



令和8年8月分 給食献立予定表

桶川市保育所

日 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
1・15 (土)	豚肉の旨煮 小松菜のごま和え みそ汁(わかめ・麩)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、焼酎、油	豚小間肉、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	小松菜、きゅうり、にんじん	白みそ、しょうゆ、鮭ごはんの素、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(鮭) スティックきゅうり
3 (月)	ハッシュドポーク キャベツの塩昆布和え ポイルウィンナー	米、デミグラスソース、じゃがいも、ぎょうざの皮、油、砂糖、バター、片栗粉、ごま油	牛乳、ウィンナー(卵・乳・大豆不使用)、豚もも肉、塩こんぶ、白いりごま	キャベツ、たまねぎ、かぼちゃ、にんじん	ケチャップ、ウスターソース、ブイヨン(アレルギーフリー)、しょうゆ	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 ひまわりパイ
4・25 (火)	和風玉子焼き ズッキーニとツナのソテー みそ汁(かぼちゃ、えのきたけ)	米、小麦粉、ホットケーキミックス(卵・乳・大豆不使用)、油、砂糖、片栗粉	大豆飲料、卵、ツナ、鶏ひき肉、いわし(煮干し)	ズッキーニ、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、わかめごはんの素、こしょう	わかめ ごはん	かぼちゃポーロ 大豆飲料 豆乳ドーナツ(卵・乳不使用)
5・19 (水)	さばの竜田揚げ オクラのしらす和え みそ汁(万能ねぎ・キャベツ)	米、油、砂糖	さば、ヨーグルト(無糖)、しらすぼし、いわし(煮干し)、削り節	オクラ、パイン缶、バナナ、キャベツ、黄桃缶、みかん缶、万能ねぎ、しょうが	白みそ、しょうゆ	ごはん	野菜ジュース 麦茶 フルーツヨーグルト
6・13 (木)	肉団子の酢豚風 マッシュポテト みそ汁(もやし・ニラ)	米、ももゼリー(卵・乳・大豆不使用)、じゃがいも、砂糖、油、片栗粉	ミートボール(卵・乳・小麦不使用)、いわし(煮干し)、あおのり	もやし、たまねぎ、にんじん、にら、ピーマン、しいたけ	白みそ、ケチャップ、酢、しょうゆ、食塩	ごはん	青のりしょうゆせんべい 麦茶、ももゼリー 【非常食】乾パン(以上児) 【非常食】ライスクッキー(未満児)
7・21 (金)	豆腐のつくね焼き 春雨サラダ みそスープ	米、小麦粉、砂糖、春雨、バター、ざらめとう、片栗粉、ショートニング、油、ごま油	牛乳、絞豆腐、鶏ひき肉、卵、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)	たまねぎ、きゅうり、キャベツ、もやし、にんじん、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、酢、ペーキングパウダー	ごはん	野菜せんべい 牛乳 氷花(ざらめ)クッキー
8・22 (土)	チキンソテー もやしときゅうりのナムル みそ汁(玉ねぎ・じゃが芋)	米、じゃがいも、ごま油、油、砂糖	鶏もも肉、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)	もやし、たまねぎ、きゅうり、エリンギ	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、ブイヨン(アレルギーフリー)、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 ベーコンきのこごはん(炊き込み)
10 (月)	豚肉のカレーソテー 和風サラダ みそ汁(豆腐・なめこ)	豆乳パニライス(卵・乳不使用)、米、じゃがいも、しょうゆせんべい(卵・乳不使用)、砂糖、油、ごま油	豚肉(ロース)、木綿豆腐、いわし(煮干し)、削り節、ひじき	たまねぎ、ほうれん草、なめこ、コーン、ピーマン	白みそ、しょうゆ、カレー粉	ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 豆乳パニライス しょうゆせんべい
12・26 (水)	高野豆腐の煮物 ポークシューマイ みそ汁(青梗菜・長ねぎ)	米、マカロニ、板こんにゃく、砂糖、油	しゅうまい、さつま揚げ(卵・乳・小麦不使用)、高野豆腐、きなこ、いわし(煮干し)	大根、チンゲンサイ、ごぼう、にんじん、長ねぎ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩	ごはん	うさぎのしっぽ 麦茶 マカロニきな粉
