

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
1 (金)	夏野菜入りチキンカレー グリーンサラダ いちごヨーグルト	精白米、にんじん、なたね油、鶏肉、たまねぎ、にんじん、 にんにく、しょうが、カレールウ、 オイスターソース、カレー粉、くりかぼちゃ、なす レタス、きゅうり、並塩、ごまドレッシング、プロセスチーズ いちごヨーグルト I1補* - 410 Kcal 蛋白質 18.1g 脂質 15.0g 塩分 1.9g	9 (土)	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ アスパラ塩ゆで 玉ねぎみそ汁 ハスカップゼリー	精白米 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ アスパラガス、並塩 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ぶなしめじ ハスカップゼリー  I1補* - 461 Kcal 蛋白質 20.3g 脂質 13.7g 塩分 1.8g
りす組 おやつ	牛乳 にんじんマフィン	ホットケーキミックス（卵無し）、牛乳、にんじん	りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン（卵含む）	バームクーヘン
2 (土)	鶏そぼろ丼 キャベツみそ汁 みかんゼリー	精白米、鶏肉、本納豆腐、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、 きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、えのきたけ みかんゼリー I1補* - 459 Kcal 蛋白質 21.0g 脂質 14.0g 塩分 1.0g	11 (月)	山の日 	
りす組 おやつ	牛乳 ビスコ	ビスコ（卵無し）	りす組 おやつ	牛乳 クリームコンフェ	クリームコンフェ（卵含む）
4 (月)	ごはん 海苔のふりかけ すきやき風煮込み 竹輪の磯焼き わかめすまし汁 パインゼリー	精白米 海苔のふりかけ 牛肉、にんじん、たまねぎ、しらたき、サフラワー油、本みりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、はくさい、焼き豆腐、しゅんぎく、片栗粉 焼き竹輪、あおりの、なたね油 ぶなしめじ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ パインゼリー I1補* - 477 Kcal 蛋白質 23.3g 脂質 13.3g 塩分 1.7g	12 (火)	チャーハン 焼き餃子 ブロッコリー塩ゆで もやしスープ フルーツゼリー	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 国産焼き目付き餃子 ブロッコリー、並塩 もやし、にら、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 にんじん、エリンギ フルーツゼリー  I1補* - 513 Kcal 蛋白質 13.7g 脂質 13.8g 塩分 1.7g
りす組 おやつ	牛乳 クリームコンフェ	クリームコンフェ（卵含む）	りす組 おやつ	牛乳 カニパン	カニパン（卵無し）、プロセスチーズ
5 (火)	ごはん ゆかり チキンナゲット ひじきの五目煮 大根味噌汁 果物	ゆかりごはんのもと チキンナゲット 乾ひじき、にんじん、ごぼう、本みりん、薄口しょうゆ、サフラワー油、 ごま油、ゆでさいいんげん、きび砂糖、生いも板こんにゃく だいこん、ぶなしめじ、油揚げ、青ねぎ、 さば節、淡色辛みそ、にんじん I1補* - 441 Kcal 蛋白質 18.7g 脂質 14.4g 塩分 1.5g	13 (水)	お盆休み 	
りす組 おやつ	牛乳 キャベツのお焼き	小麦粉、キャベツ、花かつお、豆乳、青のり、とんかつソース	りす組 おやつ	牛乳 ビスケット	ビスケット（卵無し）
6 (水)	鶏肉とごぼうのおこわ 高野豆腐とかぼちゃの含め煮 麩のすまし汁 果物	精白米、もち米、薄口しょうゆ、本みりん、ごぼう、鶏肉、 きび砂糖、濃口しょうゆ、サフラワー油、焼きのり、にんじん 凍り豆腐、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、 くりかぼちゃ、オクラ 釜焼きふ、にんじん、糸みつば、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、ぶなしめじ I1補* - 455 Kcal 蛋白質 21.1g 脂質 11.4g 塩分 2.0g	14 (木)	お盆休み 	
りす組 おやつ	牛乳 ビスケット	ビスケット（卵無し）	りす組 おやつ	牛乳 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ（卵含む）
7 (木)	鮭ごはん 春雨サラダ キャベツ入りつくね 豆腐みそ汁 果物	精白米、新巻さけ、パセリ、並塩 はるさめ、きゅうり、にんじん、ロースハム、米酢、 ノンエッグマヨネーズ、並塩 キャベツ入りつくね 油揚げ、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、 ぶなしめじ、たまねぎ、ソフト豆腐 I1補* - 547 Kcal 蛋白質 21.0g 脂質 19.9g 塩分 2.3g	15 (金)	お盆休み 	
りす組 おやつ	牛乳 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ（卵含む）	りす組 おやつ	牛乳 五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんのもと（ごま含む）
8 (金)	スパゲッティーナポリタン 蒸し鶏サラダ ぶどうヨーグルト	スパゲティ、並塩、オリーブ油、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、エリンギ、ホールトマト、 トマトケチャップ、フイコン、オリーブ油、パセリ、豚肉、オイスターソース レタス、きゅうり、並塩、ノンエッグマヨネーズ、鶏肉、 ホースラディッシュ、薄口しょうゆ、いりごま ぶどうヨーグルト I1補* - 486 Kcal 蛋白質 21.0g 脂質 16.8g 塩分 1.4g	16 (土)	豚丼 キャベツみそ汁 ぶどうゼリー	豚肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、キャベツ、えのきたけ ぶどうゼリー  I1補* - 551 Kcal 蛋白質 26.1g 脂質 15.9g 塩分 1.3g
りす組 おやつ	牛乳 五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんのもと（ごま含む）	りす組 おやつ	牛乳 ワッフル	ワッフル（卵含む）

