



令和7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	金	クラッカー 牛乳	焼きそば さわやか漬け 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 大根、胡瓜、人参、塩、レモン汁、砂糖 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 503 kcal たんぱく質 20.0 g 脂 質 19.3 g 食塩相当量 1.5 g
2	土	おかし 牛乳	ポークカレー もやしの和え物 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 もやし、人参、菜飯の素 牛乳 米	おかし 麦茶	エネルギー 531 kcal たんぱく質 17.4 g 脂 質 16.2 g 食塩相当量 1.6 g
4	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	みかんゼリー ゼリーの素、水、オレンジジュース、みかん缶 せんべい 麦茶	エネルギー 529 kcal たんぱく質 18.3 g 脂 質 18.2 g 食塩相当量 1.2 g
5	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	あかうお、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 小麦粉、砂糖、卵、バター、レモン汁、ベーキングパウダー 牛乳	エネルギー 518 kcal たんぱく質 23.2 g 脂 質 19.2 g 食塩相当量 1.6 g
6	水	クラッカー 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	アイスクリーム ウエハース（鉄分入り） 麦茶	エネルギー 576 kcal たんぱく質 21.4 g 脂 質 24.8 g 食塩相当量 2.0 g
7	木	せんべい 麦茶	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	ゆでとうもろこし とうもろこし 麦茶	エネルギー 504 kcal たんぱく質 20.9 g 脂 質 17.1 g 食塩相当量 1.2 g
8	金	コーンフレーク 牛乳	煮魚 ごまあえ 納豆 牛乳 ごはん	魚、砂糖、醤油、生姜、酒 青菜、もやし、人参、砂糖、醤油、すりごま 納豆、納豆のたれ 牛乳 米	お好み焼き 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 麦茶	エネルギー 558 kcal たんぱく質 29.7 g 脂 質 17.1 g 食塩相当量 2.1 g
9	土	おかし 牛乳	すき焼き風煮 酢の物 牛乳 ごはん	豚もも肉、焼き豆腐、糸こんにゃく、人参、玉葱、じゃが芋、油、砂糖、醤油 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 554 kcal たんぱく質 20.0 g 脂 質 16.3 g 食塩相当量 1.3 g
11	月	山 の 日				
12	火	ビスケット 麦茶	鶏肉の照り焼き 卵の花の炒り煮 なすのみそ汁 ごはん	鶏もも肉、醤油、みりん、砂糖 おから、ねぎ、牛蒡、人参、つきこんにやく、油、砂糖、醤油 なす、オクラ、みそ、煮干し、水 米	ホットサンド 食パン、ビザソース、玉葱、ベーコン、チーズ、バター 牛乳	エネルギー 524 kcal たんぱく質 24.4 g 脂 質 15.2 g 食塩相当量 2.3 g
13	水	コーンフレーク 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	焼きおにぎり 米、かつお節、醤油、みりん、醤油 麦茶	エネルギー 520 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 13.7 g 食塩相当量 3.6 g
14	木	せんべい 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	ココア蒸しパン 蒸しパンの素、スキムミルク、ミルクココア、水 麦茶	エネルギー 558 kcal たんぱく質 18.0 g 脂 質 10.8 g 食塩相当量 2.2 g
15	金	ビスケット 牛乳	高野豆腐の卵とじ もやしの和え物 牛乳 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 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 484 kcal たんぱく質 20.5 g 脂 質 14.5 g 食塩相当量 1.5 g
16	土	おかし 牛乳	そばろ煮 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	おかし 麦茶	エネルギー 514 kcal たんぱく質 16.7 g 脂 質 16.0 g 食塩相当量 1.4 g



令和7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
18	月	ビスケット 麦茶	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、ごまドレッシング グレープフルーツ 牛乳 米	チーズ(鉄分入り) せんべい 麦茶	エネルギー 521 kcal たんぱく質 22.8 g 脂 質 19.2 g 食塩相当量 1.3 g
19	火	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	シャーベット せんべい 麦茶	エネルギー 547 kcal たんぱく質 17.8 g 脂 質 16.1 g 食塩相当量 1.4 g
20	水	ヨーグルト 麦茶	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、ゆでたけのこ、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	きなこ揚げパン コッペパン、きな粉、砂糖、塩、油 麦茶	エネルギー 500 kcal たんぱく質 21.5 g 脂 質 17.1 g 食塩相当量 1.6 g
21	木	クラッカー 牛乳	魚のピカタ ひじきサラダ 雷汁 ごはん	鮭、塩・胡椒、小麦粉、卵、乾燥パセリ、油、ケチャップ ひじき、砂糖、醤油、人参、胡瓜、キャベツ、醤油、酢、油 大根、人参、木綿豆腐、ねぎ、ごま油、水、かつお節、みそ 米	お麩のラスク 麩、バター、グラニュー糖 牛乳	エネルギー 545 kcal たんぱく質 26.7 g 脂 質 22.0 g 食塩相当量 1.5 g
22	金	コーンフレーク 牛乳	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	すいか すいか(小玉) せんべい 麦茶	エネルギー 504 kcal たんぱく質 18.4 g 脂 質 19.9 g 食塩相当量 2.1 g
23	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
25	月	ビスケット 牛乳	夏野菜カレー スティックきゅうり 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、カレールウ 胡瓜、塩 牛乳 米	水ようかん こしあん(生)、水、粉寒天 せんべい 麦茶	エネルギー 539 kcal たんぱく質 17.3 g 脂 質 20.2 g 食塩相当量 2.1 g
26	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 米、混ぜごはんの素、むき枝豆(国産) 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
27	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 トマト 牛乳 ごはん	さば、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 トマト 牛乳 米	パインケーキ ホットケーキ粉、卵、牛乳、パイン缶、バター 紅茶	エネルギー 470 kcal たんぱく質 20.5 g 脂 質 16.2 g 食塩相当量 1.3 g
28	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	冷麦 干しひやむぎ、胡瓜、みかん缶、水、めんつゆ・3倍濃縮 麦茶	エネルギー 522 kcal たんぱく質 18.6 g 脂 質 15.0 g 食塩相当量 3.4 g
29	金	ビスケット 麦茶	餃子 干瓢のごま酢和え 中華卵スープ ごはん	餃子、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	バナナ せんべい 牛乳 麦茶	エネルギー 524 kcal たんぱく質 15.5 g 脂 質 15.3 g 食塩相当量 1.4 g
30	土	おかし 牛乳	肉野菜炒め オレンジ 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 オレンジ 牛乳 米	ゼリー おかし 麦茶	エネルギー 519 kcal たんぱく質 17.4 g 脂 質 14.9 g 食塩相当量 1.0 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525kcal、たんぱく質20.2g、脂質17.2g、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。

※菌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。

※青菜は、ほうれん草または小松菜を使用します。

※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(火)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)