2025年8月献立表【献立テーマ：夏に美味しい食べ物】

曜日 日	月 25	火 12・26	水 13・27	木 28	金 1・29	土 2・30
献立名	ごはん 鶏の照り焼き かぼちゃサラダ みそ汁	ハヤシライス ヨーグルト	スタミナ丼 みそ汁	ごはん 赤魚の味噌焼き 夏野菜 すまし汁	パン ひじきマヨコーン (1日) チキン入りラタトゥイユ (29日) コンソメスープ チーズ (29日・幼)	調理パン 牛乳 バナナ
	主 食	六分米 50 40 <small>幼児 乳児</small>	六分米 60 50 <small>幼児 乳児</small>	六分米 60 50 <small>幼児 乳児</small>	六分米 50 40 <small>幼児 乳児</small>	六分米 50 40 <small>幼児 乳児</small>
原 材	鶏もも肉 60 48 土生姜 0.3 0.24 砂糖 2 1.6 濃口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 南瓜 30 24 玉ねぎ 8 6.4 きゅうり 8 6.4 レーズン 0.8 0.64 チーズ※乳 4 3.2 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア) マヨドレ 塩 0.1 0.08 木綿豆腐 20 16 しめじ 8 6.4 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	合い挽きミンチ 30 24 玉ねぎ 30 24 しめじ 12 9.6 人参 20 16 油 2 1.6 牛乳 10 8 →乳ア) 豆乳 ハヤシルウ※乳 15 12 水 60 48 ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト	豚ロース肉 50 40 玉葱 20 16 人参 20 16 ピーマン 5 4 パプリカ(赤) 8 6.4 にんにく 0.3 0.24 ごま油 1.5 1.2 砂糖 1.3 1.04 濃口醤油 4 3.2 酒 1.3 1.04 わかめ 0.2 0.16 麩 1 0.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	赤魚 50 40 米みそ 5 4 みりん 2 1.6 きゅうり 13 10.4 南瓜 20 16 とうもろこし 1/8個 1/10個 (幼児・2歳児) マヨドレ 適量 適量 木綿豆腐 15 12 なめこ 5 4 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	ひじき 1.2 0.96 ツナフレーク 8 6.4 ホールコーン(完了×) 5 4 きゅうり 10 8 人参 8 6.4 マヨネーズ※卵 5 4 →卵ア) マヨドレ 薄口醤油 1 0.8 (1日) 鶏もも肉(細切れ) 45 36 なすび 10 8 玉ねぎ 15 12 ズッキーニ 10 8 トマト缶 15 12 オリーブ油 1 0.8 濃口醤油 0.1 0.08 ケチャップ 5 4 砂糖 0.5 0.4 塩 0.2 0.16 (29日) 鶏もも肉(細切れ・1日) 20 16 玉ねぎ(1日・29日) 10 8 人参(29日) 10 8 コンソメ 1 0.8 薄口醤油 0.5 0.4 水 120 96 スティックチーズ※乳 1本	→卵乳ア・完了) 南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひよこリチチ・アレルギー児 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 バナナ 1/2本 1/2本
	献立名	ヨーグルト ドーナツ	牛乳 カルテツスティック ミルクチップ(幼・2歳児)	牛乳 コンソメコーン	牛乳 のりじゃこトースト 豆乳クッキー	ヨーグルト おせんべいサラダ味
お や つ	ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳	ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳
	ドーナツ※卵乳 2個 2個 →卵乳ア) 豆乳クッキー *幼児・2歳児 ドーナツ※卵乳 1個 →卵乳ア) 豆乳クッキー *0.1歳児	カルテツスティック 1袋 1袋 ミルクチップ※乳 1個 1個	コンソメコーン 1袋 1/2袋	食パン※乳 1/4枚 1/4枚 →乳ア) 南瓜パン しらす 2 1.6 刻みのり 0.5 0.4 マヨドレ 2.5 2 豆乳クッキー 1P 1/2P	おせんべいサラダ味 1P 1P	袋菓子