* 食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を㊟とし、おやつ（牛乳（180cc））も含めました。
* だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などでとっています。
* 生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
* 地元収田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
* デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
ご理解いただきますようよろしくお願いいたします。
* 食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。
* 献立材料は、その時の事情により変更する場合があります。ご了承ください。



2025年

8月昼食献立表

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
18 (月)	麻婆豆腐丼	精白米、豚肉、木綿豆腐、にんじん、乾しいたけ、青ねぎ、しょうが、赤色辛みそ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉	26 (火)	ごはん	精白米
	もやしと胡瓜のナムル	きゅうり、にんじん、カットわかめ、きび砂糖、薄口しょうゆ、もやし、ごま油、米酢、まぐろ水煮缶詰		海苔のふりかけ	海苔のふりかけ
りす組 おやつ	日向夏みかんゼリー	日向夏みかんゼリー	りす組 おやつ	あじフライ	あじフライ、サフラワー油、トマトケチャップ、ウスターソース
				茄子のそぼろあんかけ	鶏肉、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、なす、たまねぎ、にんじん、ごま油、オイスターソース、鶏がらだし、青ピーマン、片栗粉
19 (火)	ごはん	精白米	27 (水)	麺のすまし汁	釜焼さば、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ
	肉じゃが	じゃがいも、たまねぎ、にんじん、しらたき、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ、牛肉		ももゼリー	ももゼリー
りす組 おやつ	蒸しかまぼこ	蒸しかまぼこ	りす組 おやつ	豚肉のサラダうどん	ゆでうどん、豚肉、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、カットわかめ、にんじん、だししょうゆ、さば節、ミニトマト、きゅうり、レタス、ノンエッグマヨネーズ
	きゅうりの酢の物	きゅうり、カットわかめ、しらす干し、きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢		おかおにおにぎり	精白米、並塩、かつお節、薄口しょうゆ
20 (水)	シークワサーゼリー	シークワサーゼリー	りす組 おやつ	白バラヨーグルト	白バラヨーグルト
			りす組 おやつ	豚肉のサラダうどん	ゆでうどん、豚肉、きび砂糖、本みりん、薄口しょうゆ、カットわかめ、にんじん、だししょうゆ、さば節、ミニトマト、きゅうり、レタス、ノンエッグマヨネーズ
りす組 おやつ	りんごジャムサンド	食パン（卵無し）、りんごジャム		おかおにおにぎり	精白米、並塩、かつお節、薄口しょうゆ
	中華丼	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油、にんじん	28 (木)	いなりずし	精白米、いなり、きび砂糖、米酢、並塩、しらす干し、にんじん、いりごま
りす組 おやつ	ポークシュウマイ	ポークシュウマイ		三度豆のごま和え	さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま
	わかめスープ	青ねぎ、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、カットわかめ、えのきだけ、にんじん	りす組 おやつ	わかめすまし汁	えのきだけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ
21 (木)	りんごゼリー	りんごゼリー		果物	果物
			りす組 おやつ	全粒入り白パン	全粒入り白パン
りす組 おやつ	じゃがいももち	じゃがいも、プロセスチーズ、青のり、片栗粉		鶏肉香味焼き	鶏肉、オリーブ油、片栗粉、パセリ、並塩、半生パン粉
	千匹ごはん	精白米、しらす干し、にんじん、本みりん、薄口しょうゆ、焼きのり	29 (金)	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー、にんじん、プロセスチーズ、並塩、ノンエッグマヨネーズ、ゆで冷凍スイートコーン
りす組 おやつ	豚肉コロッケ	豚肉コロッケ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油		ミネストローネスープ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、豚肉、パセリ、パイオン、ホールトマト、オリーブ油、蒸し大豆
	小松菜のおひたし	薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、油揚げ、こまつな	りす組 おやつ	果物	果物
22 (金)	玉ねぎみそ汁	たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきだけ		菜飯におにぎり	精白米、菜飯ごはんのもと（ごま含む）
りす組 おやつ	さくらんぼゼリー	さくらんぼゼリー		ケチャップライス	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、なたね油、洋風だし、トマトケチャップ、並塩、エリンギ
			30 (土)	キャベツ入りつくね	キャベツ入りつくね
りす組 おやつ	玄米ボン菓子	玄米ボン菓子		ブロッコリー塩ゆで	ブロッコリー、並塩
	ごはん	精白米	りす組 おやつ	コンソメスープ	たまねぎ、にんじん、パセリ、パイオン、こしょう、コーン缶詰粒
りす組 おやつ	いわしの梅醤油煮	いわしの梅醤油煮		果物	果物
23 (土)	春雨炒め物	はるさめ、豚肉、濃口しょうゆ、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、ゆでだけのこ、しょうが、鶏がらだし、ごま油、ゆでさやいんげん	りす組 おやつ	炭酸せんべい	炭酸せんべい（卵無し）
	豆腐みそ汁 えのき	ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、えのきだけ			
りす組 おやつ	果物	果物	25 (月)		
	レーズンパン	レーズンパン（卵無し）			
りす組 おやつ	全粒入り白パン	全粒入り白パン	りす組 おやつ		
	星形ハンバーグ	星形ハンバーグ、トマトケチャップ、ウスターソース			
りす組 おやつ	マカロニサラダ	きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、ノンエッグマヨネーズ、レタス	りす組 おやつ		
	ジュリアンスープ	キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、パイオン、にんじん			
りす組 おやつ	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー			
	牛乳	牛乳	りす組 おやつ		
	バーモクーヘン、ラムネ	バーモクーヘン（卵含む）、ラムネ			
りす組 おやつ	中華冷麺	中華めん、にんじん、ローズハム、鶏卵、きゅうり、カットわかめ、きび砂糖、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、鶏がらだし、米酢、ごま油、ミニトマト、かまぼこ	りす組 おやつ		
	枝豆の塩茹で	えだまめ、並塩			
りす組 おやつ	ヨーグルト	ヨーグルト			
	牛乳	牛乳			
りす組 おやつ	五平もち	精白米、本みりん、味噌、きび砂糖、ごま			



