

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	星っこ お茶	カレーライス ツナサラダ スープ フルーツ（パイン缶）	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 きゅうり・キャベツ・人参 玉ねぎ・大根・ほうれん草 パイン（缶詰）	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 酢・塩 コンソメ	青りんごゼリー お茶	青りんごゼリーの素 麦茶
2	土	かぼちゃポーロ お茶	スタミナ焼肉丼 中華スープ フルーツ（白桃缶）	豚肉	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン 小松菜・えのきたけ 白桃(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・本みりん・料理酒 鶏がらスープ		
4	月	ぼたぼた焼 お茶	タコライス コールスローサラダ スープ フルーツ（パイン缶）	豚ひき肉・チーズ	玉ねぎ・にんにく・トマトソース・キャベツ・トマト キャベツ・きゅうり・人参・コーン 玉ねぎ・チンゲン菜 パイン（缶詰）	米(国産)・油・砂糖 油・砂糖	醤油・ウスターソース・トマトケチャップ 醤油・酢 コンソメ・塩	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・りんごジュース 牛乳
5	火	豆花クッキー お茶	鶏肉の照焼 ほうれん草のごま和え ごはん 味噌汁 フルーツ（オレンジ）	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが ほうれん草・もやし・人参 えのきたけ・小松菜・玉ねぎ オレンジ	油・砂糖 白ごま 米(国産)	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし	わかめおにぎり お茶	米(国産) わかめご飯の素 麦茶
6	水	白い風船ミルククリーム お茶	冷やしきつねうどん もやしのおかか和え フルーツ（バナナ）	油揚げ・かまぼこ かつお節	わかめ・きゅうり もやし・きゅうり・人参 バナナ	うどん・砂糖	だし・醤油・めんつゆ 醤油・本みりん・だし	レモンパタートースト お茶	食パン・バター 砂糖・レモン果汁 麦茶
7	木	ソフトサラダ お茶	洋風炒り豆腐 切干大根サラダ ごはん すまし汁 フルーツ（みかん缶）	豚肉・豆腐 みそ 豆腐	玉ねぎ・なす・人参 切干大根・きゅうり・人参・コーン ほうれん草・玉ねぎ みかん(缶詰)	オリーブ油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま 米(国産)	コンソメ・塩 だし・醤油・塩	パインゼリー お茶	パインゼリーの素 麦茶
8	金	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の塩こうじ焼 小松菜の磯和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ（白桃缶）	たら 赤みそ・白みそ	小松菜・人参・のり 玉ねぎ・白菜 白桃(缶詰)	油 米(国産)・押麦	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし	おはぎ(きなこ1・小豆1) ※きなこは以上児のみ お茶	おはぎ おはぎ(きなこ) 麦茶
9	土	豆花クッキー お茶	高野豆腐のそぼろ丼 味噌汁 フルーツ（パイン缶）	凍り豆腐・豚ひき肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参 白菜・小松菜 パイン（缶詰）	米(国産)・油・砂糖・でん粉	醤油・料理酒・だし だし		
12	火	ぼたぼた焼 お茶	南蛮風うどん 照り焼きミートボール フルーツ（みかん缶）	油揚げ・豚肉 チキンボール	ほうれん草・人参・大根・だし昆布 みかん(缶詰)	うどん・砂糖 でん粉・砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
13	水	星っこ お茶	豚肉の生姜焼丼 チンゲン菜ともやしのお浸し 味噌汁 フルーツ（パイン缶）	豚肉 赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ チンゲン菜・もやし・人参 白菜・わかめ・玉ねぎ パイン（缶詰）	油・砂糖・米(国産)	塩・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	オレンジゼリー お茶	オレンジゼリーの素 麦茶
14	木	ソフトサラダ お茶	ビビンバ丼 中華スープ フルーツ（白桃缶）	豚ひき肉	ほうれん草・もやし・人参 えのきたけ・チンゲン菜・玉ねぎ 白桃(缶詰)	米(国産)・油・白ごま・調合ごま油・砂糖	焼肉のたれ・醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 鶏がらスープ	黒糖蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 黒砂糖・豆乳 牛乳
15	金	白い風船ミルククリーム お茶	焼きそば ナムル すまし汁 フルーツ（みかん缶）	豚肉・かつお節	人参・キャベツ・もやし・あおさのり もやし・きゅうり・人参 しめじ・ほうれん草・玉ねぎ みかん(缶詰)	焼きそば用麺・油 白ごま・砂糖・調合ごま油	焼きそばソース（粉）・中濃ソース 醤油・塩 だし・醤油・塩	芋ようかん お茶	ようかん(さつま芋) 麦茶
