

2026年 8月

予定献立表

月	火	水	木	金	土
後期					1 全粥 豚肉とジャガイモ煮 麩のスープ
					全粥 魚と野菜の炒め煮 じゃがいもの味噌汁
3 トマトチーズ粥 マッシュポテト キャベツと玉葱のスープ	4 ベビー焼きそば アロカリのおかか和え キャベツのスープ	5 ツナ粥 豆腐の香味焼 もずくスープ	6 全粥 鶏肉と人参の炒め煮 胡瓜のすまし汁	7 スパゲティミートソース 胡瓜のコロコロ煮 わかめのスープ	8 さかなそぼろ粥 キャベツとエノキのスープ バナナ
全粥 へちまと豆腐のみそ煮 トマトスープ	全粥 鶏肉の照り煮 しめじの味噌汁	全粥 ササミともやしの炒め煮 胡瓜スティック	全粥 魚のスープ煮 人参のツナ和え	シラス粥 豆腐の照り焼き 玉葱と人参の味噌汁	全粥 鶏の照り煮 人参と玉葱の味噌汁
10 ツナ粥 豆腐ソテー じゃがいもの味噌汁	11 	12 全粥 ササミのトマト煮 エノキのスープ	13 全粥 鶏の味噌漬焼き シラスと人参のスープ	14 全粥 魚のコーンクリーム煮 根菜スティック	15 シラス粥 茄子と豆腐の炒め煮 わかめの味噌汁 さつまいもスティック
全粥 鶏肉と野菜炒め アーサ汁		全粥 豆腐のひき肉あん キャベツのすまし汁	全粥 豆腐とオクラのあんかけ アーサ汁	全粥 豚肉とピーマン炒め じゃがいものスープ	全粥 挽肉と野菜炒め ナスの味噌汁
17 全粥 麻婆豆腐風煮 シラスとトマトのｽｰﾌﾟ	18 人参粥 鶏のﾍﾞﾝﾓ味焼 ブロッコリーのｽｰﾌﾟ じゃがいもスティック	19 全粥 魚のごまﾀﾞﾚ焼き 人参のすまし汁	20 おべんとう 	21 全粥 魚のﾋﾞｶﾀ 玉葱のスープ	22 しらす粥 野菜ｽｰﾌﾟ スライスバナナ
トマト粥 豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ オクラの味噌汁	全粥 豆腐と野菜のｺﾛｺﾛ煮 じゃがいもの味噌汁	全粥 鶏肉の照り煮 キャベツｽｰﾌﾟ	全粥 豆腐の野菜あんかけ スライスバナナ	全粥 豚肉と野菜の炒め煮 ｸﾘｰﾑｺｰﾝｽｰﾌﾟ	全粥 鮭と玉葱のｸﾘｰﾑ煮 キャベツｽｰﾌﾟ
24 全粥 豚の生姜焼き 冬瓜とｶﾌｪｰの味噌汁 人参スティック	25 全粥 豆腐とトマトのｺﾛｺﾛ煮 小松菜ともやしの味噌汁	26 全粥 ササミと野菜の炒め煮 玉葱とエノキのスープ	27 シラス粥 豆腐と胡瓜の炒め煮 トマトスープ	28 全粥 魚のみそ煮 ブロッコリーとじゃがいものスープ	29 もずく丼 ほうれん草の和え物 キャベツの味噌汁
全粥 魚と野菜の炒め煮 スライスバナナ	全粥 ミニﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ さやいんげんのｽｰﾌﾟ	全粥 豆腐ちゃんぷるー アーサ汁	全粥 魚のｺﾛｺﾛ煮 胡瓜スティック	全粥 鶏肉煮 エノキとしめじのスープ	全粥 豆腐と野菜の炒め煮 スライスバナナ
31 全粥 豚肉と小松菜の炒め煮 ナムル風 セロリスティック	9～11ヵ月頃の離乳食  この時期は、バナナくらいの柔らかさの食べ物を上の歯茎と下の歯茎でつぶして食べることを練習します。 かたくて小さい食べ物だと、丸のみする習慣がついてしまいますので、注意が必要です！ 離乳食の回数が2回/日から3回/日に移行する時期でもあります。必要な栄養の半分以上を離乳食でとることになるので、 主食・主菜・副菜を組み合わせるようにしましょう！！				
全粥 魚の野菜あんかけ とろろ昆布汁					

