



令和6年8月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価	
1	木	クラッカー 牛乳	焼きそば スティックきゅうり ヨーグルト	焼きそばめん、豚もも肉、キャベツ、もやし、人参、ピーマン、油、ソース 胡瓜、塩 ヨーグルト	いももち じゃが芋、片栗粉、バター、塩 牛乳	エネルギー 498 kcal たんぱく質 19.9 g 脂 質 19.3 g 食塩相当量 1.6 g	
2	金	せんべい 牛乳	鶏肉の照り焼き おかか和え にら玉汁 ごはん	鶏もも肉、醤油、みりん、砂糖 キャベツ、青菜、人参、醤油、かつお節 にら、卵、醤油、塩、水、かつお節 米	焼きサンド <small>食パン、スライスチーズ、ロースハム、バター</small> 牛乳	エネルギー 548 kcal たんぱく質 30.2 g 脂 質 17.1 g 食塩相当量 2.3 g	
3	土	おかし 牛乳	ポークカレー 即席漬け 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、玉葱、人参、グリーンピース、油、アレルギー不使用カレールウ 大根、胡瓜、塩 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 528 kcal たんぱく質 16.7 g 脂 質 16.2 g 食塩相当量 1.7 g	
5	月	ビスケット 牛乳	牛肉と卵の炒めもの きゅうりの中華漬け 牛乳 ごはん	牛もも肉、醤油、酒、片栗粉、油、卵、塩、油、しめじ、玉葱、人参、ピーマン、ゆでたけのこ、油、砂糖、酒、醤油 胡瓜、塩、砂糖、醤油、酢、ごま油、いりごま 牛乳 米	アイスクリーム ウエハース(鉄分入り) 麦茶	エネルギー 601 kcal たんぱく質 20.5 g 脂 質 25.2 g 食塩相当量 1.3 g	
6	火	ヨーグルト 麦茶	魚の味噌焼き きんぴら風煮 肉団子スープ ごはん	魚、みそ、みりん、生姜 牛蒡、大根、人参、つきこんにやく、さつま揚げ、さやいんげん、ごま油、砂糖、醤油、酒 肉団子(卵・乳・小麦不使用)、玉葱、人参、青菜、水、中華だし、醤油 米	マドレーヌ <small>小麦粉、砂糖、卵、バター、レモン汁、ベーキングパウダー</small> 牛乳	エネルギー 548 kcal たんぱく質 25.0 g 脂 質 21.1 g 食塩相当量 1.5 g	
7	水	クラッカー 牛乳	鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ すいか 牛乳 ごはん	鶏もも肉、酒、醤油、生姜、片栗粉、油 マカロニ、人参、胡瓜、ロースハム、マヨネーズ、酢、塩・胡椒 すいか(小玉) 牛乳 米	お麩のラスク 麩、バター、グラニュー糖 ミニフィッシュ 麦茶	エネルギー 611 kcal たんぱく質 23.7 g 脂 質 29.3 g 食塩相当量 1.5 g	
8	木	コーンフレーク 牛乳	ポークビーンズ コーンサラダ 牛乳 パン	ゆで大豆、豚もも肉、ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、油、コンソメ、ケチャップ、ソース、塩・胡椒、砂糖 キャベツ、胡瓜、コーン、油、酢、塩・胡椒 牛乳 パン	チーズ おかし 麦茶	エネルギー 515 kcal たんぱく質 22.3 g 脂 質 22.5 g 食塩相当量 2.3 g	
9	金	せんべい 牛乳	筑前煮 ごまあえ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、里芋、人参、れんこん、ゆでたけのこ、つきこんにやく、牛蒡、ちくわ、椎茸、油、砂糖、醤油、みりん 青菜、えのき茸、砂糖、醤油、すりごま 牛乳 米	お好み焼き <small>お好み焼き粉、卵、ロースハム、キャベツ、油、ソース、かつお節、青のり</small> 麦茶	エネルギー 510 kcal たんぱく質 21.1 g 脂 質 14.1 g 食塩相当量 2.4 g	
10	土	おかし 牛乳	肉じゃが 酢の物 牛乳 ごはん	豚もも肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 胡瓜、わかめ、みかん缶、酢、塩、砂糖 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 543 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 14.5 g 食塩相当量 1.4 g	
12	月	振替休日					
13	火	ビスケット 牛乳	冷麦 ゆで野菜 バナナ 牛乳	干しひやむぎ、胡瓜、みかん缶、卵、めんつゆ・3倍濃縮、水 ブロッコリー、人参、マヨネーズ バナナ 牛乳	おにぎり 米、混ぜごはんの素 大根の浅漬 大根、大根の葉、塩 ほうじ茶	エネルギー 512 kcal たんぱく質 17.6 g 脂 質 14.6 g 食塩相当量 3.5 g	
14	水	コーンフレーク 牛乳	ツナカレー スティックきゅうり ゼリー 牛乳 ごはん	ツナ缶、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、アレルギー不使用カレールウ 胡瓜、塩 ゼリー 牛乳 米	マカロニあべかわ マカロニ、きな粉、砂糖、塩 麦茶	エネルギー 535 kcal たんぱく質 19.1 g 脂 質 11.9 g 食塩相当量 1.9 g	
15	木	せんべい 牛乳	高野豆腐の卵とじ もやしの和え物 じゃがいものみそ汁 ごはん	高野豆腐、ツナ缶、椎茸、人参、玉葱、みつば、油、砂糖、醤油、卵、焼きのり、水、かつお節 もやし、人参、わかめご飯の素 じゃが芋、玉葱、オクラ、みそ、煮干し、水 米	ココア蒸しパン <small>蒸しパンの素、スキムミルク、ミルクココア、水</small> 牛乳	エネルギー 540 kcal たんぱく質 23.4 g 脂 質 13.1 g 食塩相当量 1.9 g	
16	金	ビスケット 牛乳	そぼろ煮 ゆかり漬け 牛乳 ごはん	豚挽肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース、油、砂糖、醤油、酒 大根、胡瓜、ゆかり、塩 牛乳 米	フルーチェ フルーチェ、牛乳 せんべい 麦茶	エネルギー 517 kcal たんぱく質 17.4 g 脂 質 14.7 g 食塩相当量 1.6 g	



