



2026年 8月 給食献立表 乳児(3歳未満児)



日	曜日	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	土	小松菜チャーハン キャベツの中華和え わかめスープ	ちんすこう 牛乳	豚ひき肉・牛乳・きな粉	米・油・ごま油・砂糖 ごま・小麦粉	長ねぎ・人参・小松菜・キャベツ コーン・もやし・わかめ・えのき
3 ・ 17	月	カリカリじゃこのカレーふりかけ ご飯 揚げ豆腐 冬瓜の煮物 夏野菜の味噌汁	豆乳ココアプリン 牛乳	しらす・豆腐・鶏ひき肉 卵・油揚げ・味噌・牛乳 豆乳・かつお節	砂糖・油・ごま・米・片栗粉	人参・長ねぎ・冬瓜・生姜・なす 玉ねぎ・かぼちゃ・アガー
4 ・ 18	火	ご飯 鮭のムニエル レモンソース チョップドサラダ じゃが芋と小松菜のスープ	ゆかりチーズおにぎり じゃこ大豆 牛乳	鮭・牛乳・チーズ・大豆 しらす	米・小麦粉・バター・油 マヨネーズ・じゃが芋 片栗粉・ごま・砂糖	レモン果汁・レタス・人参・きゅうり トマト・パプリカ・ケチャップ・小松菜 玉ねぎ・パセリ・ゆかり
5 ・ 19	水	プラスご飯 鶏の塩こうじ焼き ひじきの炒め煮 キャベツとしめじの味噌汁 グレープフルーツ	さつま芋のミルクかりんとう 牛乳	鶏もも肉・油揚げ・味噌 牛乳・スキムミルク・煮干し	米・強化米・塩こうじ・油 砂糖・さつま芋	ひじき・人参・ピーマン・キャベツ しめじ・長ねぎ・グレープフルーツ
6 ・ 20	木	キッズビビンバ マセドアンサラダ 豆腐となすの味噌汁	ゆでとうもろこし 飲むヨーグルト	鶏ひき肉・チーズ・豆腐 味噌・ヨーグルト・豆乳 煮干し・牛乳	米・押麦・砂糖・片栗粉 ごま油・ごま・じゃが芋 油	玉ねぎ・生姜・もやし・人参・小松菜 にんにく・きゅうり・なす・長ねぎ とうもろこし
7 ・ 21	金	ご飯 ゴーヤチャンプルー クーフイリチー 大根ともずくの味噌汁 パインアップル	サーターアンダギー 牛乳	豚もも肉・豆腐・卵・ツナ かつお節・油揚げ・味噌 牛乳・煮干し	米・ごま油・しらたき・油 砂糖・小麦粉・黒砂糖	ゴーヤ・人参・長ねぎ・刻み昆布 もずく・大根・パインアップル
8 ・ 22	土	ご飯 肉野菜炒め かぼちゃの煮物 もやしとわかめの味噌汁	いちごジャム蒸しパン 牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・味噌 牛乳・煮干し	米・油・砂糖・小麦粉	人参・キャベツ・しめじ・もやし かぼちゃ・わかめ・いちごジャム
10 ・ 24	月	夏野菜たっぷり麻婆丼 大学かぼちゃ 豚汁 オレンジ	りんごゼリー 牛乳	豆腐・豚ひき肉・味噌・牛乳 豚もも肉・煮干し	米・油・砂糖・片栗粉 ごま・ごま油・じゃが芋	にんにく・生姜・トマト・なす 玉ねぎ・かぼちゃ・大根・長ねぎ オレンジ・りんごジュース・アガー ピーマン
12	水	冷やしつねうどん とり天風 きゅうりの梅和え	コーンライスおにぎり 牛乳	油揚げ・鶏むね肉・牛乳 かつお節	うどん・砂糖・小麦粉・油 ごま・米・バター	長ねぎ・人参・小松菜・青のり きゅうり・梅干し・コーン
13 ・ 27	木	ツナカレーライス 切干大根のサラダ 豆腐とわかめのスープ	いりこお麴ラスク 牛乳	ツナ・豆腐・牛乳・煮干し	米・強化米・じゃが芋・油 小麦粉・マヨネーズ・砂糖 ごま・麴・バター	にんにく・生姜・人参・玉ねぎ・りんご ケチャップ・切干大根・きゅうり 小松菜・コーン・わかめ・青のり
14	金	ご飯 スコップコロケ 春雨の彩り和え 小松菜としめじの味噌汁	マドレーヌ 牛乳	豚ひき肉・チーズ・味噌 高野豆腐・牛乳・卵・煮干し	米・じゃが芋・油・パン粉 春雨・ごま・砂糖・ごま油 バター・小麦粉	人参・玉ねぎ・コーン・きゅうり 小松菜・しめじ・パセリ
15 ・ 29	土	和風スバゲティ キャベツのごま酢和え 玉ねぎと麴の味噌汁	みそ焼きおにぎり 牛乳	ツナ・味噌・牛乳・煮干し	スバゲティ・油・砂糖・麴 ごま・米	玉ねぎ・人参・ピーマン・刻みのり キャベツ・わかめ
25	火	ご飯 あじの南蛮づけ ミモザサラダ 長ねぎと油揚げの味噌汁	ロシアンクッキー 牛乳	あじ・卵・油揚げ・味噌 牛乳・煮干し	米・小麦粉・油・砂糖 バター	玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・人参 きゅうり・小松菜・長ねぎ いちごジャム
26	水	食パン ミートローフ 夏野菜のチーズグリル レタスとトマトのスープ バナナ	コーンライスおにぎり 牛乳	豚ひき肉・卵・豆乳・牛乳 チーズ	食パン・パン粉・米・油 バター	玉ねぎ・人参・ズッキーニ・ケチャップ なす・パプリカ・さやいんげん・レタス トマト缶・バナナ・コーン・パセリ
28	金	ご飯 チキンチキンごぼう（山口県） 春雨の彩り和え 高野豆腐と小松菜の味噌汁	マドレーヌ 牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・味噌 牛乳・卵・煮干し	米・片栗粉・油・砂糖・春雨 ごま・ごま油・バター 小麦粉	ごぼう・枝豆・コーン・人参・きゅうり 小松菜・しめじ
31	月	ご飯 ハンバーグ夏野菜ソース 根菜ひじきサラダ なすと長ねぎの味噌汁	豆花（トウファ） 牛乳	豚ひき肉・卵・牛乳・味噌 油揚げ・豆乳・煮干し	米・パン粉・油・マヨネーズ ごま・砂糖・小麦粉	玉ねぎ・ズッキーニ・トマト缶・ひじき ケチャップ・ごぼう・れんこん・人参 切干大根・コーン・なす・長ねぎ アガー・みかん缶・バナナ・レモン果汁

