

8月離乳食7～8か月頃献立表（中期）



2026年
保育園アリス馬場

日付			昼食	ざ い り よ う			
				赤い血・肉になる	緑からだの調子を整える	黄い力や体温となる	その他
1	15・29	土	おかゆ 野菜スープ たらとトマトの煮物 じゃが芋マッシュ	たら	トマト	米 じゃが芋	
3	17	月	おかゆ 野菜スープ ほうれん草のそぼろ煮 大根のだし和え	鶏ささみ	ほうれん草 大根	米	
4	18	火	おかゆ 野菜スープ 豆腐と青梗菜の煮物 じゃが芋マッシュ	豆腐	ちんげん菜	米 じゃが芋	
5	19	水	おかゆ 野菜スープ かれいと人参の煮物 玉ねぎのだし和え	かれい	人参 玉ねぎ	米	
6	20	木	おかゆ 野菜スープ キャベツのそぼろ煮 胡瓜のだし和え	鶏ささみ	キャベツ 胡瓜	米	
		木	おかゆ 野菜スープ キャベツのそぼろ煮 ブロッコリーのだし和え	鶏ささみ	キャベツ ブロッコリー	米	
7	21	金	おかゆ 野菜スープ 豆腐と大根の煮物 南瓜マッシュ	豆腐	大根 南瓜	米	
8	22	土	おかゆ 野菜スープ 青梗菜のそぼろ煮 玉ねぎの煮物	鶏ささみ	ちんげん菜 玉ねぎ	米	
10	24	月	おかゆ 野菜スープ かれいと白菜の煮物 さつまいもマッシュ	かれい	白菜	米 さつまいも	
	25	火	おかゆ 野菜スープ 小松菜のそぼろ煮 人参のだし和え	鶏ささみ	小松菜 人参	米	
12	26	水	おかゆ 野菜スープ 豆腐と青梗菜の煮物 ブロッコリーの煮つぶし	豆腐	ちんげん菜 ブロッコリー	米	
13	27	木	おかゆ 野菜スープ たらとじゃがいもの煮物 大根の煮物	たら	大根	米 じゃが芋	
14	28	金	おかゆ 野菜スープ 南瓜のそぼろ煮 キャベツのだし和え	鶏ささみ	南瓜 キャベツ	米	
	31	月	おかゆ 野菜スープ 豆腐とキャベツの煮物 じゃがいもマッシュ	豆腐	キャベツ	米 じゃが芋	

※献立は食材の仕入れ状況により、変更する場合がございます。

※記載されている食材以外でも、コンタミネーションとして含まれる食材もございます。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、意図せず混入してしまう場合の事です。