令和6年8月 給食献立一覧表（3歳未満児）



日付	曜日	午前おやつ	献立名	材 料	午後おやつ	栄養価
17	土	おかし 牛乳	焼きビーフン バナナ 牛乳	ビーフン(乾)、豚もも肉、キャベツ、玉葱、人参、ピーマン、油、醤油、中華だし バナナ 牛乳	おかし 麦茶	エネルギー 500 kcal たんぱく質 16.5 g 脂 質 15.8 g 食塩相当量 1.2 g
19	月	せんべい 牛乳	【食育の日】 麻婆豆腐(なす入り) 切干大根のナムル 牛乳 ごはん	木綿豆腐、なす、豚挽肉、玉葱、椎茸、人参、にら、生姜、にんにく、ごま油、みそ、醤油、酒、片栗粉 切干大根、人参、胡瓜、コーン、ごま油、醤油、酢、塩 牛乳 米	米粉のマフィン お米deマフィン 紅茶	エネルギー 503 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 16.2 g 食塩相当量 1.5 g
20	火	ヨーグルト 麦茶	南瓜のグラタン トマトサラダ 牛乳 パン	南瓜、バター、豚挽肉、玉葱、油、塩・胡椒、小麦粉、水、ケチャップ、チーズ トマト、胡瓜、玉葱、酢、油、塩・胡椒、乾燥パセリ 牛乳 パン	みかんゼリー <small>ゼリーの素、水、オレンジジュース、みかん缶</small> せんべい 麦茶	エネルギー 482 kcal たんぱく質 16.9 g 脂 質 18.1 g 食塩相当量 1.7 g
21	水	ビスケット 牛乳	魚のピカタ 青菜の海苔和え 雷汁 ごはん	魚、塩・胡椒、小麦粉、卵、乾燥パセリ、油、ケチャップ 青菜、もやし、焼きのり、醤油、水、かつお節 大根、人参、木綿豆腐、ねぎ、ごま油、水、かつお節、みそ 米	プルーン おかし 牛乳	エネルギー 515 kcal たんぱく質 26.3 g 脂 質 17.1 g 食塩相当量 1.2 g
22	木	クラッカー 牛乳	ヒレカツ ごぼうサラダ グレープフルーツ 牛乳 ごはん	豚ヒレ肉、塩・胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース 牛蒡、人参、胡瓜、ツナ缶、マヨネーズ、酢、ドレッシング グレープフルーツ 牛乳 米	ゆでとうもろこし とうもろこし 麦茶	エネルギー 572 kcal たんぱく質 26.1 g 脂 質 21.0 g 食塩相当量 1.1 g
23	金	コーンフレーク 牛乳	鶏肉の五目炒め ブロッコリーのだし醤油あえ 牛乳 ごはん	鶏もも肉、酒、塩、片栗粉、ごま油、つきこんにやく、しめじ、人参、炒でだけのこ、さやいんげん、ごま油、中華だし、砂糖、醤油、片栗粉、水 ブロッコリー、醤油、水、かつお節 牛乳 米	ドーナツ <small>小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、牛乳、バター、油、粉砂糖</small> 紅茶	エネルギー 515 kcal たんぱく質 19.6 g 脂 質 19.3 g 食塩相当量 1.5 g
24	土	おかし 牛乳	すき焼き風煮 もやしの和え物 牛乳 ごはん	豚もも肉、焼き豆腐、糸こんに、人参、玉葱、じゃが芋、油、砂糖、醤油 もやし、人参、わかめご飯の素 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 546 kcal たんぱく質 20.6 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 1.2 g
