

2026年

7月8月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                               | 材料名                                                                                      |
|-----|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20月 | 海の日                               |                                                                                          |
| 21火 | お粥<br>鶏とにんじんの煮物<br>たまねぎスープ        | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>たまねぎ/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお                    |
| 22水 | お粥<br>鮭とにんじんの煮物<br>すまし汁           | 胚芽米<br>鮭/にんじん/なす/片栗粉/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>ほうれんそう（冷凍）/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）                 |
| 23木 | お粥<br>たらの煮物<br>キャベツスープ            | 胚芽米<br>たら/たまねぎ/はくさい/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>キャベツ/チンゲンサイ/こんぶ（だし用）/だしかつお                     |
| 24金 | お粥<br>鶏肉のぼってり煮<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏もも肉/にんじん/ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>木綿豆腐/わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）                     |
| 25土 | 煮込みうどん<br>バナナ                     | ゆでうどん（小麦）/かれい/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                            |
| 27月 | お粥<br>鶏とじゃがいもの煮物<br>すまし汁          | 胚芽米<br>鶏ひき肉/じゃがいも/コーン缶/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                    |
| 28火 | お粥<br>たらの煮物<br>ブロッコリースープ          | 胚芽米<br>たら/キャベツ/たまねぎ/片栗粉/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）                 |
| 29水 | お粥<br>鮭の白菜煮<br>すまし汁               | 胚芽米<br>鮭/たまねぎ/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                       |
| 30木 | おじゃ<br>にんじんと<br>キャベツの煮物<br>コーンスープ | 胚芽米/鶏ひき肉/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>キャベツ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>コーン缶/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 31金 | お粥<br>鶏肉とねぎの煮物<br>たまねぎスープ         | 胚芽米<br>鶏もも肉/ねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお                      |
| 1土  | おじゃ<br>すまし汁<br>オレンジ               | 胚芽米/かれい/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>たまねぎ/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                  |

★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  
よろしくお願いします。

2026年

8月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                      | 材料名                                                                      |
|-----|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 3月  | お粥<br>かれのい煮物<br>キャベツスープ  | 胚芽米<br>かれい/かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>キャベツ/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお  |
| 4火  | お粥<br>たら煮物<br>チンゲンサイスープ  | 胚芽米<br>たら/たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>チンゲンサイ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお     |
| 5水  | お粥<br>鶏肉のぼってり煮<br>すまし汁   | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）     |
| 6木  | お粥<br>なす煮物<br>白菜スープ      | 胚芽米<br>かれい/なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>はくさい/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）      |
| 7金  | お粥<br>鮭の根菜煮<br>ブロッコリースープ | 胚芽米<br>鮭/じゃがいも/にんじん/片栗粉/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>ブロッコリー（冷凍）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 8土  | おじや<br>にんじんスープ<br>バナナ    | 胚芽米/たら/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ            |
| 10月 | 夏休み                      |                                                                          |
| 11火 | 山の日                      |                                                                          |
| 12水 | 夏休み                      |                                                                          |
| 13木 |                          |                                                                          |
| 14金 | かれいのおじや<br>夏野菜スープ<br>黄桃  | 胚芽米/かれい/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>きゅうり/なす/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>もも缶（黄桃）         |
| 15土 | おじや<br>すまし汁<br>オレンジ      | 胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>たまねぎ/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ    |

