



8月給食だより



(離乳後期)

2025年

日曜日 曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	
1 金	じゃが芋のそぼろ煮 蒸しかぼちゃ 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・だし昆布 かぼちゃ 切干大根・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油	おかかうどん
4 月	白身魚の治部煮 豆腐の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	白糸たら 豆腐 赤みそ・白みそ	人参・だし昆布 だし昆布 玉ねぎ・だし昆布	でん粉・砂糖 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油	納豆おじや
5 火	鶏塩おじや 蒸しブロッコリー スープ	鶏ひき肉(ささみ)	さやいんげん・玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー きゅうり・だし昆布	米(国産)	醤油 塩	きなこパンがゆ
6 水	里芋のそぼろ煮 ほうれん草のくたくた煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	だし昆布 ほうれん草・だし昆布 人参・だし昆布	里芋 米(国産)	醤油 醤油	野菜おじや
7 木	しらす味噌うどん ゆでブロッコリー バナナ	しらす・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布 バナナ	うどん・でん粉	醤油	ツナの青のりおかゆ
8 金	豆腐のそぼろ煮 人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐	玉ねぎ・だし昆布 人参・だし昆布 きゅうり・だし昆布	砂糖 米(国産)	醤油 醤油 塩	マカロニのスープ煮
12 火	じゃが芋のそぼろ煮 蒸しかぼちゃ 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・だし昆布 かぼちゃ 人参・だし昆布	じゃが芋 米(国産)	醤油 塩	麩のきなこミルク煮
13 水	鶏ささみの柔らか煮 豆腐の磯煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 豆腐 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布・あおさのり だし昆布	でん粉 米(国産) 里芋	醤油 醤油	おかかうどん
14 木	白身魚の味噌煮 きゅうりのおかか和え 5倍がゆ すまし汁	白糸たら・赤だしみそ かつお節	人参・だし昆布 きゅうり 玉ねぎ・だし昆布	砂糖 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油 醤油・塩	かぼちゃのおかゆ
15 金	ブロッコリーのそぼろ煮 里芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)	ブロッコリー・玉ねぎ・だし昆布 だし昆布 人参・だし昆布	里芋 米(国産)	醤油 醤油 塩	バナナのパンがゆ
18 月	白身魚の味噌煮 人参のおかか和え 5倍がゆ すまし汁	白糸たら・赤だしみそ かつお節	だし昆布 人参 玉ねぎ・だし昆布	里芋・砂糖 米(国産) おつゆ麩	醤油 醤油 醤油・塩	納豆おじや
19 火	大根のそぼろ煮 ほうれん草のくたくた煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉(ささみ) 赤みそ・白みそ	大根・だし昆布 ほうれん草・だし昆布 人参・だし昆布	 米(国産)	醤油 醤油	蒸しさつま芋
20 水	鶏ささみの柔らか煮 豆腐のだし汁煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ 豆腐	玉ねぎ・人参・だし昆布 だし昆布 ブロッコリー・だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油 塩	きなこパンがゆ
21 木	あんかけうどん 蒸しかぼちゃ バナナ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・ブロッコリー・だし昆布 かぼちゃ バナナ	うどん・砂糖・でん粉	醤油	ツナおじや
22 金	豆腐のそぼろ煮 きゅうりのおかか和え 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉(ささみ)・豆腐 かつお節	人参・だし昆布 きゅうり ほうれん草・だし昆布	砂糖 米(国産)	醤油 醤油 塩	さつま芋のおかゆ
25 月	白身魚の煮付 里芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	白糸たら 赤みそ・白みそ	人参・だし昆布 だし昆布 ほうれん草・だし昆布	砂糖 里芋 米(国産)	醤油 醤油	麩とかぼちゃのミルク煮
26 火	鶏塩おじや 蒸しじゃが芋 スープ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー・だし昆布	米(国産) じゃが芋	醤油 塩	ツナの人参パンがゆ
27 水	鶏野菜うどん 蒸しかぼちゃ バナナ	鶏ひき肉(ささみ)	玉ねぎ・人参・だし昆布 かぼちゃ バナナ	うどん・でん粉	醤油	青のりおじや
28 木	鶏ささみの柔らか煮 きゅうりの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・だし昆布 きゅうり・だし昆布 だし昆布	でん粉 米(国産)	醤油 醤油	野菜にゅうめん
29 金	煮込みうどん ブロッコリーのおかか和え 蒸し里芋	鶏ひき肉(ささみ) かつお節	玉ねぎ・人参・だし昆布 ブロッコリー	うどん 里芋	醤油 醤油	人参のおかゆ

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

(認) あすま幼稚園 後期(9~11ヶ月) 昼食・おやつ(午後)