18	月	ソフトサラダ お茶	麻婆豆腐 大根サラダ ごはん 中華スープ フルーツ（パイン缶）	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・人参・生しいたけ 人参・きゅうり・大根・コーン もやし・小松菜・えのきたけ パイン（缶詰）	油・砂糖・でん粉 砂糖・調合ごま油 米(国産)	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・酢 鶏がらスープ	お麩のきなこラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖・きな粉 牛乳
19	火	白い風船ミルククリーム お茶	あんかけスパゲティ チーズサラダ スープ フルーツ（みかん缶）	ウインナー チーズ	玉ねぎ・ピーマン・コーン・マッシュルーム・トマト(加工) ブロッコリー・人参 コーン・白菜・大根 みかん(缶詰)	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉 油・砂糖	塩・コンソメ・デミグラスソース・トマトケチャップ 醤油・酢 コンソメ・塩	きつねおにぎり お茶	米(国産) 味付け油揚げ 麦茶
20	水	ぼたぼた焼 お茶	鶏肉のバーベキューソース キャベツの和え物 ごはん 味噌汁 フルーツ（白桃缶）	鶏肉 ハム・かつお節 赤みそ・白みそ	ほうれん草・キャベツ 小松菜・なす・人参 白桃(缶詰)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 米(国産)	塩・料理用赤ワイン・ウスターソース・トマトケチャップ・醤油・コンソメ 醤油・本みりん だし	味噌蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・みそ・本みりん 牛乳
21	木	かぼちゃポーロ お茶	サバの味噌煮 小松菜の納豆和え ごはん すまし汁 フルーツ（バナナ）	さば・白みそ 納豆 豆腐	しょうが 小松菜・人参 キャベツ・わかめ バナナ	砂糖 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし・醤油・塩	きなこちんすこう 牛乳	小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩 牛乳
22	金	星っこ お茶	味噌ラーメン 中華サラダ フルーツ（パイン缶）	豚肉・赤みそ かつおフレーク	玉ねぎ・人参・もやし・万能ねぎ・にんにく・しょうが きゅうり・大根・コーン パイン（缶詰）	ラーメン・油・調合ごま油 砂糖・調合ごま油	醤油・鶏がらスープ 醤油・酢	ピーチゼリー お茶	ピーチゼリーの素 麦茶
23	土	かぼちゃポーロ お茶	中華丼 中華スープ フルーツ（みかん缶）	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参 人参・玉ねぎ・チンゲン菜 みかん(缶詰)	米(国産)・調合ごま油・でん粉	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ		
25	月	豆花クッキー お茶	焼豚チャーハン 春雨サラダ わかめスープ フルーツ（オレンジ）	焼豚	玉ねぎ・人参・青ねぎ きゅうり・人参 わかめ・玉ねぎ・白菜 オレンジ	米(国産)・調合ごま油 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖	鶏がらスープ・塩 酢・醤油 鶏がらスープ	かぼちゃ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・かぼちゃ 牛乳
26	火	ソフトサラダ お茶	サーモンのタルタル焼 小松菜ののり和え 麦入りごはん すまし汁 フルーツ（パイン缶）	ピンクサーモン	ドライパセリ・玉ねぎ 小松菜・人参・もやし・のり ほうれん草・玉ねぎ パイン（缶詰）	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	塩 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アイスクリーム お茶	アイスクリーム(バニラ) 麦茶
27	水 郷土料理 (神楽川)	ぼたぼた焼 お茶	サンマーマン 肉しゅうまい 切干大根のハリハリ和え	豚肉 肉しゅうまい ハム	玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし 切干大根・ほうれん草・人参	ラーメン・油・でん粉・調合ごま油 調合ごま油・白ごま	醤油・中華だし・塩・オイスターソース 醤油・酢・本みりん	ツナマヨおにぎり お茶	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・焼きのり 麦茶
28	木	白い風船ミルククリーム お茶	高野豆腐のチリコンカン風 ブロッコリーサラダ ごはん スープ フルーツ（みかん缶）	豚ひき肉・凍り豆腐	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) ブロッコリー・コーン・人参 大根・小松菜・もやし みかん(缶詰)	油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 酢・塩 コンソメ	いちごスコーン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 塩・油・いちごジャム 牛乳