URL <http://senriyama.grace.jp/>

上記のホームページにて昼食・おやつの写真に掲載しています。
ご覧ください。

監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）

8月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。

5日・・・チキンナゲット（小麦・卵・乳・ごま含まない）
7日・・・キャベツ入りつくね（小麦・卵・乳・ごま含まない）
9日・・・豆腐入りハンバーグ（小麦・乳・卵・ごま含まない）
12日・・・国産春巻き（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）
19日・・・蒸しかまぼこ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）
20日・・・ポークシュウマイ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）
21日・・・豚肉コロッケ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）
22日・・・いわしの梅醤油煮（醤油に一部小麦含む）（卵・乳・ごま含まない）
23日・・・星形ハンバーグ（小麦・卵・乳・ごま含まない）
26日・・・あじフライ（小麦・卵・乳・ごま含まない）

二年間を通して園で使用する加工食品＝
＊ポークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ポークウィンナー・焼むぎき豚
無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含んでいません）
＊焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。
＊竹輪（乳・卵・小麦も含んでいません）無添加・無着色・リン酸塩不使用
＊マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ（ケンコーマヨネーズ）を使用します。
＊ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。
（ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む）
＊油は菜種油・削り節はサバ節です。
＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。
＊砂糖は、沖縄のサトウキビ100％使用のきび砂糖を使用しています。
＊塩は伯方の塩です。味噌は、無添加味噌（米・大豆）を使用しています。
＊パンには、バター・生クリームが入っています。
＊海苔のふりかけ・若菜ごはんの素（ごま含む）（小麦・卵・乳含まない）

その他製造ライン（コンタミネーション）の内容等、気になる点がありましたら
お気軽にお尋ねください。

