

						1 (土)		
						材料	乳児g	幼児g
昼食						牛丼		
						米	48	60
						牛もも	24	30
						たまねぎ	16	20
						葉ねぎ	0.8	1
						調合油	1.6	2
						車糖	2.4	3
						こいくちしょうゆ	4	5
						みりん風調味料	3.2	4
						だし	0.8	1
						小松菜と蒸し鶏のお浸し		
						こまつな	24	30
						鶏むね	8	10
						にんじん	4	5
						かつお節	0.4	0.5
みりん風調味料	1.6	2						
こいくちしょうゆ	1.6	2						
だし	0.8	1						
豆腐となめこの味噌汁								
ソフト豆腐	12	15						
なめこ	6.4	8						
大根	0.8	1						
だし	0.8	1						
淡色辛みそ	3.2	4						
バナナ								
バナナ	24	30						
離乳食						おかゆ	後期① 80~90	後期② 軟80
						こまつな		
						たまねぎ	40	55
						にんじん		
						豆腐	45	45
野菜スープ	50~70	70~80						
昼間食						さつまいも蒸しパン		
						ホットケーキミックス	16	20
						普通牛乳	13	16
						車糖	2.4	3
						調合油	1.2	1.5
さつまいも	12	15						
牛乳						普通牛乳	100	120
						クラッカー		
長延								

*都合により献立を変更することがあります。

2026年 8月 [山ノ本こども園]

延長

〇〇献立一覧表〇〇

2026年 8月【山ノ本こども園】

	10 (月)			11 (火)			12 (水)			13 (木)			14 (金)			15 (土)		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
屋 食	白米						キーマカレー			白米								
	米	40	50				米	48	60	米	40	50						
	厚揚げの肉そぼろあんかけ						牛ひき肉	12	15	鶏の磯辺から揚げ								
	厚揚げ	32	40				豚ひき肉	12	15	鶏もも	40	50						
	豚ひき肉	12	15				たまねぎ	24	30	こいくちしょうゆ	1.6	2						
	にんじん	6.4	8				にんじん	8	10	料理酒	1.6	2						
	たまねぎ	8	10				ぶなしめじ	4	5	かたくり粉	1.2	1.5						
	さやいんげん	1.6	2				トマト缶詰	8	10	薄力粉	1.2	1.5						
	調合油	0.4	0.5				グリーンピース	4	5	あおのり	0.2	0.2						
	こいくちしょうゆ	1.6	2				カレールー	6.4	8	調合油	2.4	3						
離 乳 食	みりん風調味料	1.2	1.5				ハム入りマカロニサラダ			じゃが芋のマヨ昆布和え								
	車糖	0.8	1				マカロニ	4	5	じゃがいも	24	30						
	だし	0.4	0.5				きゅうり	4	5	塩昆布	0.4	0.5						
	かたくり粉	0.6	0.8				たまねぎ	4	5	マヨネーズ タイフ 調味料	1.2	1.5						
	キャベツと人参のゆかり和え						にんじん	4	5	ごま	0.4	0.5						
	キャベツ	28	35				ローズハム	4	5	ほうれん草とわかめの味噌汁								
	にんじん	8	10				マヨネーズ	3.2	4	ほうれんそう	12	15						
	ゆかり粉	0.4	0.5				食塩	0.1	0.1	カットわかめ	0.4	0.5						
	みりん風調味料	0.4	0.5				フルーツヨーグルト			葉ねぎ	0.8	1						
	うすくちしょうゆ	0.4	0.5				もも缶詰	12	15	淡色辛みそ	3.2	4						
屋 間 食	ごま油	0.4	0.5				みかん缶詰	12	15	だし	0.8	1						
	かぼちゃサラダ						車糖	0.8	1	オレンジゼリー								
	西洋かぼちゃ	24	30				ヨーグルト	32	40	オレンジ飲料	2.6	32						
	きゅうり	4	5							寒天	0.5	0.6						
	たまねぎ	4	5							車糖	2.6	3.2						
	にんじん	2.4	3															
	スイートコーン缶詰	2.4	3															
	マヨネーズ	3.2	4															
	食塩	0.1	0.1															
	オクラと豆腐の味噌汁																	
延 長	オクラ	8	10				おかゆ			おかゆ								
	ソフト豆腐	12	15				きゅうり			ほうれんそう								
	葉ねぎ	0.8	1				にんじん			にんじん								
	だし	0.8	1				さつまいも			じゃがいも								
	淡色辛みそ	3.2	4				牛ミンチ			豆腐								
	おかゆ	後期① 80~90	後期② 軟80				野菜スープ			野菜スープ								
	キャベツ																	
	にんじん	40	55															
	かぼちゃ																	
	豆腐	45	45															
離 乳 食	野菜スープ	50~70	70~80															
	メロンパントースト						ミニスイートポテト			豆腐のパンケーキ								
	食パン	16	20				さつまいも	28	35	ホットミックス	16	20						
	薄力粉	3.2	4				普通牛乳	12	15	絹ごし豆腐	8	10						
	マーガリン	2.4	3				車糖	4	5	車糖	8	10						
	車糖	2.4	3				牛乳			調合油	0.8	1						
	グラニュー糖	3.2	4				普通牛乳	100	120	みりん風調味料	1.6	2						
	牛乳									普通牛乳	8	10						
	普通牛乳	100	120							牛乳								
										普通牛乳	100	120						
屋 間 食	ばりんこ						源氏パイ			クラッカー			ぼたぼた焼き			源氏パイ		

