

8月の献立

2025. 8. 1

たかさご保育園キッチン

日	曜	おひるごはん	3歳未満児 添加食	おやつ	延長補食	献立の振り返り		備考
						未満児	以上児	
1,15 29	金	ごはん、マーボー豆腐 野菜スープ、果物	煮豆	牛乳 のり巻き	塩むすび	561,20.2 16,3,2.0	609,22.5 18,7,2.3	
2,16 30	土	スパゲティ・ナポリタン、野菜スープ かぼちゃのバター煮、果物	スティック チーズ	牛乳 ふりかけおにぎり	無添加菓子	495,18.3 17,6,1.8	544,18.1 17,0,1.9	
4 18	月	ごはん、煮魚（おひょう）、おくらのおかめ和え 人参と玉ねぎの味噌汁、果物	さつま芋の バター煮	牛乳、4日あんパン 18日 ごまおにぎり	ふりかけおにぎり	511,20.6 9,9,1.5	524,22.9 9,6,1.6	
5 19	火	まぐろのそぼろ丼 具だくさん味噌汁、果物	マカロニの ケチャップ煮	牛乳 豆乳ケーキ	おかめおにぎり	549,21.6 16,5,2.0	584,23.2 16,9,1.9	
6 20	水	ごはん、豚肉のしょうが焼き 茹で野菜、かぼちゃの味噌汁、果物	りんごの 甘煮	牛乳 和風スパゲティ	ごま塩おにぎり	505,21.6 15,2,1.8	583,25.7 17,5,2.2	
7 21	木	冷麦、魚のカレー天ぷら、果物	じゃが芋の バター煮	牛乳 豚そぼろおにぎり	鮎おにぎり	517,20.8 15,4,1.9	595,24.3 16,8,2.3	
8 22	金	ごはん、鶏の照り焼き 酢の物、なすの味噌汁、果物	人参の 甘煮	牛乳 無添加菓子	茶めしおにぎり	489,21.3 14,9,1.5	548,24.8 16,1,1.8	
9 23	土	チキンピラフ、じゃが芋のバター煮 玉ねぎとベーコンのスープ、果物	スティック チーズ	牛乳 ジャムロールパン	無添加菓子	525,18.6 17,0,2.2	554,18.0 15,8,2.5	
25	月	ごはん、鮭の照り焼き、春雨サラダ きゃべつの味噌汁、果物	マッシュ ポテト	牛乳 ぶどうパン	ふりかけおにぎり	494,22.0 10,6,1.7	575,25.7 11,9,2.1	
12 26	火	カレーライス 具だくさん野菜スープ、果物	魚の いそべ揚げ	牛乳、せんべい 茹でとうもろこし	鶏そぼろおにぎり	539,20.2 19,1,1.4	552,19.1 17,7,1.7	
13 27	水	ごはん、回鍋肉、野菜スープ、果物	茹で ブロッコリー	牛乳 マカロニのきなこ和え	塩こんぶおにぎり	496,18.4 14,3,1.8	560,19.3 16,1,1.9	
14	木	ごま塩ごはん、肉じゃが 大根の味噌汁、果物	煮魚 （おひょう）	牛乳 おかめおにぎり	豚そぼろおにぎり	509,22.4 10,3,1.7	582,21.6 11,1,2.1	
28	木	ごはん、あじフライ 農村サラダ、人参と玉ねぎの味噌汁、果物	かぼちゃの 甘煮	牛乳 シュガーバターtoast	豚そぼろおにぎり	546,22.0 20,0,2.2	620,25.2 22,9,2.5	4,5歳児 食事会

- ・都合により、メニュー、材料が変更になる場合があります。
- ・延長補食には、上記のほか麦茶が付きます。
- ・今月の果物は、すいか、メロンなどのローテーションとなります。
- ・今月より、献立表の表記を乳児→未満児、幼児→以上児
乳児添加食→3歳未満児添加食と変更します。
(3歳未満児はひよこ、ばんび、うさぎ組となります。)





