2025年 8月 献立表

幼保連携型認定こども園　大関保育園

日付	曜日	献立	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分 （）は未満地	材料名　（◎は10時のおやつ　○は午後のおやつ） 熱と力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える	10時のおやつ	3時のおやつ	お知らせ
1	金	ワンタンスープ 豆腐ハンバーグ コールスローサラダ	277.6(352.0) 11.7(10.7) 12.2(10.4) 30.1(54.4) 2.0(1.4)	米、◎ビスケット、ワンタンの皮 ノンエッグマヨネーズ、油 ○国産野菜のかりんとう	ベーコン、○牛乳 国産鶏の豆腐入りバーグ	にんじん、玉ねぎ、とうもろこし 白ねぎ、キャベツ、きゅうり みかん缶	お茶 ビスケット	牛乳 かりんとう	
4	月	夏野菜カレー ボイルウインナー 切り干し大根のサラダ	458.4(449.9) 18.8(14.6) 29.0(19.6) 37.6(58.7) 2.9(2.0)	米、◎アンパンマンのソフトせんべい 油、米粉、三温糖、じゃが芋 ○ルヴァンクラッカー	鶏肉、シャウエッセン、ロースハム ○牛乳、○食べる煮干し	にんにく、生姜、トマトピューレ かぼちゃ、玉ねぎ、なす、人参 むき枝豆、とうもろこし 切干大根、きゅうり、キャベツ	お茶 せんべい	牛乳 クラッカー 煮干し	
5	火	うどん汁 焼鯖 オクラのごまマヨネーズ和え ゼリー	319.9(370.8) 17.4(13.1) 12.3(7.8) 37.0(63.6) 2.0(1.4)	米、◎カルシウム塩せんべい ゆでうどん、白ごま ノンエッグマヨネーズ、○チーズ ○ホットケーキ粉	赤かまぼこ、かつお節（だし用） 昆布（だし用）、焼鯖、うすあげ	玉ねぎ、人参、白ねぎ オクラ、○トマトジュース いちごゼリー	お茶 せんべい	お茶 ♥トマト蒸しパン	
6	水	なめこの味噌汁 若狭牛コロッケ 小松菜のナムル	256.0(313.3) 9.1(8.3) 12.5(9.2) 28.3(50.6) 1.5(1.1)	米、油、ごま油、○ムーンライト	絹豆腐、干しわかめ 若狭牛コロッケ 煮干し（だし用）、味噌	◎バナナ、なめこ、白ねぎ 小松菜、もやし、人参 とうもろこし	お茶 くだもの	お茶 クッキー	
7	木	肉じゃが シュウマイ 麩の酢味噌和え（おばあちゃんレシピ）	340.8(368.6) 14.7(11.8) 16.7(11.0) 39.7(61.4) 1.5(1.0)	米、油、三温糖 じゃが芋、角麩	国産ポークシュウマイ、味噌 ○脱脂粉乳、牛肉	◎りんごゼリー、人参、玉ねぎ いんげん、しらたき、きゅうり ○ジャム	お茶 ゼリー	お茶 ♥ヨーグルト	おばあちゃん味の日
8	金	春雨スープ チキンのトマト煮込み きゅうりのおかか和え	285.3(383.4) 13.8(12.6) 13.9(12.2) 29.7(58.9) 2.1(1.6)	米、◎たべっこベイビー、三温糖 ○パイシート、○三温糖 オリーブ油、マロニー	豚肉、鶏肉、糸かつお節	キャベツ、玉ねぎ、人参 トマトピューレ、パセリ粉 きゅうり、もやし	お茶 ビスケット	お茶 ♥手作り源氏パイ	
12	火	江戸っ子煮 照り焼きチキン きゅうりの昆布和え	283.0(325.9) 14.8(12.1) 15.8(10.6) 24.9(48.8) 1.8(1.3)	米、◎前田のクラッカー、油 三温糖、じゃが芋	牛肉、ゆで大豆、高野豆腐 照り焼きチキン、塩昆布 ○まめぴよココア	人参、玉ねぎ、しらたき グリンピース、きゅうり ○とうもろこし	お茶 クラッカー	豆乳 ♥ゆでとうもろこし	
13	水	炊き合わせ ポテトサラダ ふりかけ昆布 バナナ	309.8(309.8) 12.7(3.9) 16.3(5.6) 1.2(0.9) 2.2(1.5)	米、三温糖、マカロニ、じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ ◎ソフトな塩せん ○バター、○三温糖、○薄力粉	ふりかけ昆布、厚揚げ、昆布 ○粉チーズ	大根、人参、バナナ 椎茸、いんげん、きゅうり	お茶 せんべい	お茶 ♥チーズサブレ	本堂参拝
14	木	**手作り弁当**	69.3(89.7) 0.6(0.9) 2.5(2.6) 11.2(15.8) 0.2(0.3)	◎ばりんこ ○カルシウムウエハースバニラ			お茶 せんべい	お茶 ウエハース	希望保育
15	金	**手作り弁当**	37.0(52.1) 0.4(0.5) 1.9(1.9) 4.8(8.2) 0.1(0.2)	◎メープルビスケット ○ばりんこのり塩			お茶 ビスケット	お茶 せんべい	希望保育