29	金	かぼちゃポーロ お茶	肉じゃが チンゲン菜のお浸し ごはん 味噌汁 フルーツ（白桃）	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース チンゲン菜・もやし・人参 大根・小松菜 白桃(缶詰)	じゃが芋・糸こんにゃく(白滝)・砂糖 米(国産)	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ぶどうゼリー お茶	ぶどうゼリーの素 麦茶
30	土	豆花クッキー お茶	焼きそば 中華スープ フルーツ（パイン缶）	豚肉・かつお節	人参・キャベツ・もやし・あおさのり 白菜・玉ねぎ・コーン パイン（缶詰）	焼きそば用麺・油	焼きそばソース（粉）・中濃ソース 鶏がらスープ		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年8月給食だより（離乳完了期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	星っこ お茶	カレーライス ツナサラダ スープ フルーツ（パイン缶）	豚肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 きゅうり・キャベツ・人参 玉ねぎ・大根・ほうれん草 パイン（缶詰）	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース 酢・塩 コンソメ	青りんごゼリー お茶	青りんごゼリーの素 麦茶
2	土	かぼちゃポーロ お茶	スタミナ焼肉丼 中華スープ フルーツ（白桃缶）	豚肉	玉ねぎ・キャベツ・人参・ピーマン 小松菜・えのきたけ 白桃(缶詰)	米(国産)・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・本みりん・料理酒 鶏がらスープ		
4	月	ぼたぼた焼 お茶	タコライス コールスローサラダ スープ フルーツ（パイン缶）	豚ひき肉・チーズ	玉ねぎ・にんにく・トマトソース・キャベツ・トマト キャベツ・きゅうり・人参・コーン 玉ねぎ・チンゲン菜 パイン（缶詰）	米(国産)・油・砂糖 油・砂糖	醤油・ウスターソース・トマトケチャップ 醤油・酢 コンソメ・塩	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・りんごジュース 牛乳
5	火	豆花クッキー お茶	鶏肉の照焼 ほうれん草のごま和え ごはん 味噌汁 フルーツ（オレンジ）	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが ほうれん草・もやし・人参 えのきたけ・小松菜・玉ねぎ オレンジ	油・砂糖 白ごま 米(国産)	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし	わかめおにぎり お茶	米(国産) わかめご飯の素 麦茶
6	水	白い風船ミルククリーム お茶	冷やしきつねうどん もやしのおかか和え フルーツ（バナナ）	油揚げ・かまぼこ かつお節	わかめ・きゅうり もやし・きゅうり・人参 バナナ	うどん・砂糖	だし・醤油・めんつゆ 醤油・本みりん・だし	レモンバタートースト お茶	食パン・バター 砂糖・レモン果汁 麦茶
7	木	ソフトサラダ お茶	洋風炒り豆腐 切干大根サラダ ごはん すまし汁 フルーツ（みかん缶）	豚肉・豆腐 みそ 豆腐	玉ねぎ・なす・人参 切干大根・きゅうり・人参・コーン ほうれん草・玉ねぎ みかん(缶詰)	オリーブ油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま 米(国産)	コンソメ・塩 だし・醤油・塩	パインゼリー お茶	パインゼリーの素 麦茶
8	金	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の塩こうじ焼 小松菜の磯和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ（白桃缶）	たら 赤みそ・白みそ	小松菜・人参・のり 玉ねぎ・白菜 白桃(缶詰)	油 米(国産)・押麦	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし	きなごごはん お茶	米(国産)・きな粉 砂糖 麦茶
9	土	豆花クッキー お茶	高野豆腐のそぼろ丼 味噌汁 フルーツ（パイン缶）	凍り豆腐・豚ひき肉 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参 白菜・小松菜 パイン（缶詰）	米(国産)・油・砂糖・でん粉	醤油・料理酒・だし だし		
12	火	ぼたぼた焼 お茶	南蛮風うどん 照り焼きミートボール フルーツ（みかん缶）	油揚げ・豚肉 チキンボール	ほうれん草・人参・大根・だし昆布 みかん(缶詰)	うどん・砂糖 でん粉・砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油	青菜おにぎり お茶	米(国産) 菜めしの素 麦茶
13	水	星っこ お茶	豚肉の生姜焼丼 チンゲン菜ともやしのお浸し 味噌汁 フルーツ（パイン缶）	豚肉 赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ チンゲン菜・もやし・人参 白菜・わかめ・玉ねぎ パイン（缶詰）	油・砂糖・米(国産)	塩・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	オレンジゼリー お茶	オレンジゼリーの素 麦茶
