/にんじん/しょうゆ/なたね油/きゅうり/コーン缶/めんつゆ 豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも(冷凍)/葉ねぎ/ だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌	ピーチゼリー (もも果汁、もも缶、上白糖、アガー) ※1ハイハイ 牛乳
19火	軟飯 ねぎ塩チキン ブロッコリーの ツナサラダ すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/片栗粉/なたね油/ねぎ/鶏がらスープ/酒/みりん/食塩/こしょう ブロッコリー(冷凍)/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩 切り麩(小麦)/だいこん/オクラ(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	かぼちゃのスコーン (※2ホットケーキ粉(小麦)、 なたね油、かぼちゃ(冷凍)) 牛乳
20水	中華丼(軟飯) 豆腐しゅうまい わかめスープ	胚芽米/豚肉/なたね油/しょうが/たまねぎ/にんじん/チンゲンサイ/はくさい/ 干しいたけ/しょうゆ/上白糖/鶏がらスープ/片栗粉 ※3豆腐しゅうまい(冷凍) わかめ(乾)/たまねぎ/エリンギ/もやし/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	豆乳みかん缶寒天 (豆乳、上白糖、みかん缶、アガー) ※4あんぱんまんせんべい 牛乳
21木	塩ラーメン ブロッコリーの 白和え 黄桃	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/ 鶏がらスープ/みりん/なたね油/食塩/こしょう 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/とうもろこし/ごま油/ 上白糖/しょうゆ/食塩 もも缶(黄桃)	りんごケーキ (小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、 絹ごし豆腐、豆乳ホイップ、りんご、 レモン果汁、ベーキングパウダー) りんごジュース(りんご天然果汁)
22金	軟飯 あじのパン粉焼き かぼちゃのサラダ 野菜スープ	胚芽米 あじ/酒/パン粉(小麦)/ガーリックパウダー/オリーブオイル/食塩 かぼちゃ(冷凍)/きゅうり/ベーコン(卵不使用)/食塩/こしょう キャベツ/たまねぎ/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/食塩	バナナ蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、 バナナ、ベーキングパウダー) 牛乳
23土	すき焼きうどん オレンジ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/しょうゆ/酒/上白糖/たまねぎ/はくさい/ にんじん/葉ねぎ/切り麩(小麦)/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ	
25月	軟飯 さわらの塩麹焼き なすの中華漬け お味噌汁	胚芽米 さわら/塩こうじ なす/なたね油/鶏ささ身/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/酢/しょうが/上白糖/ごま油 絹ごし豆腐/たまねぎ/しいたけ/こまつな/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	ゆかりおにぎり (胚芽米、ゆかり)
26火	軟飯 鶏肉のレモン焼き ねばねばサラダ すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/みりん/上白糖/レモン果汁 オクラ(冷凍)/きゅうり/はくさい/にんじん/しょうゆ/糸かつお 厚揚げ/トウモロコシ/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	きなこクッキー (小麦粉、なたね油、上白糖、きな粉) 牛乳
27水	軟飯 たららの磯辺揚げ 五色和え お味噌汁	胚芽米 たら/酒/片栗粉/食塩/あおのり/なたね油 こまつな/キャベツ/にんじん/とうもろこし/ちくわ(卵不使用)/しょうゆ/ごま油/糸か つお 油揚げ/わかめ(乾)/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	味噌焼きうどん (ゆでうどん(小麦)、上白糖、豚 肉、味噌、キャベツ、たまねぎ、にん じん、にら、にんにく、酒、みりん、 しょうゆ) 牛乳
28木	軟飯 ポークビーンズ もくもく野菜の チーズ和え コンソメスープ	胚芽米 豚肉/食塩/こしょう/じゃがいも/だいす水素レトルト/ホールトマト缶詰/ たまねぎ/にんじん/コンソメ/にんにく/上白糖/ ウスターソース(大豆・りんご含む)/ケチャップ ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/にんじん/しょうゆ/チーズ/糸かつお ウインナー(卵不使用)/ズッキーニ/にんじん/たまねぎ/コンソメ/食塩	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁、上白糖、アガー) ※1ハイハイ 牛乳
29金	鮭の混ぜご飯 (軟飯) 切り干し大根うま煮 お味噌汁	胚芽米/鮭/食塩 切り干しだいこん/いんげんまめ(冷凍)/にんじん/油揚げ/上白糖/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用)/なたね油 切り麩(小麦)/なす/たまねぎ/キャベツ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	にんじん蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、 にんじん、ベーキングパウダー) 牛乳
30土	ジャーチャー麺 バナナ	ゆで中華めん(小麦)/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうが/ なたね油/上白糖/しょうゆ/味噌/きゅうり/もやし バナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしく申し上げます。

※1 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、具カルシウム、(原材料の一部に大豆含む)

※2 ホットケーキ粉(小麦)の原材料…小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※3 豆腐しゅうまい(冷凍)の原材料…豆腐、魚肉すり身、たまねぎ、にんじん、えだまめ、しいたけ水煮、植物油脂、砂糖、小麦粉、水あめ、みりん、食塩、かつお節調味液

※4 あんぱんまんせんべいの原材料…米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