14・28 (金)	鶏肉としめじの塩こうじ炒め かぼちゃとコーンのサラダ みそ汁(もやし・麩)	米、クロワッサン(卵・乳不使用)、青のりしょうゆせんべい(卵・乳不使用)、油、焼酎、ごま油、砂糖	鶏もも肉、いわし(煮干し)	かぼちゃ、もやし、チンゲンサイ、コーン、しめじ、さやいんげん、にんじん	白みそ、塩こうじ、酢、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 クロワッサン(卵・乳不使用) 青のりしょうゆせんべい(以上児)
17・31 (月)	豚肉の冷しゃぶ風 冬瓜のそぼろ煮 わかめスープ	米、うどん、砂糖、片栗粉、油	豚肉(ロース)、鶏ひき肉、白すりごま、ツナ、わかめ	とうがん、もやし、キャベツ、にんじん、きゅうり、長ねぎ、しょうが	白みそ、赤みそ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末、食塩	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 冷や汁うどん
18 (火)	ハッシュドポーク キャベツの塩昆布和え ポイルウィンナー	米、デミグラスソース、じゃがいも、黒糖ロール、揚げせんべい(卵・乳不使用)、片栗粉、油、ごま油	牛乳、ウィンナー(卵・乳・大豆不使用)、豚もも肉、塩こんぶ、白いりごま	キャベツ、たまねぎ、にんじん	ケチャップ、ウスターソース、ブイヨン(アレルギーフリー)、しょうゆ	ごはん	かぼちゃポーロ 牛乳 黒糖ロール(卵・乳不使用) 揚げせんべい(以上児)
20 (木)	麻婆茄子 ほうれん草ののりサラダ みそ汁(大根・油揚げ)	米、動物型ビスケット、バター、カルテツ玄米せんべい(卵・乳不使用)、油、砂糖、片栗粉	飲むヨーグルト(プレーン)、豚ひき肉(赤身)、油揚げ、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、なす、大根、にんじん、しいたけ、長ねぎ、ピーマン、しょうが	白みそ、しょうゆ、赤みそ、酢	ごはん	バナナ 飲むヨーグルト(プレーン) 動物型ビスケット カルテツ玄米せんべい(以上児)
24 (月)	豚肉のカレーソテー 和風サラダ みそ汁(豆腐・なめこ)	米、じゃがいも、ぎょうざの皮、砂糖、油、バター、ごま油	牛乳、豚肉(ロース)、木綿豆腐、いわし(煮干し)、削り節、ひじき	かぼちゃ、たまねぎ、ほうれん草、なめこ、コーン、ピーマン	白みそ、しょうゆ、カレー粉	ごはん	ソフト塩せんべい 牛乳 ひまわりパイ
27 (木)	麻婆茄子 ほうれん草ののりサラダ みそ汁(大根・油揚げ)	米、洋風せんべい(卵・乳不使用)、油、砂糖、片栗粉	豚ひき肉(赤身)、油揚げ、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、すいか、なす、大根、にんじん、しいたけ、長ねぎ、ピーマン、しょうが	白みそ、しょうゆ、赤みそ、酢	ごはん	バナナ 麦茶 すいか 洋風せんべい
29 (土)	豚肉のみそだれ焼き 青梗菜のごま酢和え みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	米、砂糖、油	豚肉(ロース)、いわし(煮干し)、白すりごま、わかめ	チンゲンサイ、たまねぎ、きゅうり、にんじん	白みそ、赤みそ、みりん、しょうゆ、酢、わかめごはんの素、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(わかめ) スティックきゅうり

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

● 8月の食材 ●

冬瓜・かぼちゃ・なす・オクラ・ズッキーニ・ピーマン・きゅうり・すいか



夏野菜を食べて夏バテを防ごう♪

夏野菜は、水分やビタミンが豊富で、体の調子を整えます。カラフルな夏野菜は、食卓に取り入れることで、料理の彩りをよくし、食欲を増進させます。旬の食材を食べて元気いっぱい夏の過ごし方。



17・31日(月) 午後おやつに
すりごまとみそのつけ汁にきゅうり
が入った埼玉県の郷土料理
『ずったて(冷や汁うどん)』
を提供します！



【給食栄養量】

・3歳未満児

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 (g)
473	17.2	15	71.0	1.7

・3歳以上児

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 (g)
523	19.7	16.3	78.6	1.9