

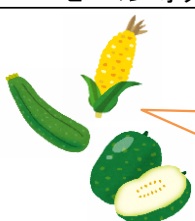
令和7年8月分 給食献立予定表

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・29 (金)	スパニッシュオムレツ 生揚げとブロッコリーのカレー風味炒め ベーコンレタススープ	米、豆乳パニラアイス(乳不使用)、じゃがいも、揚げせんべい(乳不使用)、油、砂糖	卵、生揚げ、ベーコン(乳不使用)、かつお節(だし)	レタス、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、ピーマン	ケチャップ、しょうゆ、食塩、わかめごはんの素、カレー粉、こしょう	わかめ ごはん	野菜ジュース 麦茶 豆乳パニラアイス 揚げせんべい
2・30 (土)	豚肉の旨煮 小松菜としめじの煮浸し みそ汁(わかめ・麩)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、焼麩、砂糖、油	豚小間肉、いわし(煮干し)、わかめ	小松菜、きゅうり、にんじん、しめじ	白みそ、しょうゆ、鮭ごはんの素、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(鮭) スティックきゅうり
4・18 (月)	鶏肉のハワイアン煮 ズッキーニとツナのソテー みそ汁(万能ねぎ・キャベツ)	米、ぎょうざの皮、砂糖、バター、油	牛乳、鶏もも肉、ツナ、いわし(煮干し)	ズッキーニ、パイン缶、かぼちゃ、キャベツ、万能ねぎ、にんにく	白みそ、しょうゆ、こしょう	ごはん	バナナ 牛乳 ひまわりパイ
5 (火)	麻婆茄子 キャベツのこぼ茶和え お吸い物(なると・わかめ)	米、砂糖、片栗粉、油、ごま油	ヨーグルト(無糖)、豚ひき肉(赤身)、ハート型なると(乳不使用)、かつお節(だし)、ひじき、わかめ	キャベツ、なす、パイン缶、バナナ、黄桃缶、みかん缶、にんじん、しいたけ、長ねぎ、ピーマン、しょうが	赤みそ、しょうゆ、昆布茶、食塩	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 フルーツヨーグルト
6・20 (水)	さばの竜田揚げ 冬瓜のそぼろ煮 みそ汁(豆腐・なめこ)	米、ラーメン、油、砂糖、片栗粉、ごま油	さば、木綿豆腐、鶏ひき肉、ロースハム(乳不使用)、いわし(煮干し)	とうがん、きゅうり、なめこ、もやし、しょうが、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末	ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 冷やし中華
7 (木)	夏野菜カレー オクラのお浸し ポイルウインナー	米、油	牛乳、ウインナー(乳不使用)、鶏もも肉、削り節	とうもろこし、オクラ、かぼちゃ、たまねぎ、なす、にんじん	カレールー(アレルゲンフリー)、しょうゆ、食塩	ごはん	野菜せんべい 牛乳 ゆでとうもろこし
8・22 (金)	豆腐入りハンバーグ しょうゆフレンチ みそ汁(大根・しめじ)	米、甘口しょうゆせんべい(乳不使用)、パン粉、油	牛乳、豚ひき肉、絞豆腐、ちくわ(乳不使用)、卵、スキムミルク、いわし(煮干し)	すいか、ほうれん草、たまねぎ、キャベツ、大根、しめじ	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、酢	ごはん	乳酸菌飲料 牛乳 すいか 甘口しょうゆせんべい
9・23 (土)	鶏肉の照り焼き 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、砂糖、ごま油、油	鶏もも肉、ベーコン(乳不使用)、いわし(煮干し)	もやし、たまねぎ、きゅうり、エリンギ、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、酢、ブイヨン(アレルゲンフリー)	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 ベーコンきのこごはん
12・26 (火)	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、そうめん、板こんにゃく、砂糖、油	しゅうまい(乳不使用)、さつま揚げ(乳不使用)、高野豆腐、かつお節(だし)、いわし(煮干し)	大根、チンゲンサイ、ごぼう、きゅうり、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、みかん缶	しょうゆ、白みそ、みりん	ごはん	おこめせんべい 麦茶 きゅうりとみかんのそうめん
