

2025 年度 8 月 献立表

カリッ希望の家こども園

日	4. 18 (月)	5. 19 (火)	6. 20 (水)	7. 21 (木)	8. 22 (金)	9. 23 (土)
昼食	♡とうもろこしごはん 鶏の塩コショウ焼 ひじき煮 おくら、わかめ、しょうゆ、みりん、だし(昆布、削り節)の清汁	ごはん 豆腐チャンプルー なす、しょうゆ、みりん、だし(昆布、煮干し)の清汁	♡梅干しごはん ☆回鍋肉 ごま油、しょうゆ、みりん、だし(昆布、煮干し)の清汁	パン ☆乳見食パン あじ、しょうゆ、みりん、だし(昆布、煮干し)の清汁 鰯の照り焼き とうもろこし、豆乳、コーンスープ	☆ピビンバ わかめ、しょうゆ、みりん、だし(昆布、削り節)の清汁	めん ちゃんぽん麺 バナナ
材料	米、とうもろこし、塩	米	米、梅干し	食パン又はバゲット	米、牛ミンチ、 豆もやし、茄子、 人参、ほうれん草、 米酢、しょうゆ、 三温糖、ごま油、 わかめ、しいたけ、 しょうゆ、みりん、 だし(昆布、削り節)	中華麺、豚肉、 きゅうり、人参、 大もやし、平天、 ちりめんじゃこ、 鶏がらスープの素、 しょうゆ、塩
	鶏肉、酒、塩コショウ	木綿豆腐、豚肉、 小松菜、人参、 大もやし、かつお節、 しょうゆ、酒、 ごま油	豚肉、 きゅうり、玉ねぎ、 ピーマン、人参、 赤みそ、三温糖、 しょうゆ、土生姜、 なたね油	鰯、 酒、しょうゆ、みりん		
	ひじき、人参、 小松菜、ツナ、 大豆、しょうゆ、 みりん、だし(削り節)			とうもろこし、玉ねぎ、 豆乳、小松菜、南瓜、 クリームスタイルコーン、 鶏がらの素、塩、 だし(昆布、削り節)		
	おくら、わかめ、 しょうゆ、塩、みりん、 だし(昆布、削り節)	茄子、玉ねぎ、 みそ、みりん、 だし(昆布、煮干し)	小松菜、青ねぎ、 しょうゆ、塩、 だし(昆布、削り節)			バナナ
おやつ	♡すいか 菓子 牛乳	ぶどうゼリー 牛乳 ぶどうジュース 粉寒天 三温糖	♡鶏のフー 牛乳 鶏肉、フー、大もやし、 鶏がらスープの素、 しょうゆ	おかわごはん 牛乳 米、かつお節、 しょうゆ	みたらしマカロニ 牛乳 マカロニ、しょうゆ、 三温糖、片栗粉	菓子
25 (月)	12. 26 (火)	13. 27 (水)	14. 28 (木)	1. 15. 29 (金)	2. 30 (土)	
昼食	ごはん ♡鶏と厚あじの煮物 だいこん、しょうゆ、みりん、 大根の味噌汁	ごはん ♡豚肉のケチャップ炒め コールスローサラダ、 きゅうり、人参、米酢、塩、 三温糖、なたね油、 南瓜の味噌汁	ごはん ♡白身魚の梅干し焼 空芯菜のにんにく炒め、 豆腐の味噌汁	♡夏野菜キーマカレー レタスの清汁	ごはん ♡鶏肉の生姜炒め きゅうりの塩コショウ和え、 きゅうり、だいこん、 しょうゆ、みりん、 だし(昆布、煮干し)の清汁	かやくうどん バナナ
材料	米	米	米	米、合挽きミンチ、 玉ねぎ、ピーマン、 スウィートミロ、人参、 おくら、カレーパウダー、 ケチャップ、ソース、 なたね油、スキムミルク	米	うどん 鶏肉、小松菜、人参、 しいたけ、わかめ、 ちりめんじゃこ、 しょうゆ、みりん、 酒、だし(昆布、削り節)
	鶏肉、厚あじ、 玉ねぎ、人参、 南瓜、しめじ、 しょうゆ、みりん、 だし(削り節)	豚肉、玉ねぎ、 土生姜、ケチャップ、 ソース、なたね油	白身魚、梅干し、 酒、しょうゆ、みりん、 空芯菜、玉ねぎ、 大もやし、パプリカ、 ウィンナー、にんにく、 しょうゆ、ごま油		鶏肉、玉ねぎ、 酒、しょうゆ、みりん、 土生姜、 なたね油	
	大根、ほうれん草、 みそ、みりん、 だし(昆布、煮干し)	きゅうり、人参、 米酢、塩、三温糖、 なたね油		レタス、きのこ、 しょうゆ、塩、 だし(昆布、削り節)	きゅうり、人参、 小松菜、油あげ、 塩コショウ、しょうゆ	
		南瓜、スウィートミロ、 みそ、みりん、 だし(昆布、煮干し)	豆腐、エリンギ、 みそ、みりん、 だし(昆布、煮干し)		切干大根、しいたけ、 みそ、みりん、 だし(昆布、煮干し)	バナナ
おやつ	メロン 菓子 牛乳	りんごゼリー 牛乳 りんごジュース 粉寒天 三温糖	♡とうもろこし 牛乳	きゅうり、豆乳、クリームパン 牛乳 食パン、きゅうり、 豆乳、三温糖	チーズ 菓子 スキムミルク ミロ、三温糖	菓子

☆：多文化メニュー ♡：旬の食材 仕入の都合により献立が変更になる場合があります。 ご了承ください