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇 献立一覧表 〇〇

2026年 8月 【山ノ本こども園】

	17 (月)			18 (火)			19 (水)			20 (木)			21 (金)			22 (土)					
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g			
昼食	白米 米	40	50	白米 米	40	50	おにぎり (ゆかり) 米	32	40	◎料理長お任せ献立 枝豆ひじきごはん 米	40	50	白米 米	40	50	ミートソーススパゲティ マカロニスパゲティ	32	40			
	麻婆豆腐 鶏ひき肉 木綿豆腐 たまねぎ 乾しいたけ にんじん ごま油 こいくちしょうゆ 赤色辛みそ 車糖 かたくり粉 オイスターソース	16 32 8 5.6 5.6 2 1.6 0.8 0.8 0.8 4	20 40 10 7 7 2.5 2 1 1 1 5	カレーの煮つけ まがけい 車糖 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 料理酒	32 0.6 0.6 0.8 0.8 0.6	40 0.8 0.8 1 1 0.8	冷やし担々うどん うどん 豚ひき肉 にんじん たまねぎ ほうれんそう 淡色辛みそ こいくちしょうゆ みりん風調味料 車糖 かたくり粉 調製豆乳 だし うすくちしょうゆ みりん風調味料 ごま	64 80 24 30 4 5 4 5 1.6 2 1.6 2 0.4 0.5 16 20 0.8 1 3.2 4 2.4 3 4.8	80 30 5 5 5 2 2 2 0.5 0.5 20 1 4 3 6	アジのフライ～特製タルタルソース まあじ 食塩 薄力粉 パン粉 調合油 鶏卵 しょうが・甘酢漬け たまねぎ マヨネーズ 車糖 パセリ	32 40 0.1 0.1 2.4 3 2.4 3 3.2 4 0.8 1 0.8 1 1.6 2 0.1 0.1	40 5 1 1 1 1 1 1 2 2 0.1 0.1	肉じゃが 牛もも じゃがいも にんじん たまねぎ しらたき グリーンピース こいくちしょうゆ みりん風調味料 車糖 だし	24 30 32 40 8 10 2.4 3 2.4 3 1.2 1.5 1.2 1.5 0.2 0.3 0.8	30 30 40 10 5 10 7 3 3 2 1	青菜ともやしの磯和え チンゲンサイ りょくとうもやし みりん風調味料 うすくちしょうゆ 焼きのり だし	28 35 5.6 7 1.2 1.5 1.2 0.3 0.8	25 5 5 3 0.1 1			
	ピーマンのサラダ ピーマン きゅうり にんじん ローズハム マヨネーズ だし 穀物酢	2.4 5.6 4 5 3.2 3.2 0.1 0.1	3 7 5 5 4 4 0.1 0.1	根菜のきんぴら れんこん ごぼう にんじん ベーコン ごま ごま油 車糖 こいくちしょうゆ	16 12 4 5 5.6 7 0.4 0.5 0.6 0.8 0.6	20 15 5 5 7 1 0.5 0.8	小松菜と竹輪のごま和え こまつな ぶなしめじ 焼き竹輪 にんじん 車糖 みりん風調味料 うすくちしょうゆ ごま だし	16 4 4 5 0.4 0.5 0.6 0.8 0.8 1	20 5 7 1 1 0.8	かぼちゃのそぼろ煮 西洋かぼちゃ 鶏ひき肉 車糖 うすくちしょうゆ みりん風調味料 だし	32 8 0.8 1 0.8 0.5 0.8	40 10 1 1 1	南瓜のチーズ焼き 西洋かぼちゃ 赤ピーマン 黄ピーマン マヨネーズ プロセスチーズ パセリ	16 20 2.4 3 2.4 3 0.8 1 1.6 2 0.1 0.1	20 3 3 4 1 2 0.1	赤ピーマン 黄ピーマン 青ピーマン ごぼう にんじん つきこんにゃく ごま ごま油 車糖 こいくちしょうゆ	3.2 3.2 3.2 4 3.2 4 3.2 0.6 1.3 0.6 0.5	4 4 4 4 4 0.8	バナナ バナナ	24	30