26	月	ビスケット 牛乳	夏野菜カレー さわやか漬け バナナ 牛乳 ごはん	豚挽肉、ベーコン、じゃが芋、人参、玉葱、ピーマン、なす、トマト、油、カレールー 大根、胡瓜、人参、塩、レモン汁、砂糖 バナナ 牛乳 米	水ようかん こしあん(生)、水、粉寒天 せんべい ほうじ茶	エネルギー 574 kcal たんぱく質 17.7 g 脂 質 20.3 g 食塩相当量 2.1 g
27	火	せんべい 牛乳	米粉のハンバーグ ドイツ風ポテトサラダ キャベツのコンソメスープ パン	合挽肉、おから、玉葱、油、塩・胡椒、豆乳、酒、上新粉、ケチャップ、ソース、砂糖 じゃが芋、玉葱、ウインナー、ピーマン、酢、油、塩・胡椒 キャベツ、人参、ベーコン、コンソメ、塩・胡椒、水 パン	枝豆おにぎり <small>米、混ぜごはんの素、むき枝豆(国産)</small> 麦茶	エネルギー 551 kcal たんぱく質 23.6 g 脂 質 20.7 g 食塩相当量 2.5 g
28	水	ヨーグルト 麦茶	魚のおろし煮 キャベツのなめたけ和え 牛乳 ごはん	魚、砂糖、醤油、みりん、生姜、大根 キャベツ、小松菜、人参、なめたけ、塩 牛乳 米	冷麦 <small>干しひよむぎ、胡瓜、みかん缶、水、めんつゆ3倍濃縮</small> 麦茶	エネルギー 434 kcal たんぱく質 20.2 g 脂 質 9.6 g 食塩相当量 2.5 g
29	木	せんべい 牛乳	竹輪の二色揚げ 刻み昆布の煮付け 牛乳 若菜ごはん	ちくわ、小麦粉、卵、カレー粉、青のり、油 刻みこんぶ、油揚げ、人参、油、砂糖、醤油 牛乳 米、菜飯の素	パインケーキ <small>ホットケーキ粉、卵、牛乳、パイン缶、バター</small> 紅茶	エネルギー 531 kcal たんぱく質 18.8 g 脂 質 17.8 g 食塩相当量 2.1 g
30	金	ビスケット 牛乳	餃子 干瓢のごま酢和え 中華卵スープ ごはん	餃子、油、ごま油 胡瓜、干瓢、人参、油揚げ、すりごま、酢、砂糖、醤油、塩 卵、にら、えのき茸、水、中華だし、塩・胡椒 米	アイスクリーム ウエハース(鉄分入り) 麦茶	エネルギー 536 kcal たんぱく質 17.0 g 脂 質 19.7 g 食塩相当量 1.3 g
31	土	おかし 牛乳	肉野菜炒め バナナ 牛乳 ごはん	豚もも肉、しめじ、チンゲン菜、玉葱、人参、もやし、油、砂糖、みりん、醤油 バナナ 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 550 kcal たんぱく質 18.4 g 脂 質 18.2 g 食塩相当量 1.1 g

【目標値】エネルギー533kcal、たんぱく質21.3g、脂質17.2g、食塩相当量1.6g(3歳未満児)

【平均値】エネルギー531kcal、たんぱく質20.6g、脂質17.8g、食塩相当量1.8g

※食べたことのない食品・食材がある場合には、必ず事前に職員へお知らせください。

※歯の生え方や咀嚼力等の発育・発達に応じて、練り製品、こんにやく、丸いもの等は切り方や大きさに配慮して調理し、食事の際に声掛けや見守りを行っています。

※食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

※土曜日は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施しています。(飲用牛乳除く)

※毎月19日は食育の日です。19日(月)は3大アレルゲン(卵・乳・小麦)不使用の献立を実施します。(飲用牛乳除く)