※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。

日付	曜	材料と体内での主なはたらき		
		血や肉となる食べ物	力や熱となる食物	体の調子を整える食物
1	土	豚ロース 鮭 みそ	全粥 ジャがいも 本みりん 三温糖 ジャがいも	玉葱 人参 ねぎ 人参 玉葱
2	日			
3	月	合挽肉 プレミース 普通牛乳 沖縄豆腐 みそ	全粥 ジャがいも 有塩バター	トマト パプリカ 人参 玉葱 人参 トマト
4	火	豚挽肉 削り節(糸けずり) 鶏挽肉 みそ	全粥 ゆで中華麺 油 三温糖 片栗粉	人参 人参 玉葱 ビーマン 青のり プロッコリー 胡瓜 キャベツ ねぎ しめじ
5	水	ササ 絹ごし豆腐 ササ	全粥 ミネーラ みりん	小松菜 レンジ もずく もやし 胡瓜
6	木	鶏挽肉 ホキ ササ	全粥	人参 胡瓜
7	金	合挽肉 豚ハチ シラス 絹ごし豆腐 みそ	全粥 スパゲッティ(乾) オリーブ油 本みりん	玉葱 人参 トマト 胡瓜
8	土	鯖 鶏挽肉 みそ	全粥 三温糖	人参 プロッコリー キャベツ えのき パナナ 人参 玉葱
9	日			
10	月	ササ 絹ごし豆腐 みそ 鶏挽肉	全粥 ジャがいも	パプリカ (赤) アーザ(乾)
11	火			
12	水	ササ 沖縄豆腐 豚挽肉	全粥	玉葱 人参 トマト えのき キャベツ
13	木	鶏挽肉 みそ シラス 絹ごし豆腐	全粥 本みりん 三温糖 片栗粉 片栗粉	人参 ねぎ アーザ(乾)
14	金	ホキ 豚挽肉	全粥 ジャがいも ジャがいも	グリーン豆 人参 ビーマン
15	土	シラス 絹ごし豆腐 みそ 豚挽肉 みそ	全粥 油 片栗粉 さつまいも みりん 三温糖	茄子 乾燥わかめ パプリカ (赤)
16	日			
17	月	沖縄豆腐 豚挽肉 みそ シラス 沖縄豆腐 みそ	全粥 油 三温糖 片栗粉	人参 長ねぎ トマト 胡瓜 角材
18	火	鶏挽肉 絹ごし豆腐	全粥 ジャがいも	人参 レン プロッコリー 胡瓜
19	水	ホキ ササ	全粥 三温糖 本みりん 白炒りゴマ	人参 ねぎ キャベツ
20	木	絹ごし豆腐	全粥 片栗粉	人参 玉葱 パナナ
21	金	キング 卵 豚 普通牛乳	全粥 薄力粉 サラダ油	玉葱 人参 人参 グリーン豆
22	土	シラス 鮭 普通牛乳	全粥 片栗粉	人参 人参 玉葱 パナナ
23	日			
24	月	豚肩ロース みそ ホキ	全粥 本みりん サラダ油	生姜 冬瓜 人参 人参 ニラ パナナ
25	火	絹ごし豆腐 みそ 鶏挽肉	全粥	トマト 小松菜 もやし
26	水	ササ 木綿豆腐	全粥	人参 ビーマン 玉葱 えのき アーザ(乾)
27	木	シラス 絹ごし豆腐 鮭	全粥	胡瓜 トマト
28	金	鮭 みそ 鶏挽肉	全粥 三温糖 ジャがいも	生姜 プロッコリー 人参 えのき しめじ 人参
29	土	豚挽肉 ササ みそ 絹ごし豆腐	全粥 三温糖 おつゆ麩	もずく ビーマン 人参 ホウレン草 キャベツ パナナ
30	日			
31	月	豚肩ロース 赤魚	全粥 白炒りゴマ 片栗粉	小松菜 人参 胡瓜 レン 玉葱 とろろ昆布

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります。また、月例に応じて食材、調理形態を変更することがあります。