8月離乳食9～11か月頃献立表（後期）



2026年
保育園アリス馬場

日付			昼食	午後おやつ	ざ い り よ う			
					赤◇血・肉になる	緑◇からだの調子を整える	黄◇力や体温となる	その他
1	15	土	ツナトマトスパゲティ 野菜スープ（キャベツ・人参） じゃが芋と玉ねぎの炒め煮	韓国チャーハン（コーン/海苔なし） オレンジ 麦茶	ツナ 納豆	トマト 人参 キャベツ 玉ねぎ オレンジ	スパゲティ パター じゃが芋 油 米	醤油 コンソメ 塩
3	17	月	軟飯 味噌汁（玉ねぎ、ほうれん草） 鶏肉とさつまいもの煮物 大根サラダ	豆乳プリン オレンジ 麦茶	味噌 鶏肉 豆乳 アガー	玉ねぎ ほうれん草 大根 胡瓜 人参 オレンジ	米 砂糖 さつまい芋	素材力こんぶだし 醤油 みりん
4	18	火	食パン 野菜スープ（青梗菜・豆腐） 鶏肉とじゃが芋のケチャップ煮 キャベツのソテー煮	人参軟飯 バナナ 麦茶	豆腐 鶏肉 ツナ	ちんげん菜 玉ねぎ キャベツ 人参 バナナ	食パン じゃが芋 油 砂糖 米	コンソメ 塩 醤油 ケチャップ
5	19	水	軟飯 味噌汁（もやし、人参） かれいと野菜の煮物 ほうれん草の納豆和え	人参ゼリー（ジュースなし） ハイハイ バナナ 麦茶	味噌 かれい 納豆 アガー	もやし 人参 玉ねぎ ほうれん草 バナナ	米 砂糖 ハイハイ	素材力こんぶだし 塩 醤油 みりん
6		木	軟飯 野菜スープ（人参・キャベツ） チキンのトマト煮 マカロニサラダ	ホットケーキ オレンジ 麦茶	鶏肉 豆乳	人参 キャベツ トマト缶 玉ねぎ 胡瓜 オレンジ	米 油 砂糖 マカロニ ホットケーキ ミックス	コンソメ 塩 醤油 ケチャップ
	20	木	☆誕生日会☆ 軟飯 ひき肉のトマト煮 キャベツスープ 茹でブロッコリー	ずいか・オレンジ ハイハイ 麦茶	鶏ひき肉 豚ひき肉	玉ねぎ 人参 トマト缶 トマト ビューレ 胡瓜 キャベツ ブロッコリー ずいか オレンジ	米 砂糖 ハイハイ	塩 ケチャップ コンソメ 醤油
7	21	金	軟飯 すまし汁（豆腐、鮎、大根菜） 豆腐と豚肉の味噌煮 かぼちゃの土佐和え	食育ピザづくり バナナ 麦茶	豚肉 豆腐 味噌 かつお節 チーズ	大根 大根菜 白菜 玉ねぎ 人参 南瓜 バナナ	米 鮎 砂糖 片栗粉 小麦粉 油	塩 醤油 素材力こんぶだし 塩 みりん ベーキングパウダー ケチャップ
8	22	土	軟飯 鶏肉の塩煮 味噌汁（南瓜・わかめ） チンゲン菜のナムル	人参きなこケーキ オレンジ 麦茶	鶏肉 わかめ 味噌 豆乳 きな粉	玉ねぎ キャベツ 南瓜 ちんげん菜 人参 もやし オレンジ	米 ホットケーキミックス 砂糖 油	塩 素材力こんぶだし
10	24	月	軟飯 味噌汁（キャベツ・さつまい芋） かれいのみりん煮 野菜の和え物	メロンパン風 オレンジ 麦茶	味噌 かれい 豆乳	キャベツ 小松菜 白菜 人参 オレンジ	米 さつまい芋 砂糖 ホットケーキ ミックス 油	素材力こんぶだし 醤油 みりん 塩
	25	火	軟飯 味噌汁（小松菜・じゃが芋） 鶏肉の塩煮 人参ともやしの和え物	炊き込み軟飯 煮梨 麦茶	味噌 鶏肉 豚ひき肉	小松菜 玉ねぎ もやし 人参 キャベツ 梨	米 じゃが芋 砂糖	素材力こんぶだし 酒 塩 醤油
12	26	水	なすの肉みそうどん 豆腐のケチャップ煮 茹でブロッコリー・人参	みそ軟飯おにぎり バナナ 麦茶	豆乳 味噌 豚ひき肉 豆腐	なす ちんげん菜 ブロッコリー 人参 バナナ	うどん 砂糖 米	チキンブイヨン みりん 醤油 ケチャップ 塩
13	27	木	軟飯 味噌汁（玉ねぎ、小松菜） 鶏肉の煮物 大根のおかか和え	お麩ラスク バナナ 麦茶	味噌 鶏肉 かつお節	小松菜 玉ねぎ 大根 人参 胡瓜 バナナ	米 じゃが芋 砂糖 醤油	素材力こんぶだし 醤油 酒 みりん
14	28	金	軟飯 豚肉のトマト煮 野菜スープ（豆腐） キャベツの和え物	きなこフレンチトースト オレンジ 麦茶	豚肉 豆腐 豆乳 きな粉	トマト缶 南瓜 人参 玉ねぎ なす キャベツ 胡瓜 オレンジ	米 砂糖 食パン パター	ケチャップ コンソメ 塩 醤油
	31	月	☆野菜の日 軟飯 鶏肉と玉ねぎの煮物 味噌汁（豆腐、キャベツ） 青のりボテト	ほうれん草蒸しパン オレンジ 麦茶	鶏肉 豆腐 味噌 青のり 豆乳	玉ねぎ キャベツ ほうれん草 オレンジ	米 砂糖 じゃが芋 ホットケーキ ミックス	醤油 酒 素材力こんぶだし 塩

※献立は食材の仕入れ状況により、変更する場合がございます。

※記載されている食材以外でも、コンタミネーションとして含まれる食材もございます。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、意図せず混入してしまう場合の事です。

