

2026年度

8月献立表

あひる・こあら・うさぎ組

月	火	水	木	金	土
8月の果物 ・パイナップル ・バナナ ・キウイ ・りんご ・すいか ・オレンジ					1日
					和風スパゲティ
					麦茶
					ブロッコリーおかか和え
					果物
					ビスケット
3日	4日	5日	6日	7日	8日
ごはん	ごはん	手作りパン	ごはん	ごはん	きつねうどん
豚肉味噌焼き	炒め納豆	なすミートグラタン	夏野菜カレー	鶏肉ごま焼き	
スティック野菜	ほうれん草ごま和え	ブロッコリー生姜和え	キャベツのお浸し	ごぼうと人参の炒め煮	じゃが芋の含め煮
味噌汁	味噌汁	スープ	麦茶	味噌汁	
(じゃが芋・わかめ)	(南瓜・玉葱)	(豆腐・長葱)		(キャベツ・麴)	
果物	果物	果物	果物	果物	果物
牛乳	牛乳	ヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳
きなこマカロニ	マドレーヌ	鉄強化菓子	人参ジャムサンド	セタそうめん	せんべい
10日	11日	12日	13日	14日	15日
ごはん	山の日	ごはん	焼きうどん	納豆そうめん	ナポリタン
チンジャオロース		ぶりの味噌マヨネーズ焼き	麦茶	胡瓜とトマトのサラダ	麦茶
胡瓜の醤油和え		ほうれん草のり和え	枝豆コーン		白菜コーン和え
麦茶		豆乳味噌汁	果物		果物
果物		(白菜・油揚げ)	牛乳		牛乳
牛乳		牛乳	せんべい	ビスケット	クラッカー
ソフトドーナツ		きなこクッキー			
17日	18日	19日	20日	21日	22日
ごはん	ごはん	お弁当日	ごはん	ごはん	きつねうどん
大根とツナの煮物	炒め納豆		夏野菜カレー	鶏肉ごま焼き	
トマトサラダ	ほうれん草ごま和え		キャベツのお浸し	ごぼうと人参の炒め煮	じゃが芋の含め煮
味噌汁	味噌汁		麦茶	味噌汁	
(じゃが芋・わかめ)	(南瓜・玉葱)		果物	(キャベツ・麴)	果物
果物	果物		牛乳	果物	牛乳
牛乳	牛乳	ヨーグルト	人参ジャムサンド	アイスクリーム	せんべい
きなこマカロニ	マドレーヌ	鉄強化菓子		クラッカー	
24日	25日～わくわく献立～	26日	27日	28日	29日
ごはん	ごはん	ごはん	ふりかけごはん	ごはん	ナポリタン
チンジャオロース	カリブチキン	ぶりの味噌マヨネーズ焼き	豆腐ナゲット	ほっけ塩焼き	麦茶
胡瓜の醤油和え	ブロッコリーサラダ	ほうれん草のり和え	ブロッコリーおかか和え	ひじきの五目煮	白菜コーン和え
麦茶	ゴロゴロ野菜スープ	豆乳味噌汁	味噌汁	味噌汁	
果物	果物	(白菜・油揚げ)	(水菜・切干大根)	(小松菜・玉葱)	果物
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ソフトドーナツ	焼きおにぎり	きなこクッキー	パンケーキ	牛乳・ビスケット	クラッカー
				グレープゼリー	
31日	～8月5日の献立より『なすミートグラタン』のレシピをご紹介します～				
塩ラーメン	<材料 幼児5人分>		<作り方>		
	なす	… 150g	塩	… 少々	1. なすは厚さ1cm程度のいちよう切りにし水にさらす
	豚挽肉	… 130g	パン粉	… 6g	玉葱はみじん切りにする
	玉葱	… 130g	粉チーズ	… 2.5g	2. なすの水気を切り、サラダ油で炒めて取り出しておく
小松菜のナムル	サラダ油	… 適量	パセリ	… 少々	3. 豚挽肉、玉葱をサラダ油で炒め、トマトピューレ・ケ
	ケチャップ	… 30g			チャップを加え、火を通す
	トマトピューレ	… 35g			4. 3に2とパセリを入れ、塩で味を整える
				5. 4を器に盛り、パン粉と粉チーズをふりかけ完成!!	
果物					
牛乳					
ゆでとうもろこし					