



令和7年8月 給食献立一覧表（7, 8か月頃から9～11か月頃まで）



日付	曜日	献立名	材 料	備考 保護者 ⇄ 保育園
1	金	ビーフンのスープ煮 大根のやわらか煮	ビーフン(乾)、鶏挽肉、人参、キャベツ、ピーマン、スープ、醤油 大根、だし汁	
2	土	お粥 そばろ煮 人参のやわらか煮 みそ汁(玉葱)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉 人参 玉葱、みそ、だし汁	
4	月	お粥 肉団子の野菜あんかけ きゅうりのやわらか煮 卵スープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、人参、ピーマン、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 卵、玉葱、スープ	
5	火	お粥 白身魚のあんかけ 人参のやわらか煮 みそ汁(大根)	全がゆ(精白米) かれい、玉葱、青菜、だし汁、醤油、片栗粉 人参 大根、みそ、だし汁	
6	水	パン粥 肉団子のケチャップ煮 じゃがいも(茹で) コーンポタージュ	食パン、水 鶏挽肉、玉葱、人参、キャベツ、ケチャップ、スープ じゃが芋 コーン、ミルク、スープ	
7	木	お粥 マカロニとひき肉のミルク煮 すいか(生) 人参スープ	全がゆ(精白米) マカロニ、鶏挽肉、人参、スープ、ミルク すいか(小玉) 人参、スープ	
8	金	お粥 白身魚のほぐし煮 人参のやわらか煮 みそ汁(キャベツ・青菜)	全がゆ(精白米) かれい、醤油、砂糖、水 人参 キャベツ、青菜、だし汁、みそ	
9	土	お粥 じゃが芋のミルク煮 みかん缶 玉葱のスープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ みかん缶 玉葱、スープ	
11	月	山 の 日		
12	火	お粥 なすのそばろあんかけ 人参のやわらか煮 みそ汁(玉葱・オクラ)	全がゆ(精白米) なす、玉葱、鶏挽肉、だし汁、醤油、片栗粉 人参 玉葱、オクラ、みそ、だし汁	
13	水	冷麦のたくたく煮 ブロッコリーのやわらか煮	乾めん、ツナ缶、人参、醤油 ブロッコリー、だし汁、醤油	
14	木	お粥 ツナと野菜のスープ煮 きゅうりのやわらか煮 人参ポタージュ	全がゆ(精白米) ツナ缶、じゃが芋、玉葱、スープ 胡瓜、だし汁 人参、ミルク、スープ	
15	金	お粥 ツナの卵とじ 人参のやわらか煮 玉葱のスープ	全がゆ(精白米) ツナ缶、人参、卵、だし汁、醤油 人参 玉葱、スープ	
16	土	お粥 そばろ煮 きゅうりのやわらか煮 みそ汁(大根)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 大根、みそ、だし汁	
18	月	お粥 肉団子のミルク煮 グレープフルーツ(生) 卵スープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、玉葱、スープ、ミルク グレープフルーツ 卵、人参、スープ	
19	火	お粥 豆腐のあんかけ きゅうりのやわらか煮 みそ汁(なす)	全がゆ(精白米) 木綿豆腐、人参、玉葱、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 なす、みそ、だし汁	



令和7年8月 給食献立一覧表（7，8か月頃から9～11か月頃まで）



日付	曜日	献立名	材 料	備考 保護者 ⇄ 保育園
20	水	お粥 ブロッコリーのそぼろあんかけ みかん缶 人参ポタージュ	全がゆ(精白米) ブロッコリー、人参、鶏挽肉、だし汁、砂糖、醤油、片栗粉 みかん缶 人参、ミルク、スープ	
21	木	お粥 白身魚のケチャップ煮 大根のやわらか煮 みそ汁(豆腐・人参)	全がゆ(精白米) かれい、人参、キャベツ、スープ、ケチャップ 大根、だし汁 木綿豆腐、人参、みそ、だし汁	
22	金	パン粥 南瓜のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 トマトスープ	食パン、水 鶏挽肉、南瓜、玉葱、ミルク、スープ 胡瓜、だし汁 トマト、玉葱、スープ	
23	土	ビーフンのスープ煮 バナナ(生)	ビーフン(乾)、鶏挽肉、玉葱、人参、キャベツ、ピーマン、スープ、醤油 バナナ	
25	月	お粥 肉団子の野菜あんかけ きゅうりのやわらか煮 じゃがいものポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、人参、ピーマン、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 じゃが芋、ミルク、スープ	
26	火	パン粥 トマト煮込みハンバーグ じゃがいも(茹で) キャベツスープ	食パン、水 鶏挽肉、玉葱、上新粉、ケチャップ、だし汁 じゃが芋 キャベツ、人参、スープ	
27	水	お粥 白身魚のミルク煮 トマト(生) みそ汁(小松菜)	全がゆ(精白米) かれい、人参、キャベツ、スープ、ミルク、片栗粉 トマト 小松菜、みそ、だし汁	
28	木	お粥 ツナの卵とじ きゅうりのやわらか煮 人参スープ	全がゆ(精白米) ツナ缶、人参、卵、だし汁、醤油 胡瓜、だし汁 人参、スープ	
29	金	お粥 ツナと野菜のスープ煮 バナナ(生) 人参ポタージュ	全がゆ(精白米) ツナ缶、じゃが芋、人参、スープ バナナ 人参、ミルク、スープ	
30	土	お粥 肉団子の野菜あんかけ オレンジ(生) みそ汁(玉葱)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、チンゲン菜、だし汁、醤油、片栗粉 オレンジ 玉葱、みそ、だし汁	

【留意事項】

安全な離乳食の提供のため、以下事項について、必ず事前に担任保育士へお知らせください。

① お子さんの離乳食の「固さの目安」・「形状の目安」(※以下表に赤字で○印をつけてください。)

	離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
固さの目安	なめらかにすりつぶした状態 (ヨーグルト状)	舌でつぶせる固さ (豆腐くらい)	歯ぐきでつぶせる固さ (バナナくらい)	歯ぐきで噛める固さ (肉団子くらい)
形状の目安	ペースト状	つぶし、きざみ	つぶし、きざみ、スティック状	スティック状等

※お子さんの離乳食の固さや形状の目安のほか、お子さんの実際の食べ具合を踏まえ、
担任保育士がすり鉢や調理用ハサミで食材の大きさや固さ、形状を最終調整し、提供いたします。

② お子さんが食べたことのない食材(※上記献立一覧表の該当食材に赤字で○印をつけてください。)

(国ガイドラインに基づき、保育所では安全管理の観点から、家庭で食べたことのない食材を提供することはできません。)

【その他】

- ・担任保育士に知らせたいこと等がある場合は、上記献立一覧表の「備考欄」に記載してください。
- ・食物アレルギーを有するお子さんは、医師による「生活管理指導表」の提出が必要になりますので、必ず事前に担任保育士へお知らせください。
- ・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。
- ・上記献立一覧表に「片栗粉」の記載がない場合でも、片栗粉でとろみをつける場合があります。
- ・上記献立のほか、麦茶を提供します。