13 (水)	豚肉の冷しゃぶ風 きゅうりの塩昆布和え みそ汁(かぶ・ニラ)	米、マカロニ、砂糖、ごま油	豚肉(ロース)、きなこ、白すりごま、いわし(煮干し)、塩こんぶ、白いりごま	きゅうり、もやし、かぶ、キャベツ、にんじん、にら	白みそ、赤みそ、酢、食塩	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 マカロニきな粉
14・28 (木)	肉団子の酢豚風 マッシュポテト みそ汁(かぼちゃ・えのきたけ)	米、ももゼリー(乳不使用)、じゃがいも、カルデツ玄米せんべい(乳不使用)、砂糖、油、片栗粉	ミートボール(乳不使用)、さつま揚げ(乳不使用)、あおのり	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、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	ミニわかめちゃん 麦茶 ももゼリー カルデツ玄米せんべい
15 (金)	ヤンニョムチキン 三色野菜和え みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	米、黒糖ロール(乳不使用)、砂糖、油	鶏もも肉(小間)、白すりごま、いわし(煮干し)、白いりごま、ひじき、わかめ	もやし、たまねぎ、きゅうり、にんじん、にんにく	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、みりん	ごはん	野菜ジュース 麦茶 黒糖ロール
16 (土)	豚肉のみそだれ焼き 青梗菜と人参の煮浸し ベーコンともやしのスープ	米、砂糖、油	豚肉(ロース)、ベーコン(乳不使用)	チンゲンサイ、もやし、きゅうり、たまねぎ、にんじん	赤みそ、みりん、しょうゆ、ブイヨン(アレルゲンフリー)、食塩、わかめごはんの素、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(わかめ) スティックきゅうり
19 (火)	麻婆茄子 キャベツのこぼ茶和え お吸い物(なると・わかめ)	米、今川焼(カスタード)、砂糖、片栗粉、油、ごま油	牛乳、豚ひき肉(赤身)、ハート型なると(乳不使用)、かつお節(だし)、ひじき、わかめ	キャベツ、なす、にんじん、しいたけ、長ねぎ、ピーマン、しょうが	赤みそ、しょうゆ、昆布茶、食塩	ごはん	やわらかせんべい 牛乳 今川焼(カスタード)
21 (木)	夏野菜カレー オクラのお浸し ポイルウインナー	米、動物型ビスケット、きなこもちせんべい(乳不使用)、油	飲むヨーグルト(マスカット)、ウインナー(乳不使用)、鶏もも肉、削り節	オクラ、かぼちゃ、たまねぎ、なす、にんじん	カレールー(アレルゲンフリー)、しょうゆ	ごはん	野菜せんべい 飲むヨーグルト(マスカット) 動物型ビスケット きなこもちせんべい
25 (月)	ヤンニョムチキン 三色野菜和え みそ汁(玉ねぎ・わかめ)	米、砂糖、油	鶏もも肉(小間)、ヨーグルト(無糖)、白すりごま、いわし(煮干し)、白いりごま、ひじき、わかめ	パイン缶、もやし、バナナ、たまねぎ、きゅうり、黄桃缶、みかん缶、にんじん、にんにく	白みそ、しょうゆ、ケチャップ、みりん	ごはん	やわらかせんべい 麦茶 フルーツヨーグルト
27 (水)	豚肉の冷しゃぶ風 きゅうりの塩昆布和え みそ汁(かぶ・ニラ)	米、マカロニ、砂糖、ごま油	牛乳、豚肉(ロース)、きなこ、白すりごま、いわし(煮干し)、塩こんぶ、白いりごま	きゅうり、もやし、かぶ、キャベツ、にんじん、にら	白みそ、赤みそ、酢、食塩	ごはん	小魚カルシウムせんべい 牛乳 マカロニきな粉

◎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・とうもろこし・かぼちゃ・なす・ズッキーニ・ピーマン・オクラ・きゅうり・すいか



熱中症・夏バテ防止のために、夏野菜を食べましょう。

夏の風物詩「すいか」の効能

スイカに含まれるシトルリンは、体内の血流を良くする働きがあり、栄養や酸素を全身に効率良く送り出すことができ、疲労回復に効果的です。

保育所では8月8日、22日にすいかを提供します。



給与栄養量
3歳未満児 エネルギー-459キロカロリー
たんぱく質18.0g 脂質13.8g
食塩1.9g
3歳以上児 エネルギー-534キロカロリー
たんぱく質20.8g 脂質15.3g
食塩2.0g