14	木	ソフトサラダ お茶	ビビンバ丼 中華スープ フルーツ（白桃缶）	豚ひき肉	ほうれん草・もやし・人参 えのきたけ・チンゲン菜・玉ねぎ 白桃(缶詰)	米(国産)・油・白ごま・調合ごま油・砂糖	焼肉のたれ・醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 鶏がらスープ	黒糖蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー 黒砂糖・豆乳 牛乳
15	金	白い風船ミルククリーム お茶	焼きそば ナムル すまし汁 フルーツ（みかん缶）	豚肉・かつお節	人参・キャベツ・もやし・あおさのり もやし・きゅうり・人参 しめじ・ほうれん草・玉ねぎ みかん(缶詰)	焼きそば用種・油 白ごま・砂糖・調合ごま油	焼きそばソース（粉）・中濃ソース 醤油・塩 だし・醤油・塩	芋ようかん お茶	ようかん(さつま芋) 麦茶
18	月	ソフトサラダ お茶	麻婆豆腐 大根サラダ ごはん 中華スープ フルーツ（パイン缶）	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・玉ねぎ・人参・生しいたけ 人参・きゅうり・大根・コーン もやし・小松菜・えのきたけ パイン（缶詰）	油・砂糖・でん粉 砂糖・調合ごま油 米(国産)	醤油・料理酒・鶏がらスープ 醤油・酢 鶏がらスープ	お麩のきなこラスク 牛乳	おつゆ麩・バター 砂糖・きな粉 牛乳
19	火	白い風船ミルククリーム お茶	あんかけスパゲティ チーズサラダ スープ フルーツ（みかん缶）	ウインナー チーズ	玉ねぎ・ピーマン・コーン・マッシュルーム・トマト(加工) ブロッコリー・人参 コーン・白菜・大根 みかん(缶詰)	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉 油・砂糖	塩・コンソメ・デミグラスソース・トマトケチャップ 醤油・酢 コンソメ・塩	きつねおにぎり お茶	米(国産) 味付け油揚げ 麦茶
20	水	ぼたぼた焼 お茶	鶏肉のバーベキューソース キャベツの和え物 ごはん 味噌汁 フルーツ（白桃缶）	鶏肉 ハム・かつお節 赤みそ・白みそ	ほうれん草・キャベツ 小松菜・なす・人参 白桃(缶詰)	小麦粉・油・砂糖・でん粉 米(国産)	塩・料理用赤ワイン・ウスターソース・トマトケチャップ・醤油・コンソメ 醤油・本みりん だし	味噌蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・みそ・本みりん 牛乳
21	木	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の味噌煮 小松菜の納豆和え ごはん すまし汁 フルーツ（バナナ）	たら・白みそ 納豆 豆腐	しょうが 小松菜・人参 キャベツ・わかめ バナナ	砂糖 米(国産)	醤油・本みりん・料理酒 醤油 だし・醤油・塩	きなこちんすこう 牛乳	小麦粉・きな粉・油 砂糖・塩 牛乳
22	金	星っこ お茶	味噌ラーメン 中華サラダ フルーツ（パイン缶）	豚肉・赤みそ かつおフレーク	玉ねぎ・人参・もやし・万能ねぎ・にんにく・しょうが きゅうり・大根・コーン パイン（缶詰）	ラーメン・油・調合ごま油 砂糖・調合ごま油	醤油・鶏がらスープ 醤油・酢	ピーチゼリー お茶	ピーチゼリーの素 麦茶
23	土	かぼちゃポーロ お茶	中華丼 中華スープ フルーツ（みかん缶）	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参 人参・玉ねぎ・チンゲン菜 みかん(缶詰)	米(国産)・調合ごま油・でん粉	鶏がらスープ・醤油・塩 鶏がらスープ		
25	月	豆花クッキー お茶	焼豚チャーハン 春雨サラダ わかめスープ フルーツ（オレンジ）	焼豚	玉ねぎ・人参・青ねぎ きゅうり・人参 わかめ・玉ねぎ・白菜 オレンジ	米(国産)・調合ごま油 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖	鶏がらスープ・塩 酢・醤油 鶏がらスープ	かぼちゃ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・かぼちゃ 牛乳
26	火	ソフトサラダ お茶	サーモンのタルタル焼 小松菜ののり和え ごはん すまし汁 フルーツ（パイン缶）	ピンクサーモン	ドライパセリ・玉ねぎ 小松菜・人参・もやし・のり ほうれん草・玉ねぎ パイン（缶詰）	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アイスクリーム お茶	アイスクリーム(バニラ) 麦茶
27	水 郷土料理 (神楽川)	ぼたぼた焼 お茶	サンマメン 肉しゅうまい 切干大根のハリハリ和え	豚肉 肉しゅうまい ハム	玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし 切干大根・ほうれん草・人参	ラーメン・油・でん粉・調合ごま油 調合ごま油・白ごま	醤油・中華だし・塩・オイスターソース 醤油・酢・本みりん	ツナマヨおにぎり お茶	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・焼きのり 麦茶