★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。

2026年

8月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                             | 材料名                                                                                      |
|-----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17月 | お粥<br>かれのい煮物<br>キャベツスープ         | 胚芽米<br>かれのい/かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>キャベツ/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお                 |
| 18火 | なっとうおじや<br>もくもく野菜の煮物<br>すまし汁    | 胚芽米/納豆/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>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<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 19水 | お粥<br>鶏肉とねぎの煮物<br>すまし汁          | 胚芽米<br>鶏もも肉/たまねぎ/ねぎ/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>にんじん/わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）                     |
| 20木 | お粥<br>なすの煮物<br>白菜スープ            | 胚芽米<br>かれのい/なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>はくさい/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）                     |
| 21金 | お粥<br>鮭の根菜煮<br>ブロッコリースープ        | 胚芽米<br>たら/じゃがいも/にんじん/片栗粉/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>ブロッコリー（冷凍）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお                |
| 22土 | おじや<br>にんじんスープ<br>バナナ           | 胚芽米/鮭/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                             |
| 24月 | お粥<br>たらの白菜煮<br>たまねぎスープ         | 胚芽米<br>たら/はくさい/葉ねぎ/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>たまねぎ/なす/だしかつお/こんぶ（だし用）                          |
| 25火 | お粥<br>かれのいと<br>ほうれん草の煮物<br>すまし汁 | 胚芽米<br>かれのい/ほうれんそう（冷凍）/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>にんじん/オクラ（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）            |
| 26水 | お粥<br>鮭のぽってり煮<br>ほうれん草スープ       | 胚芽米<br>鮭/にんじん/じゃがいも/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお                 |
| 27木 | お粥<br>鶏肉のコーン煮<br>たまねぎスープ        | 胚芽米<br>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<br>たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                     |
| 28金 | かれのいのおじや<br>夏野菜スープ<br>黄桃        | 胚芽米/かれのい/たまねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>きゅうり/なす/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>もも缶（黄桃）                        |
| 29土 | 煮込みうどん<br>オレンジ                  | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/オクラ（冷凍）/切り麩（小麦）/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                |

★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  
よろしくお願いします。

2026年

7月8月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                               | 材料名                                                                               |
|-----|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 20月 | 海の日                               |                                                                                   |
| 21火 | お粥<br>おやき<br>たまねぎスープ              | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/にんじん/片栗粉/ケチャップ<br>たまねぎ/キャベツ/コンソメ                                |
| 22水 | お粥<br>鮭の味噌煮<br>すまし汁               | 胚芽米<br>鮭/にんじん/なす/味噌/片栗粉/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>ほうれんそう（冷凍）/切り麩（小麦）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）  |
| 23木 | お粥<br>豚肉の洋風煮<br>キャベツスープ           | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/はくさい/片栗粉/コンソメ<br>キャベツ/チンゲンサイ/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ                   |
| 24金 | お粥<br>鶏肉のぼってり煮<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏もも肉/にんじん/ねぎ/しょうゆ/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>わかめ（乾）/木綿豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）    |
| 25土 | 煮込みうどん<br>バナナ                     | ゆでうどん（小麦）/かれい/はくさい/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                |
| 27月 | お粥<br>じゃがコーンおやき<br>すまし汁           | 胚芽米<br>鶏ひき肉/コーン缶/じゃがいも/しょうゆ/片栗粉<br>にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                  |
| 28火 | お粥<br>たらの煮物<br>コンソメスープ            | 胚芽米<br>たら/キャベツ/たまねぎ/コンソメ/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ                              |
| 29水 | お粥<br>豚肉の白菜煮<br>すまし汁              | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/はくさい/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）     |
| 30木 | おじゃ<br>にんじんと<br>キャベツの煮物<br>コーンスープ | 胚芽米/鶏ひき肉/たまねぎ/ケチャップ<br>キャベツ/にんじん/コンソメ/片栗粉<br>コーン缶/たまねぎ/コンソメ                       |
| 31金 | お粥<br>鶏肉とねぎの煮物<br>たまねぎスープ         | 胚芽米<br>鶏もも肉/ねぎ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお     |
| 1土  | おじゃ<br>すまし汁<br>オレンジ               | 胚芽米/かれい/たまねぎ/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ<br>たまねぎ/切り麩（小麦）/だしかつお/こんぶ（だし用）/しょうゆ<br>オレンジ |