	中華スープ カットわかめ ｽｰﾄﾎﾟﾝｳﾂ かいわれだいこん だし うすくちしょうゆ	2.4 4 0.8 1 0.8 1.6	3 5 1 1 1 2	豆腐となめこの味噌汁 ソフト豆腐 なめこ 葉ねぎ だし 淡色辛みそ	12 6.4 0.8 1 0.8 3.2	15 8 1 1 4	ぶどうゼリー ぶどう飲料 寒天 車糖	26 0.5 2.6	32 0.6 3.2	レタスとしめじのすまし汁 レタス ぶなしめじ うすくちしょうゆ 食塩 だし 青柚子のヨーグルトムース ヨーグルト クリーム、植物性 普通牛乳 車糖 柚子、果汁 柚子、果皮 ゼラチン	12 4 1.2 0.2 0.8 16 20 8 10 8 10 3.2 4 0.8 1 0.1 0.1 0.5 0.6	15 5 1.5 0.2 1 20 10 10 4 1 0.1 0.6	2 0.5 0.5 0.5	2 0.5 1 1.5 0.3	だし	0.8	1				
	なし 日本なし	24	30																		
	離乳食	おかゆ たまねぎ にんじん じゃがいも ささみ 野菜スープ	後期① 80～90 40 15 50～70	後期② 軟80 85 15 70～80	おかゆ こまつな にんじん しめじ かれい 野菜スープ	後期① 80～90 40 15 50～70	後期② 軟80 85 15 70～80	うどん ほうれんそう にんじん かぼちゃ 豚ミンチ 野菜スープ	後期① 60 40 15 50～70	後期② 60 85 15 70～80	おかゆ レタス 赤ピーマン かぼちゃ あじ 野菜スープ	後期① 80～90 40 15 50～70	後期② 軟80 85 15 70～80	おかゆ チンゲンサイ にんじん じゃがいも 豆腐 野菜スープ	後期① 80～90 40 45 50～70	後期② 軟80 55 45 70～80	おかゆ ほうれんそう たまねぎ にんじん 豚ミンチ 野菜スープ	後期① 80～90 40 15 50～70	後期② 軟80 85 15 70～80		
		カリカリチーズのいも餅 じゃがいも かたくり粉 脱脂粉乳 普通牛乳 食塩 プロセスチーズ 調合油	36 3.6 4 4 0.1 4 0.1	45 4.5 5 5 0.1 5 0.1	りんごケーキ ホットケーキ 車糖 調合油 普通牛乳 普通牛乳	12 4.8 1.6 8 14	15 6 2 10 18	ビスト 食パン トマトケチャップ プロセスチーズ 青ピーマン ウィンナーソーセージ	16 3.2 2.4 3.2 4	20 4 3 4 5	フルーツ水羊羹 こしあん 粉寒天 車糖 食塩 みかん缶詰 もも缶詰	12 0.2 2.4 3 0.1 0.1 4 5 4 5	15 0.3 3 3 0.1 0.1 5 5	お好み風おやき キャベツ 木綿豆腐 豚ひき肉 葉ねぎ 薄力粉 鶏卵 だし 調合油 お好み焼きソース マヨネーズ かつお節 あおのり	24 16 5.6 7 3.2 8 4 5 0.2 1.6 1.6 0.2 0.2	30 20 7 4 10 5 1 2 2 0.3 0.2	ひ焼き ホットケーキ 普通牛乳 黒砂糖	80～90 16 4 5	牛乳 普通牛乳	100	120
	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120			
	延長	ぼたぼた焼き			塩せんべい			クラッカー			ばりんこ			ぼたぼた焼き			源氏パイ				