28	木	白い風船ミルククリーム お茶	高野豆腐のチリコンカン風 ブロッコリーサラダ ごはん スープ フルーツ（みかん缶）	豚ひき肉・凍り豆腐	人参・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・トマト(加工) ブロッコリー・コーン・人参 大根・小松菜・もやし みかん(缶詰)	油・小麦粉・砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)	トマトケチャップ・醤油・カレーパウダー・コンソメ・塩 酢・塩 コンソメ	いちごスコーン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 塩・油・いちごジャム 牛乳
29	金	かぼちゃポーロ お茶	肉じゃが チンゲン菜のお浸し ごはん 味噌汁 フルーツ（白桃）	豚肉 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース チンゲン菜・もやし・人参 大根・小松菜 白桃(缶詰)	じゃが芋・糸こんにゃく(白滝)・砂糖 米(国産)	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ぶどうゼリー お茶	ぶどうゼリーの素 麦茶
30	土	豆花クッキー お茶	焼きそば 中華スープ フルーツ（パイン缶）	豚肉・かつお節	人参・キャベツ・もやし・あおさのり 白菜・玉ねぎ・コーン パイン（缶詰）	焼きそば用種・油	焼きそばソース（粉）・中濃ソース 鶏がらスープ		

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年8月給食だより（離乳後期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	ハイハイン お茶	鶏じゃが キャベツの和え物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
2	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや じゃが芋の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油		
4	月	野菜ハイハイン お茶	鶏とキャベツの煮物 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 小松菜・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 *カルシウム入りベビースティック 麦茶
5	火	ベビースティック お茶	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
6	水	ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 胡瓜と人参の煮浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
7	木	野菜ハイハイン お茶	豆腐のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐	人参・玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
8	金	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	きなこおじや お茶	米(国産) きな粉 麦茶
9	土	ベビースティック お茶	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 白菜の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草・人参・玉ねぎ・だし昆布 白菜・だし昆布 小松菜・だし昆布	米(国産)・でん粉 でん粉	醤油 醤油		
12	火	ハイハイン お茶	煮込みうどん じゃが芋の旨煮 大根の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 だし昆布 大根・人参・だし昆布	うどん じゃが芋	醤油 醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
13	水	野菜ハイハイン お茶	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 白菜の煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ)	小松菜・人参・玉ねぎ・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)・でん粉 じゃが芋	醤油 醤油 塩	スティックバナナ ベビースティック お茶	バナナ *カルシウム入りベビースティック 麦茶
14	木	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
15	金	ベビースティック お茶	鶏野菜うどん 蒸しさつま芋 キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	蒸しさつま芋 かぼちゃポーロ お茶 ハイハイン	さつま芋 *かぼちゃポーロ 麦茶 ハイハイン
18	月	ハイハイン お茶	豆腐のそぼろ煮 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 白菜・小松菜・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
