

後期食献立表

2026年度8月

日	曜日	昼食	材 料 名	おやつ
1 15 29	土	鶏粥 野菜のみそ汁	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ、だし汁、しょうゆ ほうれん草、里芋、だし汁、みそ	せんべい
3 17	月	おかゆ 鶏肉のあんかけ煮 キャベツときゅうりのだし煮 さつまいものみそ汁 オレンジ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし汁、しょうゆ キャベツ、きゅうり、だし汁、しょうゆ さつまいも、だいこん、だし汁、みそ オレンジ	かぼちゃポーロ
4 18	火	おかゆ カレイのだし煮 野菜スティック ほうれん草のみそ汁 バナナ	米、水 カレイ、たまねぎ、だし汁、しょうゆ にんじん、きゅうり、だし汁、しょうゆ ほうれん草、にんじん、だし汁、みそ バナナ	せんべい
5 19	水 火	煮込みうどん きゅうりとにんじんのだし煮 バナナ	うどん、鶏ささみ、ほうれん草、にんじん、だし汁、バナナ きゅうり、にんじん、だし汁、しょうゆ バナナ	にんじん粥
6 20	木	おかゆ 鶏ひき肉のトマト煮 キャベツとしらすのだし煮 野菜のみそ汁 バナナ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、だし汁、ケチャップ キャベツ、にんじん、しらす、だし汁、しょうゆ たまねぎ、にんじん、だし汁、みそ バナナ	蒸しパン
7 21	金	おかゆ かじきのかんかけ煮 ほうれん草のだし煮 だいこんのみそ汁 バナナ	米、水 かじき、たまねぎ、だし汁、しょうゆ ほうれん草、にんじん、だし汁、しょうゆ だいこん、にんじん、だし汁、しょうゆ バナナ	食パン
8 22	土	おかゆ クリームスープ煮 ほうれん草とにんじんのだし煮	米、水 鶏ひき肉、トマト、たまねぎ、にんじん、だし汁、粉ミルク ほうれん草、にんじん、だし汁、しょうゆ	せんべい
10 24	月	おかゆ 鶏と野菜のトマト煮 ブロッコリーのだし煮 かぼちゃのみそ汁 オレンジ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、なす、トマト、だし汁、しょうゆ ブロッコリー、にんじん、だし汁、しょうゆ かぼちゃ、たまねぎ、だし汁、みそ オレンジ	かぼちゃポーロ
12 26	水	野菜と鶏のあんかけうどん にんじんのだし煮 バナナ	うどん、たまねぎ、こまつな、鶏ささみ、だし汁、しょうゆ にんじん、だし汁、しょうゆ バナナ	しらすのおかゆ
13 27	木	おかゆ さけのだし煮 ひじきの煮物 なすのみそしる バナナ	米、水 鮭、たまねぎ、だし汁、しょうゆ ひじき、にんじん、いんげん、だし汁、しょうゆ なす、にんじん、だし汁、みそ バナナ	バナナむしパン
14 25	金 火	おかゆ 鶏肉のとろとろ煮 だいこんときゅうりのだし煮 じゃがいものみそ汁 オレンジ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、だし汁、しょうゆ だいこん、きゅうり、だし汁、しょうゆ じゃがいも、にんじん、だし汁、みそ オレンジ	食パン
31	月	おかゆ ひき肉と野菜クリーム煮 ブロッコリーのだし煮 オレンジ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、なす、水、粉ミルク ブロッコリー、にんじん、だし汁、しょうゆ オレンジ	にんじんむしパン
28	金	ピラフ風粥 ブロッコリーのだし煮 ほうれん草のスープ オレンジ	米、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、だし汁 ブロッコリー、にんじん、だし汁、しょうゆ ほうれん草、たまねぎ、だし汁、しょうゆ オレンジ	蒸しパン

- 献立は都合により変更になることがあります。
- 土曜日保育の利用は早めにご相談ください
- 何か気になる点ありましたらお気軽にお声がけください。
- ★味の探究、野菜販売は5日（水）を予定しています。