8月離乳食12～18か月頃献立表（完了期）



2026年
保育園アリス馬場

日付	午前おやつ	昼食	午後おやつ	ざ い り ょ う				栄養価	栄養師
				赤く血・肉になる	緑からだの調子を整える	黄く力や体温となる	その他		
1	15 土	牛乳 ツナのスバグティ（塩昆布なし） 野菜スープ（キャベツ・人参） ジャーマンポテト	納豆チャーハン オレンジ 牛乳	ツナウインナー 納豆 のり 牛乳	万能ねぎ トマト 人参 キャベツ 玉ねぎ コーン パセリ オレンジ	スバグティ バター ジャが芋 油 米	醤油 コンソメ 塩	熱量(kcal) 504 蛋白(g) 17.5 脂質(g) 17.0 食塩(g) 1.5	
3	17 月	牛乳 御飯 味噌汁（玉ねぎ、ほうれん草） 鶏肉の塩麹焼き（鶏ささぎ、さつまいも） 大根サラダ	豆乳プリン 黄桃缶 牛乳	味噌 鶏肉 のり 豆乳 ア ガー 牛乳	玉ねぎ ほうれん草 大根 胡瓜 人 参 コーン 黄桃缶	米 砂糖 さつまいも ごま油	素材力こんにふだし 醤油 み りん 酢	熱量(kcal) 461 蛋白(g) 19.3 脂質(g) 14.6 食塩(g) 1.2	
4	18 火	牛乳 ロールパン 野菜スープ（青梗菜・豆腐） スパニッシュオムレツ キャベツときのこのソテー	きつねおにぎり パイ 牛乳	豆腐 卵 牛乳 ツナ 油揚げ	ちんげん菜 玉ねぎ キャベツ しめ じ えのき 人参 パイン	豆腐アレード ジャが芋 油 バター 砂 糖 マヨドレ 米 ごま	コンソメ 塩 醤油 みりん ケチャップ ウスターソー ス	熱量(kcal) 443 蛋白(g) 15.7 脂質(g) 16.1 食塩(g) 1.5	
5	19 水	牛乳 御飯 味噌汁（もやし、油揚げ） あじの南蛮漬 ほうれん草の納豆和え	キャロットゼリー ソフトクッキー バナナ 牛乳	油揚げ 味噌 あじ 納豆 ア ガー 牛乳	もやし 長ねぎ 人参 ビーマン 玉 ねぎ 生姜 ほうれん草 りんご ジュース バナナ	米 片栗粉 油 砂糖 ごま油 ソフト クッキー	素材力こんにふだし 塩 醤油 酢 みりん	熱量(kcal) 508 蛋白(g) 21.0 脂質(g) 15.8 食塩(g) 1.3	
6	20 木	牛乳 御飯 きのこスープ チキンソテー トマトソース マカロニサラダ	米粉マフィン オレンジ 牛乳	鶏肉 卵 牛乳 きな粉	えのき しめじ キャベツ トマト缶 玉ねぎ にんにく 胡瓜 人参 コ ーン オレンジ	米 小麦粉 油 砂糖 マカロニ マヨ ドレ 米粉	コンソメ 塩 醤油 ケ チャップ ベーキングパウ ダー	熱量(kcal) 586 蛋白(g) 19.4 脂質(g) 24.6 食塩(g) 1.2	
7	21 金	牛乳 ☆誕生日会☆ ひまわりミートごはん きのこスープ ブロッコリーのマヨ和え	すいかのフルーツポンチ カルシウムウエハース 牛乳	鶏ひき肉 豚ひき肉 大豆 ベーコン 牛乳	玉ねぎ 人参 ビーマン にんにく トマト缶 トマトピューレ 胡瓜 え のき しめじ キャベツ ブロッコ リー パイン缶 黄桃缶 すいか オ レンジ	米 油 砂糖 マヨドレ ウエハース	カレー粉 塩 ケチャップ コンソメ 醤油	熱量(kcal) 472 蛋白(g) 17.6 脂質(g) 17.0 食塩(g) 1.4	
8	22 土	牛乳 わかめ御飯 すまし汁（大根、花枝、大根葉） みそすき風（白滝なし） かぼちゃの土佐和え	食育ビザづくり 青りんごゼリー 牛乳	鶏肉 豆腐 味噌 かつお節 チーズ ウインナー 牛乳	大根 大根葉 白菜 玉ねぎ 長ねぎ えのき 人参 南瓜 ビーマン コ ーン	米 砂糖 片栗粉 小麦粉 油 ゼ リーの素（青りんご）	わかめご飯の素 塩 醤油 素材力こんにふだし 酒 み りん ベーキングパウダー ビ ザソース	熱量(kcal) 529 蛋白(g) 20.9 脂質(g) 15.0 食塩(g) 1.4	
