

令和7年8月 献立表 (後期・完了期)

二川保育園(有野作成)

日	曜	献立名			赤 色	黄 色	緑 色
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品
25	月	じゃが芋煮	ごはん カレイの煮物 胡瓜のおかか和え オクラの味噌汁	♪きな粉うどん 麦茶 オレンジ	カレイ きな粉	ごはん うどん じゃが芋	トマト 胡瓜 オクラ 玉ねぎ 人参 オレンジ
12 ・ 26	火	人参スティック	トマトパスタ もやしの和え物 コーンスープ	♪おかかおにぎり 麦茶 バナナ	ツナ かつお節	パスタ ごはん	玉ねぎ もやし 浅葱 胡瓜 トマト バナナ 人参 とうもろこし
13 ・ 27	水	さつまいも煮	ごはん チャブチェ 人参の和え物 わかめスープ	♪スティックパン 麦茶 オレンジ	豚肉 わかめ	ごはん 春雨 さつま芋 食パン	玉ねぎ 人参 トマト 胡瓜 葱 オレンジ
14 ・ 28	木	胡瓜スティック	ごはん 高野豆腐のそぼろ煮 ひじきの和え物 麩の味噌汁	♪蒸しパン 麦茶 バナナ	豚肉 高野豆腐 ひじき	ごはん 麩	人参 胡瓜 玉ねぎ バナナ 茄子
1 ・ 15	金	パン	ごはん ツナの煮物 マカロニサラダ オニオンスープ	♪オレンジゼリー 麦茶 おせんべい	ツナ	ごはん マカロニ パン	玉ねぎ 人参 胡瓜 オレンジ
2 16 23 30	土	おかし	そうめん 鶏肉の煮物 切り干し大根の和え物	♪きな粉蒸しパン 麦茶 オレンジ	鶏肉 きな粉	そうめん	玉ねぎ 人参 胡瓜 切り干し大根 オレンジ
4 ・ 18	月	じゃが芋煮	焼きそば きゃべつの和え物 葱スープ	♪カルシウムおにぎり 麦茶 バナナ	豚肉 しらす	中華麺 じゃが芋	胡瓜 もやし 玉ねぎ 人参 きゃべつ 浅葱 オクラ バナナ
5 ・ 19	火	胡瓜スティック	ごはん 鱈の煮つけ トマトの和え物 冬瓜の味噌汁	♪きな粉パン 麦茶 オレンジ	鱈 きな粉	ごはん 食パン	トマト 胡瓜 もやし 茄子 冬瓜 玉ねぎ 人参 オレンジ
6 ・ 20	水	バナナ	食パン 鶏肉の煮物 コーンサラダ ラタトゥイユ風スープ	♪ミルクゼリー 麦茶 おせんべい	鶏肉	食パン	玉ねぎ もやし 人参 茄子 トマト バナナ とうもろこし
7 ・ 21	木	さつまいも煮	ごはん まぐろの煮物 納豆サラダ 豆腐のみそ汁	♪バナナ蒸しパン 麦茶 りんご	まぐろ 納豆 豆腐	ごはん さつま芋	もやし 胡瓜 人参 オクラ 玉ねぎ 葱 バナナ りんご
8 ・ 22	金	人参スティック	ごはん 豚肉と茄子の煮物 オクラの和え物 トマトスープ	♪ごまパン 麦茶 バナナ	豚肉 ごま	ごはん 食パン	トマト 茄子 玉ねぎ オクラ 胡瓜 もやし 人参 バナナ
9 土		おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	バナナ 麦茶 おせんべい	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ
29	金	★誕生会 お楽しみ会★					

※献立内の青色は食育カレンダーの給食を提供します。

※お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。

※ピンク色の食材は旬の食材です。うちのごはんにも取り入れて下さいね。

♪『7月の食育カレンダー給食』

7日『バナナの日』バナナには、フィリピンバナナ、台湾バナナ、モンキーバナナなど、いろいろな種類があります。ビタミンやミネラルも含まれていて栄養バランスが良く、食べるとすぐにエネルギーに変わるので、プールや海に行くときの、おやつに持っていくと良いでしょう。『バナナケーキ』を提供します。

ミルクゼリー(生後8か月頃～)

材料(小さめカップ1個分)

- ・粉ミルク 小さじ1
- ・お湯 100ml・粉寒天 1g

作り方

①鍋に粉寒天とお湯50mlを入れて火にかける。沸騰してから1分以上しっかりと加熱する。②火を止めて残りのお湯50mlと粉ミルクを溶かして加える。③型に入れて、冷蔵庫で冷やし固める。(30分～1時間)④スプーンで食べやすくほぐして完成。
りんごの果汁や南瓜、さつま芋のペーストを入れてアレンジしても◎

※ピンク色の食材は旬の食材です。うちのごはんにも取り入れて下さいね。