- ★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します。

2026年

8月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                        | 材料名                                                                            |
|-----|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 3月  | お粥<br>かれのい洋風煮<br>キャベツスープ   | 胚芽米<br>かれのい/かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/コンソメ/片栗粉<br>キャベツ/たまねぎ/コンソメ                           |
| 4火  | お粥<br>豚肉の煮物<br>チンゲンサイスープ   | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/キャベツ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>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 |
| 5水  | お粥<br>鶏肉のぼってり煮<br>お味噌汁     | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/キャベツ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）   |
| 6木  | お粥<br>おやき<br>白菜スープ         | 胚芽米<br>かれのい/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/片栗粉<br>はくさい/切り麩/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                  |
| 7金  | お粥<br>豚肉のケチャップ煮<br>コンソメスープ | 胚芽米<br>豚肉/じゃがいも/にんじん/ケチャップ/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/たまねぎ/コンソメ                         |
| 8土  | おじや<br>にんじんスープ<br>バナナ      | 胚芽米/たら/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ        |
| 10月 | 夏休み                        |                                                                                |
| 11火 | 山の日                        |                                                                                |
| 12水 | 夏休み                        |                                                                                |
| 13木 |                            |                                                                                |
| 14金 | 豚肉のおじや<br>夏野菜スープ<br>黄桃     | 胚芽米/豚肉/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>きゅうり/なす/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>もも缶（黄桃）      |
| 15土 | おじや<br>すまし汁<br>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<br>切り麩（小麦）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>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します。

2026年

8月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                           | 材料名                                                                                                     |
|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17月 | お粥<br>かれのい洋風煮<br>キャベツスープ      | 胚芽米<br>かれのい/かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/コンソメ/片栗粉<br>キャベツ/たまねぎ/コンソメ                                                    |
| 18火 | なっとうおじや<br>もくもく野菜の煮物<br>すまし汁  | 胚芽米/納豆/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>ブロッコリー（冷凍）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 19水 | お粥<br>鶏肉とねぎの煮物<br>味噌汁         | 胚芽米<br>鶏もも肉/たまねぎ/ねぎ/しょうゆ/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>にんじん/わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌                            |
| 20木 | お粥<br>おやき<br>白菜スープ            | 胚芽米<br>かれのい/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/片栗粉<br>はくさい/切り麩/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                           |
| 21金 | お粥<br>豚肉のケチャップ煮<br>コンソメスープ    | 胚芽米<br>豚肉/じゃがいも/にんじん/ケチャップ/片栗粉<br>ブロッコリー（冷凍）/たまねぎ/コンソメ                                                  |
| 22土 | おじや<br>にんじんスープ<br>バナナ         | 胚芽米/鮭/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>にんじん/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                  |
| 24月 | お粥<br>たら味噌煮<br>たまねぎスープ        | 胚芽米<br>たら/はくさい/葉ねぎ/味噌/片栗粉/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>たまねぎ/なす/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                                 |
| 25火 | お粥<br>牛肉と<br>ほうれん草の煮物<br>すまし汁 | 胚芽米<br>牛肉/ほうれんそう（冷凍）/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>にんじん/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                   |
| 26水 | お粥<br>鮭のほつてり煮<br>ほうれん草スープ     | 胚芽米<br>鮭/にんじん/じゃがいも/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお                        |
| 27木 | お粥<br>鶏肉の洋風煮<br>コンソメスープ       | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/コンソメ/片栗粉<br>たまねぎ/にんじん/コンソメ                                                        |
| 28金 | 豚肉のおじや<br>夏野菜スープ<br>黄桃        | 胚芽米/豚肉/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>きゅうり/なす/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>もも缶（黄桃）                               |
| 29土 | 煮込みうどん<br>オレンジ                | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/オクラ（冷凍）/切り麩（小麦）/<br>しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                          |