8月離乳食献立表

2025. 8. 1
たかさご保育園キッチン

日	曜	中期～後期食期 午前 (10:00～)	完了食期 (10:30～)	中期～後期食期 午後 (14:00～)	完了食期 おやつ (14:30～)
1 15 29	金	かゆ 鶏肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉 玉ねぎ 人参) 野菜スープ(人参 玉ねぎ キャベツ)	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 野菜スープ 煮豆	かゆ 煮物(豆腐) 味噌汁 (大根 人参 玉ねぎ)	味噌雑炊 牛乳
2 16 30	土	かゆ 煮魚(おひょう) 煮物(かぼちゃ) 野菜スープ(人参 玉ねぎ)	軟飯 煮魚 煮物 野菜スープ スティックチーズ	野菜雑炊 (かぼちゃ 人参 玉ねぎ)	野菜雑炊 牛乳
4 18	月	かゆ 煮魚(おひょう) 煮物(キャベツ オクラ) 味噌汁(人参 玉ねぎ)	軟飯 煮魚 煮物 人参と玉ねぎの味噌汁 さつまいものバター煮	かゆ 甘煮(さつまいも) 洋風スープ (生鮭 人参 玉ねぎ ピーマン)	洋風雑炊 牛乳
5 19	火	かゆ ホイル蒸し (おひょう 人参 玉ねぎ ピーマン) 味噌汁(じゃがいも 人参 えのき)	軟飯 ホイル蒸し 具だくさん味噌汁 マカロニのケチャップ煮	かゆ 野菜スティック(大根) しらす入りスープ (しらす 大根 人参 長ねぎ)	しらす雑炊 牛乳
6 20	水	かゆ 鶏肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉 キャベツ 人参 玉ねぎ) 味噌汁(かぼちゃ 人参)	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 かぼちゃの味噌汁 りんごの甘煮	かゆ 煮魚(かじき) 野菜スープ (かぼちゃ 人参 玉ねぎ 長ねぎ)	かぼちゃ雑炊 牛乳
7 21	木	かゆ 煮魚(生鮭) 煮物(玉ねぎ 人参) 味噌汁(大根 長ねぎ)	軟飯 煮魚 煮物 味噌汁(後期と一緒に) じゃがいものバター煮	かゆ 野菜スティック(じゃがいも) 鶏肉入りスープ (鶏ひき肉 大根 人参 長ねぎ)	鶏雑炊 牛乳
8 22	金	かゆ 鶏肉と豆腐の煮物 (鶏ひき肉 豆腐 玉ねぎ 人参) 味噌汁(なす 長ねぎ)	軟飯 鶏肉と豆腐の煮物 なすの味噌汁 人参の甘煮	じゃがいものトマト煮 (生鮭 じゃがいも 人参 玉ねぎ トマト) 野菜スープ(大根 長ねぎ)	じゃがいもの トマト煮 牛乳
9 23	土	かゆ 煮魚(おひょう) 煮物(じゃがいも) 野菜スープ(玉ねぎ 人参)	軟飯 煮魚 煮物 野菜スープ スティックチーズ	野菜雑炊 (玉ねぎ 人参 大根)	野菜雑炊 牛乳
25	月	かゆ 煮魚(おひょう) 煮物(人参 大根) 味噌汁(キャベツ わかめ)	軟飯 煮魚 煮物 キャベツの味噌汁 マッシュポテト	かゆ 煮物(豆腐) 野菜スープ (大根 人参 玉ねぎ 長ねぎ)	野菜雑炊 牛乳
12 26	火	かゆ 豆腐と野菜の煮物 (豆腐 人参 大根) 野菜スープ(しめじ えのき 玉ねぎ)	軟飯 豆腐と野菜の煮物 具だくさん野菜スープ 魚の磯辺揚げ	かゆ 煮魚(かじき) 野菜スープ (しめじ 大根 人参 玉ねぎ)	きのこ雑炊 牛乳
13 27	水	かゆ 回鍋肉風 (鶏ひき肉 キャベツ 人参 玉ねぎ) 野菜スープ(人参 玉ねぎ 大根)	軟飯 回鍋肉風 野菜スープ ゆでブロッコリー	かゆ 煮浸し(ブロッコリー) 野菜スープ (キャベツ 大根 人参)	おかか雑炊 牛乳
14	木	かゆ 肉じゃが (鶏ひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ) 味噌汁(大根 わかめ)	軟飯 肉じゃが 大根の味噌汁 煮魚(おひょう)	かゆ 煮魚(おひょう) 味噌汁 (大根 人参 玉ねぎ)	味噌雑炊 牛乳
28	木	かゆ 豆腐と野菜の煮物 (豆腐 人参 大根) 味噌汁(人参 玉ねぎ)	軟飯 豆腐と野菜の煮物 人参と玉ねぎの味噌汁 かぼちゃの甘煮	かゆ 甘煮(かぼちゃ) 鶏肉入りスープ (鶏ひき肉 大根 人参 長ねぎ)	鶏雑炊 牛乳

・都合により、メニュー、材料が変更になる場合があります。

8月夕飯献立表

2025.8.1

たかさご保育園 キッチン

1,15,29(金)	塩むすび 肉豆腐	豆腐 豚肉 長ねぎ
4,18(月)	ふりかけにぎり ウィンナー入り野菜炒め	ウィンナー キャベツ 人参 玉ねぎ
5,19(火)	おかかにぎり 魚の照焼き 味噌汁	生鮭 玉ねぎ 大根
6,20(水)	ごま塩にぎり 鶏肉とじゃがいもの甘辛煮	鶏肉 じゃがいも
7,21(木)	鮭にぎり 春雨ソテー	春雨 ベーコン 人参 玉ねぎ
8,22(金)	茶めしにぎり 肉入り野菜炒めカレー風味	豚肉 人参 玉ねぎ じゃがいも
25(月)	ふりかけにぎり 煮魚 味噌汁	おひょう 玉ねぎ わかめ
12,26(火)	鶏そぼろにぎり 豆腐の和風あんかけ	豆腐 人参 玉ねぎ えのき ごま油
13,27(水)	塩こんぶにぎり 鶏の照焼き 味噌汁	鶏肉 キャベツ 玉ねぎ
14,28(木)	豚そぼろにぎり ジャーマンポテトツナ	じゃがいも 玉ねぎ ツナ

※都合によりメニュー・材料が変更になる場合があります。

<夕食おすすめメニュー> 鶏肉とじゃが芋の甘辛煮
作り方

- ① 鶏肉は一口大にカットし、お酒をふりかけておく
- ② じゃがいもは、1～2cmの角切りにする
- ③ 鍋に油をひき、①の鶏肉を炒め、周りの色が変わったら水を入れる
- ④ 沸騰してきたら、砂糖、醤油、みりんを味をつけ、じゃが芋を入れて煮る
- ⑤ じゃがいもに味がしみ込んだら出来上がり

子どもたちにとっても人気のメニューです♪

じゃがいもの代わりに大根でも美味しくできますので、ご家庭でも試してみてください。