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇献立一覧表〇〇

2026年 8月 【山ノ本こども園】

24 (月)				25 (火)				26 (水)				27 (木)				28 (金)				29 (土)			
材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g
屋 食	白米			ロールパン				梅どちりめんご飯				白米				◎夏祭りの献立			豚丼				
	米	40	50	ロールパン	32	40		梅肉	1.6	2	米	40	50	おにぎり (ごましお)			米	32	40	豚そともも	48	60	
	焼肉炒め			ポークチャップ				しらす干し	4	5	鶏つくね甘辛ダレ			米			ごま	0.4	0.5	たまねぎ	24	30	
	豚もも	32	40					米	48	60		32	40	食塩	0.1	0.1	食塩	0.1	0.1	葉ねぎ	16	20	
	たまねぎ	16	20					塩昆布	0.4	0.5	絹ごし豆腐	8	10	焼きそば			中華めん			調合油	0.8	1	
	キャベツ	16	20					うすくちしょうゆ	0.8	1	たまねぎ	8	10	にんじん			豚ロース	24	30	こいくちしょうゆ	1.6	2	
	にんじん	8	10					食塩	0.8	1	かたくり粉	1.2	1.5	キャベツ			青ピーマン	24	30	みりん風調味料	2.4	3	
	青ピーマン	4	5					鯖の幽庵焼き			しょうが	0.2	0.2	ブラックマッペもやし			にんじん	8	10	だし	0.8	1	
	ごま油	0.4	0.5					さわら	32	40	食塩	0.1	0.1	みりん風調味料			たまねぎ	8	10	かたくり粉	1.6	2	
	こいくちしょうゆ	2	2.5					うすくちしょうゆ	1.6	2	こいくちしょうゆ	2.4	3	車糖			厚揚げ	16	20	こいくちしょうゆ	0.8	1	
	みりん風調味料	1.6	2					みりん風調味料	1.6	2	みりん風調味料	2.4	3	しょうが			えだまめ	16	20	みりん風調味料	0.8	1	
	車糖	0.8	1					料理酒	1.6	2	車糖	0.8	1	ごま油			食塩	0.4	0.5	ごま	0.8	1	
	しょうが	0.2	0.2					刻み柚子	0.1	0.1	かたくり粉	0.2	0.2	わかめスープ			カットわかめ	0.2	0.3	車糖	0.4	0.5	
	にんにくおろし	0.2	0.2					じゃがいもと人参のカレーきんぴら			ひじきとコーンのツナマヨサラダ			根菜ねぎ			うすくちしょうゆ	0.8	1	しょうが	0.2	0.2	
	きゅうりとパプリカのマリネ							じゃがいも	12	15	ぼしひじき	1.2	1.5	だし			バナナ生クリーム添え			キャベツ	20	25	
	きゅうり	16	20					にんじん	8	10	にんじん	8	10	ごま油			バナナ	24	30	きゅうり	6.4	8	
赤ピーマン	8	10					穀物酢	0.8	1	スイート缶詰	6.4	8	トッピングシュガー スター			ホイップ クリーム	4	5	にんじん	6.4	8		
穀物酢	1.2	1.5					車糖	0.8	1	まぐろ缶詰	6.4	8				バナナ	24	30	穀物酢	3.2	4		
車糖	0.8	1					食塩	0.1	0.1	マヨネーズ	3.2	4				バナナ	24	30	車糖	1.2	1.5		
食塩	0.1	0.1					調合油	1.2	1.5	ヨーグルト	2.4	3				バナナ	24	30	食塩	0.2	0.2		
調合油	0.4	0.5					シュガーおさつ			こいくちしょうゆ	0.4	0.5				バナナ	24	30	だし	0.8	1		
かぼちゃとレーズンのマッシュ							さつまいも	32	40	車糖	0.2	0.3				バナナ	24	30					
西洋かぼちゃ	28	35					コンソメスープ			ブロックリーのおかか和え						バナナ	24	30					
干しぶどう	1.6	2					たまねぎ	12	15	ブロックリー	24	30				バナナ	24	30					
ヨーグルト	2.4	3					スイート缶	4	5	かつお節	0.8	1				バナナ	24	30					
車糖	0.8	1					パセリ	0.1	0.1	みりん風調味料	0.8	1				バナナ	24	30					
マヨネーズ	0.8	1					だし	0.8	1	こいくちしょうゆ	0.8	1				バナナ	24	30					
青菜としめじの味噌汁							牛乳			だいこんとえのきのすまし汁						バナナ	24	30					
チンゲンサイ	12	15					普通牛乳	100	120	こまつな	12	15				バナナ	24	30					
ぶなしめじ	8	10								生しいたけ	6.4	8				バナナ	24	30					
淡色辛みそ	3.2	4								うすくちしょうゆ	1.2	1.5				バナナ	24	30					
だし	0.8	1								食塩	0.2	0.3				バナナ	24	30					
										だし	0.8	1				バナナ	24	30					
離 乳 食	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80		
	キャベツ			キャベツ			こまつな			ブロックリー			キャベツ			キャベツ			キャベツ				
	にんじん	40	85	にんじん	40	85	じゃがいも	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	55	たまねぎ	40	55	にんじん	40	55		
屋 間 食	かぼちゃ			さつまいも			にんじん			だいこん			たまねぎ			豆腐			豆腐				
	豚ミンチ	15	15	しらす干し	15	15	さわら	15	15	ささみ	15	15	豆腐	45	45	豆腐	45	45	豆腐	45	45		
	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80		
延 長	バナナケーキ			コーンと塩昆布のおにぎり			ボンデケーキ			お昼ラスク			ベビーカステラ風			黒糖レーズン蒸しパン							
	ホットケーキミックス	16	20	米	28	35	白玉粉	10	12	焼き苳	6.4	8	ホットケーキミックス	20	25	ホットケーキミックス	16	20					
	普通牛乳	16	20	スイートコーン	6.4	8	絹ごし豆腐	13	16	グラニュー糖	6.4	8	普通牛乳	16	20	普通牛乳	16	20					
延 長	脱脂粉乳	4	5	塩昆布	1.2	1.5	パルメザンチーズ	1.6	2	マーガリン	4	5	鶏卵	4	5	黒砂糖	3.2	4					
	車糖	2.4	3	ごま、いり	0.4	0.5	プロセスチーズ	1.2	1.5				車糖	1.6	2	調合油	1.6	2					
延 長	調合油	1.6	2				鶏卵	2.4	3	牛乳			みりん風調味料	0.8	1	干しぶどう	4	5					
	バナナ	12	15				普通牛乳	1.6	2	普通牛乳	100	120	調合油	0.4	0.5								
延 長	牛乳						普通牛乳			普通牛乳			普通牛乳			普通牛乳							
	普通牛乳	100	120				普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120					
延 長	ぼたぼた焼き			塩せんべい			クラッカー			源氏パイ			ぱりんこ			クラッカー							