★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します。

2026年

7月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                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 20月 | 海の日                                           |                                                                                                                                                             |                                                                                         |
| 21火 | キーマカレー<br>（軟飯）<br>もくもく野菜の<br>おかか和え<br>コンソメスープ | 胚芽米/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/ピーマン/トマト/エリンギ/黄ピーマン/しょうが/にんにく/なたね油/※1あんぱんまんカレーパウダー/ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお/じゃがいも/ウインナー（卵不使用）/キャベツ/にんじん/コンソメ/食塩                  | みかん入りゼリー<br>（みかん缶、アガー、上白糖）<br>※2ハイハイ<br>牛乳                                              |
| 22水 | 軟飯<br>鮭のさざれ焼き<br>ささみときゅうりの<br>和え物<br>お味噌汁     | 胚芽米<br>鮭/ケチャップ/パン粉（小麦）/食塩<br>鶏ささみ/きゅうり/もやし/にんじん/しょうゆ/上白糖/酢/ごま油<br>厚揚げ/切り干しだいこん/なす/ほうれんそう（冷凍）/味噌/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）                                          | にんじん蒸しパン<br>（小麦粉、上白糖、豆乳、<br>なたね油、にんじん、<br>ベーキングパウダー）<br>牛乳                              |
| 23木 | 豚と野菜のあんかけ丼<br>（軟飯）<br>ツナわかめサラダ<br>鶏ガラスープ      | 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/<br>はくさい/干ししいたけ/しょうゆ/上白糖/鶏がらスープ/片栗粉<br>キャベツ/にんじん/ツナ/わかめ（乾）/上白糖/しょうゆ/酢/食塩<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/エリンギ/もやし/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩            | きなこクッキー<br>（小麦粉、上白糖、<br>なたね油、きな粉）<br>牛乳                                                 |
| 24金 | 軟飯<br>鶏肉の西京焼き<br>れんこんとひじきの<br>サラダ<br>すまし汁     | 胚芽米<br>鶏もも肉/味噌/上白糖/酒/みりん<br>ひじき/しょうゆ/れんこん/にんじん/枝豆（剥き身：冷凍）/コーン缶/<br>しょうゆ/酢/上白糖/食塩/こしょう<br>木綿豆腐/わかめ（乾）/にんじん/しめじ/ねぎ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩/しょうゆ                 | チーズじゃがもち<br>（じゃがいも、片栗粉、なたね油、<br>とろけるチーズ、ハム（卵不使用）、<br>コンソメ）<br>牛乳                        |
| 25土 | すき焼きうどん<br>バナナ                                | 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/<br>葉ねぎ/切り麩（小麦）/みりん/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）<br>バナナ                                                                        |                                                                                         |
| 27月 | そばろ丼（軟飯）<br>おかかポテトサラダ<br>すまし汁                 | 胚芽米/鶏ひき肉/豚ひき肉/食塩/酒/しょうゆ/上白糖/みりん/コーン缶<br>じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ツナ/葉ねぎ/糸かつお/<br>しょうゆ/食塩/こしょう<br>厚揚げ/えのきたけ/トウモロコシ/にんじん/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩                    | あんまん<br>（小麦粉、上白糖、豆乳、<br>なたね油、こしあん（生）、<br>ベーキングパウダー）<br>牛乳                               |
| 28火 | 軟飯<br>たらのアングレス<br>キャベツのソテー<br>コンソメスープ         | 胚芽米<br>たら/しょうが/しょうゆ/片栗粉/なたね油/ケチャップ/食塩/<br>ウスターソース（大豆・りんご含む）/上白糖<br>キャベツ/にんじん/コーン缶/ベーコン（卵不使用）/コンソメ/<br>こしょう/なたね油<br>ブロッコリー（冷凍）/しめじ/たまねぎ/コンソメ/食塩              | チキンナゲット<br>（鶏ひき肉、木綿豆腐、小麦<br>粉、なたね油、コンソメ、食<br>塩）<br>牛乳                                   |
| 29水 | 軟飯<br>豚肉の生姜焼き<br>白菜とハムの<br>おかか和え<br>すまし汁      | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/もやし/しょうが/しょうゆ/酒/上白糖/食塩/なたね油/こしょう<br>はくさい/にんじん/ハム（卵不使用）/しょうゆ/糸かつお<br>絹ごし豆腐/みつば/手鞠麩（小麦）/えのきたけ/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩                       | 牛乳みかん寒天<br>（牛乳、上白糖、アガー、みかん缶）<br>※2ハイハイ                                                  |
| 30木 | 軟飯<br>チーズハンバーグ<br>マカロニサラダ<br>コンソメスープ          | 胚芽米<br>鶏ひき肉/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/しいたけ/パン粉（小麦）/小麦粉/<br>片栗粉/食塩/しょうゆ/とろけるチーズ/ケチャップ<br>マカロニ（小麦）/ツナ/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/<br>オリーブオイル/こしょう/食塩<br>キャベツ/たまねぎ/にんじん/コーン缶/コンソメ/食塩 | オレンジケーキ<br>（オレンジ、小麦粉、上白糖、なたね<br>油、※3コーンスターチ、豆乳、絹ご<br>し豆腐、ベーキングパウダー）<br>ぶどうジュース（ぶどう天然果汁） |
| 31金 | 軟飯<br>よだれ鶏<br>かむかむ海藻ナムル<br>春雨スープ              | 胚芽米<br>鶏もも肉/酒/しょうゆ/にんにく/ごま油/ねぎ/上白糖/酢<br>切り干しだいこん/わかめ（乾）/にんじん/もやし/ごま油/しょうゆ/<br>鶏がらスープ/酢<br>はるさめ/絹ごし豆腐/たまねぎ/たけのこ（水煮缶）/<br>鶏がらスープ/食塩/しょうゆ                      | 味噌焼きうどん<br>（ゆでうどん（小麦）、上白糖、豚<br>肉、味噌、キャベツ、たまねぎ、にん<br>じん、にら、酒、みりん、しょうゆ）<br>牛乳             |
| 1土  | ナポリタン<br>オレンジ                                 | スパゲティ（小麦）/ウインナー（卵不使用）/たまねぎ/ピーマン/にんじん/<br>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）/<br>上白糖/なたね油<br>オレンジ                                                          |                                                                                         |