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

2025年8月献立表【献立テーマ：夏に美味しい食べ物】

曜日	月 4・18	火 5・19	水 6・20	木 7・21	金 8・22	土 9・23	
献立名	ごはん	中華丼	ふりかけごはん	カレーライス (7日)	ご飯	調理パン	
	豆腐のハンバーグ 梅しらす和え かきたま汁	中華スープ ヨーグルト	鮭の塩焼き <small>小松菜のオイスターマヨ和え</small> コンソメスープ	かぼちゃサラダ (7日) <small>冷やしぶっかけうどん (21日)</small> バナナ (21日)	鶏肉のタレ漬け焼き コールスローサラダ みそ汁	牛乳 バナナ	
	主 食	六分米 50 40	六分米 50 40	六分米 60 50 ゆかり 適量 適量	六分米 (7日) 60 50 うどん (21日) 150 100	六分米 50 40	幼児 乳児 フランクフルト※卵乳 2個 1個 ツナコーン※卵乳 1個 1個
食 材	国産豆腐のハンバーグ 60 40 *乳児2/3カット ケチャップ 4 3.2 ウスターソース 1 0.8 キャベツ 20 16 オクラ 10 8 人参 5 4 しらす 3 2.4 梅干し 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 みりん 1.5 1.2	豚もも肉 30 24 白菜 32 25.6 しめじ 15 12 人参 18 14.4 土生姜 0.3 0.24 にんにく 0.3 0.24 ごま油 2 1.6 薄口醤油 2 1.6 酒 2 1.6 鶏がらスープ 1 0.8 水 適宜 適宜 片栗粉 適宜 適宜	鮭 50 40 塩 0.1 0.08 小松菜 25 20 人参 8 6.4 しめじ 8 6.4 ツナフレーク 5 4 砂糖 1 0.8 オイスターソース 1.5 1.2 マヨドレ 2 1.6 じゃが芋 15 12 ウインナー 10 8 コンソメ 1 0.8 薄口醤油 0.5 0.4 水 120 96	合い挽き肉 20 16 人参 15 12 玉ねぎ 15 12 ズッキーニ 15 12 カレールウ※乳 10 8 <small>→乳ア) 乳なしカレールウ (7日)</small> 南瓜 30 24 玉ねぎ 8 6.4 きゅうり 8 6.4 レーズン 0.8 0.64 チーズ※乳 4 3.2 マヨネーズ※卵 5 4 <small>→卵ア) マヨドレ</small> 塩 0.1 0.08 牛もも肉 20 16 玉ねぎ 12 9.6 人参 6 4.8 薄口醤油 2.5 2 みりん 2.5 2 砂糖 2.5 2 だし汁 5 4 <small>めんつゆ (うどん用) 適量 適量 (21日)</small> バナナ 1/2本 1/2本	鶏もも肉 (から揚げ) 60 48 焼肉のタレ 12 9.6 キャベツ 20 16 玉ねぎ 6 4.8 きゅうり 6 4.8 ホールコーン (完了×) 3 2.4 人参 5 4 塩 0.1 0.08 米酢 0.2 0.16 マヨドレ 1.5 1.2 南瓜 15 12 玉ねぎ 12 9.6 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	幼児 乳児 →卵乳ア・完了) 南瓜パン 2個 ツナフレーク 8 マヨドレ 5 *ひよこりす・アレルギー 牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 バナナ 1/2本 1/2本	
	卵 15 12 →卵ア) 豆腐 わかめ 0.2 0.16 塩 0.1 0.08 薄口醤油 1.4 1.12 みりん 0.8 0.64 だし汁 120 96	葱 1 0.8 玉ねぎ 12 9.6 えのき 6 4.8 薄口醤油 0.2 0.16 鶏ガラスープ 1.5 1.2 水 120 96 ヨーグルト※乳 75 75 <small>→乳ア) 豆乳ヨーグルト</small>					
	献立名	牛乳 ミレービスケット (幼・2歳児) クラッカー (0.1歳児) チーズ	牛乳 おこめパフ	牛乳 かりんとう (幼・ぱ・う) 南瓜ポーロ (ひ・り・こ) 一口ゼリー	牛乳 しょうゆせんべい (幼・2歳児) おせんべいサラダ味 (0.1歳児) チーズ	ヨーグルト ミニ野菜スティック	牛乳 袋菓子
おやつ	ヨーグルト※乳 75 75 <small>→乳ア) 豆乳ヨーグルト</small> ミレービスケット 1P 1P *幼児・2歳児 クラッカー 1P *0.1歳児 スティックチーズ※乳 1本 1本	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 おこめパフ塩 1P 1/2P	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 かりんとう 1P 1P 南瓜ポーロ 18 *ひ・り・こ 一口ゼリー 1個 1個	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 醤油せんべい 1P 1P *幼児・2歳児 おせんべいサラダ味 1P スティックチーズ※乳 1本 1本	ヨーグルト※乳 75 75 <small>→乳ア) 豆乳ヨーグルト</small> ミニ野菜スティック 1P 1/2P	牛乳 120 100 →乳ア) 豆乳 袋菓子	

