



8月 給食予定献立表(認定こども園新高山めぐみ幼稚園)



2025年

日 曜	昼 食	おやつ	赤・血や肉になる	黄・熱や力となる	緑・調子をととのえる	(その他の食品)	エネルギー
1 金	豚肉のしょうゆマヨ炒め 青菜とキャベツの胡麻和え ごはん 豆腐と若布のみそ汁 グレープフルーツ	レモンケーキ	豚肉/木綿豆腐・わかめ みそ	油・砂糖/すりごま/米 レモンケーキ	玉葱・人参・しょうが/青菜 キャベツ・しめじ グレープフルーツ	醤油・マヨドレ・だし	545
4 月	焼きそば 鶏のから揚げ ベイクドポテト パイン缶	ゆかりおにぎり	豚肉/鶏肉	焼きそば・油/片栗粉 じゃが芋/米	キャベツ・玉葱・人参・木耳 しょうが・にんにく/パイン缶 ゆかりの素	ソース・みりん・醤油・塩	690
5 火	鶏のみそ漬け焼き 冬瓜と油揚げのさつと煮 ごはん 花麴と豆苗のお吸い物 ゼリーアラモード	コーン蒸しパン	鶏肉・みそ/油揚げ グレープゼリー ホイップクリーム	油/砂糖/米/花麴 ケーキミックス	冬瓜・人参・椎茸/豆苗 みかん缶/パイン缶 コーン	醤油・みりん・だし	604
6 水	ジャージャー麺風うどん 春巻き 中華風サラダ キャンディチーズ	菜めしおにぎり	鶏肉・みそ/春巻き/油揚げ キャンディチーズ	うどん・砂糖/油/白ごま ごま油/米	もやし・胡瓜・しょうが/レタス キャベツ・人参・木耳 菜めしの素	みりん・醤油・酢	514
7 木	アジの付け焼き 胡瓜と茄子の昆布和え ごはん 豚汁 オレンジ	青りんごゼリー	アジ/塩昆布/豚肉・みそ ゼリーの素	油/米/じゃが芋	なす・胡瓜・キャベツ/大根 人参・ごぼう・糸蒟蒻・椎茸 オレンジ	醤油・みりん・だし	405
8 金	ひじきごはん メンチカツ もやしの甘酢和え 麴と若布のみそ汁 バナナ	黒糖ケーキ	ひじき・ちくわ/メンチカツ わかめ・みそ	米・油・砂糖/麴 ケーキミックス・黒砂糖	人参・インゲン/もやし 赤パプリカ・黄パプリカ/バナナ	醤油・みりん・だし・酢	671
12 火	ハッシュドポーク ボイルドウィンナー 花野菜のサラダ 食べる小魚	オレンジゼリー	豚肉/ウィンナー 食べる小魚 ゼリーの素	米・油 ブラウンシチュールウ	玉葱・椎茸・グリーンピース ブロッコリー・カリフラワー・人参 コーン	マヨドレ	593
18 月	白身魚フライ 切干大根の炒め煮 ごはん 若布と油揚げのみそ汁 黄桃缶	きな粉マカロニ	白身魚フライ/ちくわ わかめ・油揚げ・みそ きな粉	油/砂糖/米/マカロニ	切干大根・人参・インゲン 黄桃缶	醤油・みりん・だし・塩	554
19 火	冷やし豚しゃぶ 無限トマト ごはん 玉葱と麴のみそ汁 オレンジ	のり塩ポテト	豚肉/みそ/あおのり粉	すりごま・ごま油・砂糖/米 麴/じゃが芋・油	レタス・もやし・しめじ・人参 トマト/玉葱/オレンジ	8大アレルゲン不使用 「ゴマドレッシング」 醤油・だし・塩	529
20 水	ミートコロッケ ツナとブロッコリーの炒め ごはん 切干大根と油揚げのみそ汁 バナナ	手作りクッキー	国産豚肉コロッケ/ツナ缶 油揚げ・みそ	油/米/小麦粉・砂糖	ブロッコリー・玉葱・赤パプリカ コーン/切干大根/バナナ	塩・こしょう・だし バニラエッセンス	661
21 木	鶏そぼろ丼 具沢山の春雨サラダ 豆苗と椎茸のすまし汁 キャンディチーズ	イチゴゼリー	鶏肉/ツナ缶 キャンディチーズ ゼリーの素	米・砂糖・油/春雨	しょうが・青菜/胡瓜・玉葱 赤パプリカ・コーン/豆苗・椎茸	みりん・醤油・塩 マヨドレ・だし	478
22 金	太刀魚の照り焼き 茄子のそぼろ煮 ごはん もやしと油揚げのみそ汁 パイナップル	焼き芋	太刀魚/鶏肉/油揚げ みそ	砂糖・油/ごま油/米 さつま芋	なす・玉葱・人参・しめじ・もやし パイナップル	醤油・みりん・だし	578
25 月	チーズinハンバーグ ポークビーンズ ごはん ABCスープ プチゼリー	ストロベリーヨーグルト	チーズinハンバーグ ウィンナー/大豆 プチゼリー/ヨーグルト	油/米/マカロニ いちごジャム	玉葱・人参・インゲン・椎茸 貝割れ	ケチャップ・ソース・塩 こしょう・だし・コンソメ	596
26 火	冷やし中華 焼き餃子 北海道産シューストポテト メロン	おかかおにぎり	ツナ缶/餃子/花かつお	ラーメン・すりごま・ごま油 砂糖/油/シューストポテト 米	胡瓜・もやし・人参・トマト 木耳/メロン	醤油・酢・だし・塩	614
27 水	チキンカツのオーロラソース しらすとキャベツと若布のお浸し ごはん 大根と油揚げのみそ汁 食べる小魚	ふかし芋	チキンカツ/しらす干し わかめ/油揚げ・みそ 食べる小魚	油/米/さつま芋	キャベツ・赤パプリカ 黄パプリカ/大根	ケチャップ・マヨドレ 醤油・だし	589
28 木	白身魚の鍋照り焼き 具沢山の和風スパ ごはん えのきと青菜のみそ汁 オレンジ	ピーチゼリー	タラ/鶏肉/みそ ゼリーの素	砂糖・片栗粉・油 スパゲティ/米	玉葱・なす・ピーマン・コーン 青菜・えのき/オレンジ	醤油・みりん・だし	406
29 金	サバカレー ベビーチーズ コールスロー バナナ	マフィンケーキ	サバ缶/ベビーチーズ	米・油・じゃが芋 カレールーウ/マフィンケーキ	玉葱・人参/キャベツ・胡瓜 コーン/バナナ	8大アレルゲン不使用 「フレンチドレッシング」	680

原材料等の都合により献立を変更することがありますのでよろしくお願いいたします。

※「マヨドレ」は卵を使用しない、マヨネーズ風ドレッシングを使用しています。

一日平均給与量 エネルギー:570kcal 脂質:17.7g たんぱく質:16.8g

炭水化物:88.0g

食塩相当量:1.8g