*都合により献立を変更することがあります。

2026年 8月 【山ノ本こども園】

31(月)								
材料		乳児g	幼児g					
昼食	チキンカレー							
	米	48	60					
	鶏もも	24	30					
	たまねぎ	16	20					
	じゃがいも	24	30					
	にんじん	12	15					
	カレールー	6.4	8					
	コールスローサラダ							
	キャベツ	16	20					
	にんじん	4	5					
	きゅうり	8	10					
	ロースハム	4	5					
	スイトコーン缶詰	4	5					
	穀物酢	0.8	1					
	車糖	0.8	1					
	食塩	0.1	0.1					
	調合油	1.2	1.5					
	フルーツヨーグルト							
	もも缶詰	12	15					
	みかん缶詰	12	15					
	車糖	0.8	1					
	ヨーグルト	32	40					
離乳食	おかゆ	後期① 80～90	後期② 軟80					
	キャベツ							
	にんじん	40	55					
	じゃがいも							
	豆腐	45	45					
	野菜スープ	50～70	70～80					
昼間食	ひとくちピザ							
	ぎょうざの皮	9.6	12					
	まぐろ缶詰	8	10					
	たまねぎ	12	15					
	トマト缶詰	4	5					
	オリーブ油	0.4	0.5					
	プロセスチーズ	8	10					
	牛乳							
延長	普通牛乳	100	120					
	ぼたぼた焼き							

*都合により献立を変更することがあります。