★数値は、子ども1人あたりの分量(g)です。家庭で作られる際の参考にしてください。

★材料・仕入れなどの関係で献立を変更する場合があります。

☆2025年8月きりん組献立表☆ みのり園

曜日	月	火	水	8・22 (金)、28 (木)	1・29 (金)、7・21 (木)	土
献立名	カレーライス シーザーサラダ チーズ	サケの炊き込みご飯 みそ汁 一口ゼリー	ご飯 野菜炒め みそ汁	パン サラダ コーンスープ	わかめおにぎり 具だくさん汁 ヨーグルト	焼うどん みそ汁 ヨーグルト
	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 六分米 50 40	幼児 乳児 パン※卵乳 2個 1.5個	幼児 乳児 六分米 50 40 炊き込みわかめ	幼児 乳児 うどん 150 100
きりん組夕食 材料	豚ミンチ 20 16 人参 15 12 玉ねぎ 15 12 南瓜 15 12 カレールウ※乳 10 8 →乳ア) 乳なしカレールウ キャベツ 20 16 きゅうり 15 12 人参 10 8 シーザードレッシング※卵乳 3 2.4 チーズ※乳 1本 1本	サケ 25 20 人参 8 6.4 しめじ 8 6.4 油揚げ 3 2.4 塩 0.3 0.24 薄口醤油 2 1.6 みりん 1 0.8 だし昆布 人参 12 9.6 木綿豆腐 10 8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 一口ゼリー 2個 1個	鶏もも肉(細切れ) 25 20 玉ねぎ 15 12 キャベツ 15 12 小松菜 12 9.6 人参 8 6.4 ごま油 1.5 1.2 砂糖 0.8 0.64 薄口醤油 1.5 1.2 玉ねぎ 12 9.6 わかめ 0.2 0.16 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96	キャベツ 20 16 ブロッコリー 10 8 人参 8 6.4 青じそドレッシング 3 2.4 コーンスープ※乳 120 96	鶏もも肉(細切れ) 15 12 大根 12 9.6 人参 10 8 玉ねぎ 10 8 えのき 6 4.8 木綿豆腐 15 12 葱 1 0.8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト※乳 75 75 →乳ア) 豆乳ヨーグルト	豚バラ肉 15 12 キャベツ 15 12 人参 15 12 玉ねぎ 10 8 焼きそばソース 適宜 適宜 葱 1 0.8 玉ねぎ 10 8 米みそ 6.5 5.2 だし汁 120 96 ヨーグルト・加糖 78 78 →乳ア) 豆乳ヨーグルト