18	月	わかめスープ オムレツ 切り干し大根のナムル	486.3(392.4) 17.8(13.5) 18.6(13.7) 66.5(58.1) 2.1(1.6)	米、白ごま、ごま油、○星食べよ	干しわかめ、プレーンオムレツ ロースハム	玉ねぎ、えのき、白ねぎ 切干大根、もやし、きゅうり	お茶 くだもの	お茶 せんべい	
19	火	豆腐入りすまし汁 のり塩からあげ キャベツとパインのサラダ	358.0(384.3) 16.7(14.3) 21.5(15.4) 27.8(50.0) 1.3(0.9)	米、◎アンパンマンのおこめボール 片栗粉、油、三温糖 ○コーンフレーク	絹豆腐、干しわかめ 煮干し（だし用）、鶏肉 かつお節（だし用）、○脱脂粉乳	玉ねぎ、白ねぎ、青のり キャベツ、きゅうり、パイン缶 ○ジャム	お茶 あられ	お茶 ♥ヨーグルト フレークかけ	
20	水	野菜スープ煮 焼鮭 マカロニサラダ	278.1(363.6) 15.2(11.7) 9.0(6.5) 34.8(65.5) 1.7(1.0)	米、◎中華月、じゃが芋、マカロニ ノンエッグマヨネーズ、○バター ○三温糖、○薄力粉 ○ベーキングパウダー	鶏肉、焼鮭、ロースハム	玉ねぎ、人参、小松菜、しめじ きゅうり、とうもろこし ○バナナ	お茶 おかき	お茶 ♥バナナブレッド	世界の味の日
21	木	肉入りごぼう汁 枝豆コロッケ きゅうりの中華漬け	312.9(350.8) 11.4(9.8) 9.8(7.9) 46.6(61.4) 1.6(1.1)	米、油、ごま油、三温糖 ○米、○白ごま	うすあげ、牛肉、木綿豆腐 かつお節（だし用）、枝豆コロッケ 昆布（だし用）、○ツナ	◎飲む野菜と果実ピーチ 糸こんにゃく、ごぼう、人参 白ねぎ、きゅうり、○青のり	野菜ジュース	お茶 ♥シーチキンと 青のりおにぎり	
22	金	コーンスープ 豚肉のしょうが焼き 三食お浸し	301.2(414.1) 16.5(15.9) 11.1(9.8) 36.9(67.9) 2.0(1.5)	米、◎マンナビスケット、油 白ごま、○きらずあげ	○飲むヨーグルト、ベーコン 豚肉	クリームコーン缶、人参 玉ねぎ、とうもろこし、生姜 パセリ粉、しめじ、ピーマン ほうれん草、もやし	お茶 ビスケット	飲むヨーグルト おからあられ	
25	月	もずくスープ アジフライ 梅サラダ	276.7(358.9) 13.2(11.3) 15.6(12.4) 24.3(53.0) 1.3(1.0)	米、◎ひとくちしょうゆせん 油、三温糖、○たべっこ動物	もずく、ベーコン、糸かつお節 ○牛乳、○おしゃぶり昆布 あじ松葉開きフライ	玉ねぎ、とうもろこし 切干大根、きゅうり、梅肉	お茶 せんべい	牛乳 ビスケット 昆布	
26	火	ポトフ 厚焼きたまご ごま和え	226.9(309.1) 10.3(10.7) 7.7(8.8) 32.5(49.5) 1.6(1.3)	米、じゃが芋、白ごま、三温糖	◎ハイ！チーズG、鶏肉 シャウエッセン、厚焼きたまご ○豆乳ゼリー	玉ねぎ、人参、キャベツ しめじ、きゅうり、もやし ○桃缶、○パイン缶 ○みかん缶 ○あわせるゼリーマスカット	お茶 チーズ	お茶 ♥フルーツ杏仁	
27	水	鶏肉とじゃがいもの煮物 おやさいメンチカツ きゅうりとわかめの酢の物	364.2(417.6) 13.7(11.4) 16.0(12.5) 44.4(67.1) 1.5(1.2)	米、◎ソフトな小魚せん じゃが芋、油、三温糖 ○ミニクロワッサン	鶏肉、さつま揚げ、干しわかめ 5種の野菜ポークミンチカツ	人参、玉ねぎ、いんげん きゅうり、みかん缶	お茶 せんべい	お茶 ★ミニクロワッサン	
28	木	豆腐の味噌汁 さばのしょうゆ煮 ウインナーと野菜のソテー	301.2(396.7) 15.2(15.0) 18.8(17.5) 22.7(43.9) 2.0(1.5)	米、油、○ホットケーキ粉 ○バター	絹豆腐、干しわかめ、味噌 煮干し（だし用） シャウエッセン、○牛乳、○卵 さばのまろやかしょうゆ煮	◎バナナ、えのき、白ねぎ キャベツ、玉ねぎ、人参 ピーマン	お茶 くだもの	お茶 ♥ホットケーキ	
29	金	五目寿司 鶏の唐揚げ 味噌汁 きゅうりスティック くだもの	597.2(482.8) 18.7(13.11) 21.6((14.73) 81.9(73.7) 2.1(1.8)	米、三温糖、唐揚げ粉、油 ○ロールケーキ	凍り豆腐、うすあげ、ひじき 絹豆腐、わかめ、削り節 鶏肉、味噌	干し椎茸、えのきだけ きゅうり、人参、かんぴょう すいか	みかんジュース	お茶 アイス	誕生会 坂井市産米の日

ごはんのいらない日・・・２９日（金）

物資の都合により、献立の一部を変更することがありますので、ご了承ください。

♡は手作りおやつです。　★は坂井市のケーキ屋、パン屋で作られたものです。

８・９月は手作り弁当の日はありません。