10	24 月	牛乳 鶏肉のねぎ塩丼 味噌汁（南瓜、わかめ） チンゲン菜のナムル	人参きなごケーキ ヨーグルト 麦茶	鶏肉 わかめ 油揚げ 味噌 豆乳 きな粉 ヨーグルト	玉ねぎ キャベツ 長ねぎ 南瓜 ち んげん菜 人参 もやし	米 ごま油 油 ごま ホットケーキ ミックス 砂糖	塩 素材力こんにふだし 鶏ガ ラスープの素	熱量(kcal) 492 蛋白(g) 21.1 脂質(g) 15.9 食塩(g) 1.5	
12	26 水	牛乳 御飯 味噌汁（キャベツ・さつまいも） 赤魚のみりん焼き 野菜のごま塩炒め	メロンパン風 オレンジ 牛乳	味噌 赤魚 豆乳 牛乳	キャベツ 小松菜 白菜 人参 オレ ンジ	米 さつまいも 砂糖 ごま油 ごま ホットケーキミックス 油	素材力こんにふだし 醤油 み りん 塩	熱量(kcal) 459 蛋白(g) 18.3 脂質(g) 13.1 食塩(g) 1.4	
13	27 木	牛乳 御飯 味噌汁（小松菜・じゃが芋） 鶏肉の塩麹炒め 人参サラダ	お好み焼き 煮梨 牛乳	味噌 鶏肉 豚ひき肉 豚し ばり 牛乳	小松菜 にんにく 玉ねぎ パプリカ 長ねぎ もやし 人参 キャベツ 万 能ねぎ 梨	米 ジャが芋 油 ごま油 砂糖 ごま 米粉 マヨドレ	素材力こんにふだし 塩 酒 醤油 酢 ベーキングパウ ダー 中濃ソース	熱量(kcal) 472 蛋白(g) 17.9 脂質(g) 16.7 食塩(g) 1.5	
14	28 金	牛乳 なすの肉も担々麺 厚揚げヤンニョム 茹でブロッコリー・人参	五平餅 ストロベリーゼリー 牛乳	豆乳 味噌 豚ひき肉 厚揚 げ 牛乳	なす 椎茸 長ねぎ ちんげん菜 に んにく ブロッコリー 人参	ラーメン 砂糖 ごま 油 片栗粉 マ ヨドレ 米 ゼリーの素（いちご）	チキンフイヨン みりん 醤 油 ケチャップ 酒	熱量(kcal) 569 蛋白(g) 20.6 脂質(g) 17.2 食塩(g) 1.7	
13	27 木	牛乳 御飯 味噌汁（玉ねぎ、小松菜） 鶏肉の梅風味焼き 切干大根のおかか和え	お麩ラスク バナナ ジョア	味噌 鶏肉 かつお節 ジョ ア	小松菜 玉ねぎ ねり梅 切干大根 人参 胡瓜 コーン バナナ	米 ジャが芋 砂糖 油 麩	素材力こんにふだし 醤油 酒 みりん	熱量(kcal) 483 蛋白(g) 21.3 脂質(g) 13.4 食塩(g) 1.1	
14	28 金	牛乳 夏野菜ポークカレー（押し麦無し） 野菜スープ（豆腐・コーン） フレンチサラダ	きなこフレンチトースト パイ 牛乳	豚肉 豆腐 豆腐 きな粉 牛 乳	にんにく 生姜 トマト缶 南瓜 人 参 玉ねぎ スクッキー なす コ ーン キャベツ 胡瓜 パプリカ バイ ン	米 油 砂糖 食パン バター	カレールーケチャップウ スターソース コンソメ 塩 醤油 酢	熱量(kcal) 538 蛋白(g) 18.8 脂質(g) 17.3 食塩(g) 1.5	
31	月	牛乳 ☆野菜の日 夏野菜のスタミナ丼 味噌汁（豆腐、キャベツ、青葱） 青のりポテト	ほうれん草蒸しパン 黄桃缶 牛乳	鶏肉 豆腐 味噌 青のり 豆 乳 牛乳	生姜 にんにく 玉ねぎ パプリカ スクッキー キャベツ 万能ねぎ ほ うれん草 黄桃缶	米 砂糖 油 片栗粉 ジャが芋 ホッ トケーキミックス	醤油 酒 素材力こんにふだし 塩	熱量(kcal) 496 蛋白(g) 19.9 脂質(g) 14.4 食塩(g) 1.5	