★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、よろしくお願いします。

※1 あんぱんまんカレーパウダーの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

※2 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）  
※3 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ていたら接種可能です。）

| 2026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                                                                                    |  |
| 3月    |  | 軟飯<br>あじのパン粉焼き<br>かぼちゃのサラダ<br>野菜スープ          |  | 胚芽米<br>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<br>かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/ベーコン（卵不使用）/食塩/こしょう<br>キャベツ/たまねぎ/コーン缶/ズッキーニ/コンソメ/食塩                                                                |  | クッキー<br>（小麦粉、上白糖、なたね油）<br>牛乳                                                           |  |
| 4火    |  | 焼きそば<br>動物チーズ<br>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/<br>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）/<br>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<br>動物チーズ<br>チンゲンサイ/えのきたけ/にんじん/ベーコン（卵不使用）/<br>しょうゆ/鶏がらスープ/食塩 |  | フライドポテト<br>（じゃがいも、なたね油、食塩）<br>牛乳                                                       |  |
| 5水    |  | 軟飯<br>鶏の唐揚げ<br>春雨サラダ<br>お味噌汁                 |  | 胚芽米<br>鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/※1 コーンスターチ/小麦粉/なたね油<br>きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/ハム（卵不使用）/<br>上白糖/酢/しょうゆ/鶏がらスープ<br>厚揚げ/キャベツ/たまねぎ/わかめ（乾）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                 |  | みかん缶<br>※2 あんぱんまんせんべい<br>牛乳                                                            |  |
| 6木    |  | 軟飯<br>かれいの照り焼き<br>なすのそぼろ炒め<br>すまし汁           |  | 胚芽米<br>かれい/上白糖/酒/食塩/片栗粉/しょうゆ/みりん<br>鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/<br>しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>切り麴（小麦）/はくさい/えのきたけ/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩                           |  | お好み焼き<br>（お好み焼き粉、天かす（小麦）、<br>なたね油、豚肉、木綿豆腐、あおのり、<br>キャベツ、にんじん、糸かつお、<br>※3 お好みソース）<br>牛乳 |  |
| 7金    |  | 軟飯<br>ボークビーンズ<br>もくもく野菜の<br>チーズ和え<br>コンソメスープ |  | 胚芽米<br>豚肉/食塩/こしょう/じゃがいも/だいず水煮レトルト/たまねぎ/にんじん/<br>コンソメ/にんにく/ホールトマト缶詰/上白糖/<br>ウスターソース（大豆・りんご含む）/ケチャップ<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/チーズ/糸かつお<br>ウインナー（卵不使用）/キャベツ/にんじん/たまねぎ/コンソメ/食塩 |  | ぶどうゼリー<br>（ぶどう天然果汁、アガー、上白糖）<br>※4 ハイハイン<br>牛乳                                          |  |
| 8土    |  | ジャージャー麺<br>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/<br>なたね油/上白糖/しょうゆ/味噌/きゅうり/もやし<br>バナナ                                                                                                         |  |                                                                                        |  |
| 10月   |  | 夏休み                                          |  |                                                                                                                                                                             |  |                                                                                        |  |
| 11火   |  | 山の日                                          |  |                                                                                                                                                                             |  |                                                                                        |  |
| 12水   |  | 夏休み                                          |  |                                                                                                                                                                             |  |                                                                                        |  |
| 13木   |  |                                              |  |                                                                                                                                                                             |  |                                                                                        |  |
| 14金   |  | 夏野菜カレー<br>（軟飯）<br>コールスローサラダ<br>黄桃            |  | 胚芽米/豚肉/たまねぎ/じゃがいも/ズッキーニ/なす/赤ピーマン/<br>※5 あんぱんまんカレールウ<br>キャベツ/きゅうり/にんじん/ハム（卵不使用）/酢/上白糖/食塩/こしょう<br>もも缶（黄桃）                                                                     |  | にんじんボンデケーショ<br>（小麦粉、上白糖、なたね油、粉チーズ、にんじん、コンソメ、食塩）<br>牛乳                                  |  |
| 15土   |  | ナポリタン<br>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/<br>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）/<br>上白糖/なたね油<br>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。そのこともらえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。  
※1 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ていたら接種可能です。）  
※2 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  
※3 お好みソース…（小麦・大豆・もも・りんごを含む）