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
480kcal	19.0g	17.1g	253mg	2.1mg	186μg	0.35mg	0.38mg	19mg	1.4g

※食材の入荷の都合により献立を変更することがあります。



2026年 8月 給食献立表 幼児(3歳以上児)



日	曜日	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	土	小松菜チャーハン キャベツの中華和え わかめスープ	ちんすこう 牛乳	豚ひき肉・牛乳・きな粉	米・油・ごま油・砂糖 ごま・小麦粉	長ねぎ・人参・小松菜・キャベツ コーン・もやし・わかめ・えのき
3	月	カリカリじゃこのカレーふりかけ ご飯 揚げ豆腐 冬瓜の煮物 夏野菜の味噌汁	豆乳ココアプリン 牛乳	しらす・豆腐・鶏ひき肉 卵・油揚げ・味噌・牛乳 豆乳・かつお節	砂糖・油・ごま・米・片栗粉	人参・長ねぎ・冬瓜・生姜・なす 玉ねぎ・かぼちゃ・アガー
4	火	ご飯 鮭のムニエル レモンソース チョップドサラダ じゃが芋と小松菜のスープ	ゆかりチーズおにぎり じゃこ大豆 牛乳	鮭・牛乳・チーズ・大豆 しらす	米・小麦粉・バター・油 マヨネーズ・じゃが芋 片栗粉・ごま・砂糖	レモン果汁・レタス・人参・きゅうり トマト・パプリカ・ケチャップ・小松菜 玉ねぎ・パセリ・ゆかり
5	水	プラスご飯 鶏の塩こうじ焼き ひじきの炒め煮 キャベツとしめじの味噌汁 グレープフルーツ	さつま芋のミルクかりんとう 牛乳	鶏もも肉・油揚げ・味噌 牛乳・スキムミルク・煮干し	米・強化米・塩こうじ・油 砂糖・さつま芋	ひじき・人参・ピーマン・キャベツ しめじ・長ねぎ・グレープフルーツ
6	木	キッズピビンバ マセドアンサラダ 豆腐となすの味噌汁	ゆでとうもろこし 飲むヨーグルト	鶏ひき肉・チーズ・豆腐 味噌・ヨーグルト・豆乳 煮干し	米・押麦・砂糖・片栗粉 ごま油・ごま・じゃが芋 油	玉ねぎ・生姜・もやし・人参・小松菜 にんにく・きゅうり・なす・長ねぎ とうもろこし
7	金	ご飯 ゴーヤチャンプルー クーフイリチー 大根ともずくの味噌汁 パインアップル	サーターアンダギー 牛乳	豚もも肉・豆腐・卵・ツナ かつお節・油揚げ・味噌 牛乳・煮干し	米・ごま油・しらたき・油 砂糖・小麦粉・黒砂糖	ゴーヤ・人参・長ねぎ・刻み昆布 もずく・大根・パインアップル
8	土	ご飯 肉野菜炒め かぼちゃの煮物 もやしとわかめの味噌汁	いちごジャム煮しパン 牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・味噌 牛乳・煮干し	米・油・砂糖・小麦粉	人参・キャベツ・しめじ・もやし かぼちゃ・わかめ・いちごジャム
10	月	夏野菜たっぷり麻婆丼 大学かぼちゃ 豚汁 オレンジ	りんごゼリー 牛乳	豆腐・豚ひき肉・味噌・牛乳 豚もも肉・煮干し	米・油・砂糖・片栗粉 ごま・ごま油・じゃが芋	にんにく・生姜・トマト・なす 玉ねぎ・かぼちゃ・大根・長ねぎ オレンジ・りんごジュース・アガー ピーマン