☆2025年8月離乳食献立表☆

共栄保育園・みのり園

		月 25	火 12・26	水 13・27	木 28	金 1・29	土 2・30
中期 7～8ヵ月頃		・7分粥 ・豆腐と野菜煮 南瓜・玉ねぎ・ほうれん草 ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・じゃがいも・人参 ・野菜スープ	・7分粥 ・しらすと野菜煮 玉ねぎ・人参・キャベツ ・野菜スープ	・7分粥 ・カレーと野菜煮 南瓜・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 人参・玉ねぎ・なすび ・野菜スープ	
	後期 9～11ヵ月頃	・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 南瓜・玉ねぎ・ほうれん草 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・じゃがいも・人参 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・しらすと野菜煮 玉ねぎ・人参・キャベツ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・カレーと野菜煮 南瓜・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 人参・玉ねぎ・なすび ・野菜スープ	
完了期 12～18ヵ月頃		ご飯 鶏の照り焼き 南瓜サラダ みそ汁	ハヤシライス ヨーグルト	スタミナ丼 みそ汁	ご飯 赤魚の味噌焼き 夏野菜 すまし汁	パン ひじきマヨコーン (1日) チキン入りラタトゥイユ (29日) コンソメスープ	ツナサンド 牛乳 バナナ
	おやつ	ヨーグルト ドーナツ	牛乳 カルテツスティック	牛乳 コンソメコーン	牛乳 のりじゃこトースト 豆乳クッキー	ヨーグルト せんべい	牛乳 袋菓子
きり りん	完了期	カレーライス シーザーサラダ	鮭の炊き込みご飯 みそ汁 一口ゼリー	ご飯 野菜炒め みそ汁	パン サラダ コーンスープ	わかめおにぎり 具だくさん汁 ヨーグルト	焼きうどん みそ汁 ヨーグルト

☆2025年8月離乳食献立表☆

共栄保育園・みのり園

		月	火	水	木	金	土
		4・18	5・19	6・20	7・21	8・22	9・23
中期 7～8ヵ月頃		・7分粥 ・しらすと野菜煮 人参・キャベツ・玉ねぎ ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 白菜・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・7分粥 ・鮭と野菜煮 小松菜・人参・じゃが芋 ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 南瓜・玉ねぎ・人参 ・野菜スープ	・7分粥 ・豆腐と野菜煮 玉ねぎ・人参・キャベツ ・野菜スープ	
	後期 9～11ヵ月頃	・5分粥/軟飯 ・しらすと野菜煮 人参・キャベツ・玉ねぎ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 白菜・人参・玉ねぎ ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・鮭と野菜煮 小松菜・人参・じゃが芋 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・豆腐と野菜煮 南瓜・玉ねぎ・人参 ・野菜スープ	・5分粥/軟飯 ・鶏団子と野菜煮 玉ねぎ・人参・キャベツ ・野菜スープ	
完了期 12～18ヵ月頃		ご飯 豆腐のハンバーグ 梅しらす和え かきたま汁	中華丼 中華スープ ヨーグルト	ふりかけごはん 鮭の塩焼き 小松菜のオイスターマヨ和え コンソメスープ	カレーライス (7日) 南瓜サラダ (7日) 冷やしぶっかけうどん (21日) バナナ (21日)	ご飯 鶏肉のタレ漬け焼き コールスローサラダ みそ汁	ツナサンド 牛乳 バナナ
	おやつ	牛乳 クラッカー チーズ	牛乳 おこめパフ	牛乳 南瓜ボーロ 一口ゼリー	牛乳 おせんべい チーズ	ヨーグルト ミニ野菜スティック	牛乳 袋菓子
きりん	完了期	カレーライス シーザーサラダ	鮭の炊き込みご飯 みそ汁 一口ゼリー	ご飯 野菜炒め みそ汁	わかめおにぎり 具だくさん汁 ヨーグルト	パン サラダ コーンスープ	焼きうどん みそ汁 ヨーグルト