※4 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）  
※5 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぶん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

| 2026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                                                                                   |          |
| 17月      | 軟飯<br>あじのパン粉焼き<br>かぼちゃのサラダ<br>野菜スープ          | 胚芽米<br>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<br>かぼちゃ（冷凍）/きゅうり/ベーコン（卵不使用）/食塩/こしょう<br>キャベツ/たまねぎ/コーン缶/ズッキーニ/コンソメ/食塩                                                                | クッキー<br>（小麦粉、上白糖、なたね油）<br>牛乳                                                          |          |
| 18火      | なっとうごはん<br>（軟飯）<br>ブロッコリーの<br>ツナサラダ<br>すまし汁  | 胚芽米/納豆/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/もやし/にら/しょうゆ/上白糖/みりん<br>ブロッコリー（冷凍）/ツナ/にんじん/酢/上白糖/食塩<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/しめじ/葉ねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩                                                       | フライドポテト<br>（じゃがいも、なたね油、食塩）<br>牛乳                                                      |          |
| 19水      | 軟飯<br>オイスターチキン<br>春雨サラダ<br>お味噌汁              | 胚芽米<br>鶏もも肉/酒/しょうゆ/にんにく/食塩/こしょう/ねぎ/オイスターソース/みりん/上白糖<br>きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/ハム（卵不使用）/上白糖/酢/<br>しょうゆ/鶏がらスープ<br>厚揚げ/キャベツ/たまねぎ/わかめ（乾）/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                         | みかん缶<br>※1あんぱんまんせんべい<br>牛乳                                                            |          |
| 20木      | 軟飯<br>かれいの照り焼き<br>なすのそぼろ炒め<br>すまし汁           | 胚芽米<br>かれい/上白糖/酒/食塩/片栗粉/しょうゆ/みりん<br>鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/<br>しょうゆ/上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>切り麩（小麦）/はくさい/えのきたけ/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩                           | お好み焼き<br>（お好み焼き粉、天かす（小麦）、<br>なたね油、豚肉、木綿豆腐、あおのり、<br>キャベツ、にんじん、糸かつお、<br>※2お好みソース）<br>牛乳 |          |
| 21金      | 軟飯<br>ボークビーンズ<br>もくもく野菜の<br>チーズ和え<br>コンソメスープ | 胚芽米<br>豚肉/食塩/こしょう/じゃがいも/だいず水煮レトルト/たまねぎ/にんじん/<br>コンソメ/にんにく/ホールトマト缶詰/上白糖/<br>ウスターソース（大豆・りんご含む）/ケチャップ<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/チーズ/糸かつお<br>ウインナー（卵不使用）/キャベツ/にんじん/たまねぎ/コンソメ/食塩 | ぶどうゼリー<br>（ぶどう天然果汁、アガー、上白糖）<br>※3ハイハイン<br>牛乳                                          |          |
| 22土      | ジャージャー麺<br>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/<br>なたね油/上白糖/しょうゆ/味噌/きゅうり/もやし<br>バナナ                                                                                                         |                                                                                       |          |