12	水	冷やしきつねうどん とり天風 きゅうりの梅和え	コーンライスおにぎり 牛乳	油揚げ・鶏むね肉・牛乳 かつお節	うどん・砂糖・小麦粉・油 ごま・米・バター	長ねぎ・人参・小松菜・青のり きゅうり・梅干し・コーン
13	木	ツナカレーライス 切干大根のサラダ 豆腐とわかめのスープ	いりこお麴ラスク 牛乳	ツナ・豆腐・牛乳・煮干し	米・強化米・じゃが芋・油 小麦粉・マヨネーズ・砂糖 ごま・麴・バター	にんにく・生姜・人参・玉ねぎ・りんご ケチャップ・切干大根・きゅうり 小松菜・コーン・わかめ・青のり
14	金	ご飯 スコップコロケ 春雨の彩り和え 小松菜としめじの味噌汁	マドレーヌ 牛乳	豚ひき肉・チーズ・味噌 高野豆腐・牛乳・卵・煮干し	米・じゃが芋・油・パン粉 春雨・ごま・砂糖・ごま油 バター・小麦粉	人参・玉ねぎ・コーン・きゅうり 小松菜・しめじ・パセリ
15	土	和風スパゲティ キャベツのごま酢和え 玉ねぎと麴の味噌汁	みそ焼きおにぎり 牛乳	ツナ・味噌・牛乳・煮干し	スパゲティ・油・砂糖・麴 ごま・米	玉ねぎ・人参・ピーマン・刻みのり キャベツ・わかめ
25	火	ご飯 あじの南蛮づけ ミモザサラダ 長ねぎと油揚げの味噌汁	ロシアンクッキー 牛乳	あじ・卵・油揚げ・味噌 牛乳・煮干し	米・小麦粉・油・砂糖 バター	玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・人参 きゅうり・小松菜・長ねぎ いちごジャム
26	水	食パン ミートローフ 夏野菜のチーズグリル レタスとトマトのスープ バナナ	コーンライスおにぎり 牛乳	豚ひき肉・卵・豆乳・牛乳 チーズ	食パン・パン粉・米・油 バター	玉ねぎ・人参・ズッキーニ・ケチャップ なす・パプリカ・さやいんげん・レタス トマト缶・バナナ・コーン・パセリ
28	金	ご飯 チキンチキンごぼう（山口県） 春雨の彩り和え 高野豆腐と小松菜の味噌汁	マドレーヌ 牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・味噌 牛乳・卵・煮干し	米・片栗粉・油・砂糖・春雨 ごま・ごま油・バター 小麦粉	ごぼう・枝豆・コーン・人参・きゅうり 小松菜・しめじ
31	月	ご飯 ハンバーグ夏野菜ソース 根菜ひじきサラダ なすと長ねぎの味噌汁	豆花（トウファ） 牛乳	豚ひき肉・卵・牛乳・味噌 油揚げ・豆乳・煮干し	米・パン粉・油・マヨネーズ ごま・砂糖・小麦粉	玉ねぎ・ズッキーニ・トマト缶・ひじき ケチャップ・ごぼう・れんこん・人参 切干大根・コーン・なす・長ねぎ アガー・みかん缶・バナナ・レモン果汁

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
523kcal	20.7g	17.9g	218mg	2.6mg	203μg	0.40mg	0.35mg	23mg	1.6g

※食材の入荷の都合により献立を変更することがあります。