19	火	野菜ハイハイン お茶	鶏野菜うどん ブロッコリーのお浸し 蒸しかぼちゃ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 かぼちゃ	うどん・でん粉	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
20	水	ベビースティック お茶	鶏とキャベツの煮物 ほうれん草のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 小松菜・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	蒸しさつま芋 野菜ハイハイン お茶	さつま芋 野菜ハイハイン 麦茶
21	木	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶	バナナ 麦茶
22	金	ハイハイン お茶	鶏野菜うどん じゃが芋の旨煮 胡瓜と人参の煮浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉 じゃが芋	醤油 醤油 醤油	蒸しかぼちゃ ハイハイン お茶	かぼちゃ ハイハイン 麦茶
23	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 白菜の煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ)	小松菜・人参・玉ねぎ・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)・でん粉 じゃが芋	醤油 醤油 塩		
25	月	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや 白菜のお浸し すまし汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 醤油・塩	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
26	火	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 *カルシウム入りベビースティック 麦茶
27	水	かぼちゃポーロ お茶	鶏野菜うどん 大根の旨煮 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 大根・だし昆布 ほうれん草・人参	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
28	木	ハイハイン お茶	鶏肉と高野豆腐の煮物 ブロッコリーのお浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・凍り豆腐	玉ねぎ・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 チンゲン菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
29	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏じゃが 小松菜のお浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 キャベツ・かぼちゃ・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶	バナナ 麦茶
30	土	野菜ハイハイン お茶	煮込みうどん じゃが芋の旨煮 大根の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・小松菜・だし昆布 だし昆布 大根・人参・だし昆布	うどん じゃが芋	醤油 醤油 醤油	お茶	麦茶

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



2025年8月給食だより（離乳中期）



SuruSu祝昌こども園

日付	曜日	おやつ(午前)	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
				主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
1	金	ハイハイン お茶	鶏じゃが キャベツの和え物 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参・だし昆布 玉ねぎ・ほうれん草・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
2	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏塩おじや じゃが芋の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 醤油		
4	月	野菜ハイハイン お茶	鶏とキャベツの煮物 胡瓜と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 小松菜・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 *カルシウム入りベビースティック 麦茶
5	火	ベビースティック お茶	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麴	醤油 醤油	トマトおじや お茶	米(国産)・玉ねぎ・トマト だし昆布・醤油 麦茶
6	水	ハイハイン お茶	鶏野菜うどん 胡瓜と人参の煮浸し 蒸しさつま芋	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	スティックバナナ お茶 野菜ハイハイン	バナナ 麦茶 野菜ハイハイン
7	木	野菜ハイハイン お茶	豆腐のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 塩	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
8	金	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	きなこおじや お茶	米(国産) きな粉 麦茶
9	土	ベビースティック お茶	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 白菜の旨煮 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 豆腐・赤みそ・白みそ	ほうれん草・人参・玉ねぎ・だし昆布 白菜・だし昆布 小松菜・だし昆布	米(国産)・でん粉 でん粉	醤油 醤油		
12	火	ハイハイン お茶	煮込みうどん じゃが芋の旨煮 大根の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 だし昆布 大根・人参・だし昆布	うどん じゃが芋	醤油 醤油 醤油	青のりおじや お茶	米(国産)・あおさのり 玉ねぎ・醤油 麦茶
13	水	野菜ハイハイン お茶	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 白菜の煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ)	小松菜・人参・玉ねぎ・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)・でん粉 じゃが芋	醤油 醤油 塩	スティックバナナ ベビースティック お茶	バナナ *カルシウム入りベビースティック 麦茶
14	木	かぼちゃポーロ お茶	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産) おつゆ麴	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
15	金	ベビースティック お茶	鶏野菜うどん 蒸しさつま芋 キャベツのお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 キャベツ・人参	うどん・でん粉 さつま芋	醤油 醤油	蒸しさつま芋 かぼちゃポーロ お茶 ハイハイン	さつま芋 *かぼちゃポーロ 麦茶 ハイハイン
18	月	ハイハイン お茶	豆腐のそぼろ煮 胡瓜と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布 白菜・小松菜・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	じゃが芋のパンがゆ お茶	パン粉・じゃが芋 スキムミルク 麦茶
19	火	野菜ハイハイン お茶	鶏野菜うどん ブロッコリーのお浸し 蒸しかぼちゃ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 かぼちゃ	うどん・でん粉	醤油 醤油	おかかおじや お茶	米(国産)・かつお節 玉ねぎ・醤油 麦茶
20	水	ベビースティック お茶	鶏とキャベツの煮物 ほうれん草のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	キャベツ・人参・だし昆布 ほうれん草・人参・だし昆布 小松菜・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油	蒸しさつま芋 野菜ハイハイン お茶	さつま芋 野菜ハイハイン 麦茶
21	木	かぼちゃポーロ お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 キャベツ・玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶	バナナ 麦茶
22	金	ハイハイン お茶	鶏野菜うどん じゃが芋の旨煮 胡瓜と人参の煮浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ほうれん草・だし昆布 だし昆布 きゅうり・人参・だし昆布	うどん・でん粉 じゃが芋	醤油 醤油 醤油	蒸しかぼちゃ ハイハイン お茶	かぼちゃ ハイハイン 麦茶
23	土	かぼちゃポーロ お茶	鶏そぼろと野菜のあんかけ丼 白菜の煮物 スープ	鶏ひき肉(ささみ)	小松菜・人参・玉ねぎ・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	米(国産)・でん粉 じゃが芋	醤油 醤油 塩		
25	月	野菜ハイハイン お茶	鶏塩おじや 白菜のお浸し すまし汁	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 白菜・人参・だし昆布 人参・玉ねぎ・だし昆布	米(国産)	醤油 醤油 醤油・塩	パンがゆ お茶	パン粉 スキムミルク 麦茶
26	火	ベビースティック お茶	白身魚の煮付 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	蒸さつま芋 ベビースティック お茶	さつま芋 *カルシウム入りベビースティック 麦茶
27	水	かぼちゃポーロ お茶	鶏野菜うどん 大根の旨煮 ほうれん草のお浸し	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・キャベツ・だし昆布 大根・だし昆布 ほうれん草・人参	うどん・でん粉	醤油 醤油 醤油	ツナおじや お茶	米(国産)・人参・ツナフレーク 玉ねぎ・醤油 麦茶
28	木	ハイハイン お茶	鶏肉と高野豆腐の煮物 ブロッコリーのお浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・凍り豆腐	玉ねぎ・だし昆布 ブロッコリー・人参・だし昆布 チンゲン菜・人参・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	人参のパンがゆ お茶	パン粉・人参 スキムミルク 麦茶
29	金	かぼちゃポーロ お茶	鶏じゃが 小松菜のお浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 小松菜・人参・だし昆布 キャベツ・かぼちゃ・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 醤油	スティックバナナ お茶	バナナ 麦茶
30	土	野菜ハイハイン お茶	煮込みうどん じゃが芋の旨煮 大根の旨煮	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・小松菜・だし昆布 だし昆布 大根・人参・だし昆布	うどん じゃが芋	醤油 醤油 醤油	お茶	麦茶

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
1	金	10倍がゆ スープ ほうれん草のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ほうれん草 玉ねぎ	米(国産)	
2	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト 小松菜のペースト		だし昆布 人参 小松菜	米(国産)	
4	月	10倍がゆ スープ きゅうりのペースト 人参のペースト		だし昆布 きゅうり 人参	米(国産)	
5	火	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 小松菜 玉ねぎ	米(国産)	
6	水	10倍がゆ スープ 人参のペースト じゃが芋のペースト		だし昆布 人参	米(国産) じゃが芋	
7	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト 豆腐のペースト	豆腐	だし昆布 人参	米(国産)	
8	金	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト 白菜のペースト		だし昆布 小松菜 白菜	米(国産)	
9	土	10倍がゆ スープ 人参のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 人参 玉ねぎ	米(国産)	
12	火	10倍がゆ スープ 大根のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 大根 ほうれん草	米(国産)	
13	水	10倍がゆ スープ 白菜のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 白菜 玉ねぎ	米(国産)	
14	木	10倍がゆ スープ 人参のペースト ほうれん草のペースト		だし昆布 人参 ほうれん草	米(国産)	
15	金	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト キャベツのペースト		だし昆布 玉ねぎ キャベツ	米(国産)	
18	月	10倍がゆ スープ きゅうりのペースト 大根のペースト		だし昆布 きゅうり 大根	米(国産)	
19	火	10倍がゆ スープ 人参のペースト ブロッコリーのペースト		だし昆布 人参 ブロッコリー	米(国産)	
20	水	10倍がゆ スープ キャベツのペースト 小松菜のペースト		だし昆布 キャベツ 小松菜	米(国産)	
21	木	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト 人参のペースト		だし昆布 小松菜 人参	米(国産)	
22	金	10倍がゆ スープ 大根のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 大根 玉ねぎ	米(国産)	
23	土	10倍がゆ スープ 大根のペースト 白菜のペースト		だし昆布 大根 白菜	米(国産)	
25	月	10倍がゆ スープ 玉ねぎのペースト 人参のペースト		だし昆布 玉ねぎ 人参	米(国産)	
26	火	10倍がゆ スープ ほうれん草のペースト 玉ねぎのペースト		だし昆布 ほうれん草 玉ねぎ	米(国産)	
27	水	10倍がゆ スープ キャベツのペースト 人参のペースト		だし昆布 キャベツ 人参	米(国産)	
28	木	10倍がゆ スープ 大根のペースト ブロッコリーのペースト		だし昆布 大根 ブロッコリー	米(国産)	
29	金	10倍がゆ スープ 小松菜のペースト 人参のペースト		だし昆布 小松菜 人参	米(国産)	
30	土	10倍がゆ スープ さつま芋のペースト 白菜のペースト		だし昆布 白菜	米(国産) さつま芋	

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。