| 24月      | 軟飯<br>さばの香味焼き<br>酢の物<br>お味噌汁                 | 胚芽米<br>さば/ごま油/しょうが/酒/しょうゆ/みりん/葉ねぎ<br>はくさい/きゅうり/チリメン/わかめ（乾）/上白糖/酢/しょうゆ/食塩<br>たまねぎ/なす/にんじん/しめじ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                                              | うどん餃子<br>（ゆでうどん（小麦）、片栗粉、ごま油、豚ひき肉、キャベツ、葉ねぎ、<br>しょうゆ、食塩、こしょう）<br>牛乳                     |          |
| 25火      | 牛丼（軟飯）<br>ほうれん草の<br>おひたし<br>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/<br>しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>ほうれんそう（冷凍）/えのきたけ/にんじん/しょうゆ/糸かつお<br>手鞠麩（小麦）/だいこん/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩                        | すいか<br>※1あんぱんまんせんべい<br>牛乳                                                             |          |
| 26水      | 軟飯<br>鮭の塩麹焼き<br>ポテトサラダ<br>お味噌汁               | 胚芽米<br>鮭/塩こうじ<br>じゃがいも/にんじん/きゅうり/ハム（卵不使用）/食塩/こしょう<br>油揚げ/ほうれんそう（冷凍）/切り干しだいこん/しいたけ/<br>味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                                                                     | 山芋ドーナツ（きな粉味）<br>（※4ホットケーキ粉（小麦）、<br>ながいも、なたね油、上白糖、<br>きな粉、食塩）<br>牛乳                    |          |
| 27木      | 軟飯<br>鶏の唐揚げ<br>キャベツのソテー<br>すまし汁              | 胚芽米<br>鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/※5コーンスターチ/小麦粉/なたね油<br>キャベツ/にんじん/コーン缶/ベーコン（卵不使用）/コンソメ/こしょう/なたね油<br>絹ごし豆腐/たまねぎ/にんじん/しめじ/しょうゆ/だしかつお/<br>こんぶ（だし用）/食塩                                    | オレンジゼリーパフェ<br>（上白糖、豆乳ホイップ、アガー、<br>みかん天然果汁、みかん缶、オレンジ）<br>りんごジュース（りんご天然果汁）              |          |
| 28金      | 夏野菜カレー<br>（軟飯）<br>コールスローサラダ<br>黄桃            | 胚芽米/豚肉/たまねぎ/じゃがいも/ズッキーニ/なす/赤ピーマン/<br>※6あんぱんまんカレールウ<br>キャベツ/きゅうり/にんじん/ハム（卵不使用）/酢/上白糖/食塩/<br>こしょう<br>もも缶（黄桃）                                                                  | にんじんボンデケーショ<br>（じゃがいも、片栗粉、なたね油、粉<br>チーズ、にんじん、コンソメ、食塩）<br>牛乳                           |          |
| 29土      | 冷やしうどん<br>（天かす入り）<br>オレンジ                    | ゆでうどん（小麦）/鶏ささみ/きざみのり/オクラ（冷凍）/しょうゆ/みりん/<br>めんつゆ/だしかつお/天かす（小麦）<br>オレンジ                                                                                                        |                                                                                       |          |

★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 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 お好みソース…（小麦・大豆・もも・りんごを含む）
- ※3 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）
- ※4 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
- ※5 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ていたら接種可能です。）
- ※6 あんぱんまんカレーパウダーの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー