

2026年 8月

予定献立表

月	火	水	木	金	土
中期					1 全粥 魚と人参の炒め煮 玉ねぎのスープ
3 全粥 豆腐のトマト煮 マッシュポテト	4 全粥 魚と玉葱のコロコロ煮 茹でブロッコリー	5 ツナ粥 ササミと野菜のコロコロ煮 もやしのスープ さつまいもマッシュ	6 全粥 魚と人参のコロコロ煮 胡瓜のスープ	7 しらす粥 豆腐のソテー トマトスープ	8 全粥 魚と野菜の炒め煮 スライスバナナ
10 ツナ粥 豆腐ソテー 胡瓜のスープ	11 	12 全粥 ササミのトマト煮 玉葱とキャベツのスープ	13 全粥 豆腐のだし煮 人参のコロコロ煮	14 全粥 魚のコーンクリーム煮 じゃがいもともやしのスープ	15 シラス粥 ナスと豆腐の炒め煮 さつまいものコロコロ煮
17 全粥 魚のオクラのせ トマトスープ	18 全粥 豆腐のコロコロ煮 ブロッコリーとじゃがいものスープ	19 全粥 ササミと青梗菜の炒め煮 キャベツの味噌汁	20 おべんとう 	21 全粥 魚の炒め煮 クリームスープ	22 しらす粥 豆腐と玉葱のコロコロ煮 スライスバナナ
24 全粥 魚の炒め煮 冬瓜と人参のコロコロ煮	25 全粥 豆腐とトマトのコロコロ煮 もやしのスープ	26 全粥 ササミの炒め煮 玉葱のスープ	27 シラス粥 豆腐と胡瓜の炒め煮 トマトスープ	28 全粥 魚とブロッコリーの炒め煮 人参とじゃがいものスープ	29 全粥 豆腐とほうれん草のだし煮 スライスバナナ
31 全粥 魚と玉ねぎの炒め煮 人参のコロコロ煮	7～8カ月の離乳食 この時期は、舌を上下に動かしてやわらかいかたまりを上顎におしつけてつぶしながら食べる練習をします。 離乳食の回数が2回/日になり、食べられる食材も増えていく時期となっています。 食べる量は、個人差があるので、お子さんのペースに合わせてあげましょう！！				

※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	鮭	全粥	人参 玉葱
2	日			
3	月	絹ごし豆腐	全粥 ジャがいも	トマト
4	火	赤魚	全粥	玉葱 ブロッコリー
5	水	ササミ	全粥 さつまいも	胡瓜 人参 もやし
6	木	ホキ	全粥	人参 胡瓜
7	金	シラス 絹ごし豆腐	全粥	トマト トマトソース
8	土	キング	全粥	玉葱 キャベツ パナナ
9	日			
10	月	ササミ 絹ごし豆腐	全粥	胡瓜
11	火			
12	水	ササミ	全粥	ピーマン 加熱ササミ 玉葱 キャベツ
13	木	絹ごし豆腐	全粥	人参
14	金	ホキ	全粥 ジャがいも	グリーン豆 もやし
15	土	シラス 絹ごし豆腐	全粥 さつまいも	茄子
16	日			
17	月	赤魚	全粥	角切 トマト
18	火	絹ごし豆腐	全粥 ジャがいも	ブロッコリー
19	水	ササミ 米味噌(甘みそ)	全粥	チンゲンサイ キャベツ
20	木			
21	金	キング 普通牛乳	全粥	グリーン豆
22	土	シラス 絹ごし豆腐	全粥	玉葱 パナナ
23	日			
24	月	ホキ	全粥	冬瓜 人参
25	火	絹ごし豆腐	全粥	トマト もやし
26	水	ササミ	全粥	玉葱
27	木	シラス 絹ごし豆腐	全粥	胡瓜 トマト
28	金	鮭	全粥 ジャがいも	ブロッコリー 人参
29	土	絹ごし豆腐	全粥	ホウレン草 パナナ
30	日			
31	月	赤魚	全粥 片栗粉	玉葱 人参

☆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。