※献立は食材の仕入れ状況により、変更する場合がございます。

※記載されている食材以外でも、コンタミネーションとして含まれる食材もございます。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、意図せず混入してしまう場合の事です。

8月の献立表

2026年
保育園アリス馬絹

日付	午前おやつ (1～2歳)	昼食	午後おやつ	ざ い り ょ う					乳児	幼児
				赤く血・肉になる	緑からだの調子を整える	黄く力や体温となる	その他			
1 15 土	牛乳	ツナと塩昆布のスパゲティ 野菜スープ (キャベツ・人参) ジャーマンポテト	納豆チャーハン オレンジ 牛乳	塩昆布 ツナ ウインナー 納豆 のり 牛乳	万能ねぎ トマト 人参 キャベツ 玉ねぎ コーン パセリ オレンジ	スパゲティ バター ジャが芋 油 米	醤油 コンソメ 塩	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	505 17.7 17.0 1.5	568 19.0 17.9 1.8
3 17 月	牛乳	御飯 味噌汁 (玉ねぎ、ほうれん草) 鶏肉の塩茹で焼き (塩え：さつまいも) 大根サラダ	豆乳くずもち 黄桃缶 牛乳	味噌 鶏肉 のり 豆乳 きな 粉 牛乳	玉ねぎ ほうれん草 大根 胡瓜 人 参 コーン 黄桃缶	米 砂糖 さつま芋 ごま油 片栗粉	醤油 みりん 酢	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	475 19.8 15.0 1.2	540 22.3 15.7 1.4
4 18 火	牛乳	ロールパン 野菜スープ (青梗菜・豆腐) スパニッシュオムレツ キャベツときのこのソテー	ぎつねおにぎり カリカリ小魚 パイン 牛乳	豆腐 卵 牛乳 ツナ 油揚げ 煮干し	ちんげん菜 玉ねぎ キャベツ し めじのき 人参 パイン	豆腐アloid 黒糖ロール ジャが芋 油 バター 砂糖 マヨドレ 米 ごま	コンソメ 塩 醤油 みりん ケチャップ ウスターソー ス	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	479 18.4 16.3 1.7	559 20.8 17.0 2.1
5 19 水	牛乳	御飯 味噌汁 (もやし、油揚げ) あじの南蛮漬 ほうれん草の納豆和え	キャロットゼリー ソフトクッキー バナナ 牛乳	油揚げ 味噌 あじ 納豆 ア ガー 牛乳	もやし 長ねぎ 人参 ビーマン 玉 ねぎ 生姜 ほうれん草 りんご ジュース バナナ	米 片栗粉 油 砂糖 ごま油 ソフト クッキー	塩 醤油 酢 みりん	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	508 21.0 15.8 1.3	568 23.5 16.1 1.5
6 木	牛乳	御飯 きのこスープ チキンソテー トマトソース マカロニサラダ	米粉マフィン オレンジ 牛乳	鶏肉 卵 牛乳 きな粉	えのき しめじ キャベツ トマト 玉ねぎ にんにく 胡瓜 人参 コーン オレンジ	米 小麦粉 油 砂糖 マカロニ マヨ ドレ 米粉	コンソメ 塩 醤油 ケ チャップ ベーキングパウ ダー	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	586 19.4 24.6 1.2	672 21.7 27.7 1.4
20 木	牛乳	☆誕生会☆ ひまわりミートごはん きのこスープ ブロックリーの中草マヨ和え	ずいかのフルーツポンチ カルシウムウエハース 牛乳	鶏ひき肉 豚ひき肉 大豆 ベーコン 牛乳	玉ねぎ 人参 ビーマン にんにく トマト 玉 トマトピューレ 胡瓜 えのき しめじ キャベツ ブロッ コリー バイン缶 黄桃缶 ずいか オレンジ	米 油 砂糖 マヨドレ ごま油 ウエ ハース	カレー粉 塩 ケチャップ コンソメ 醤油 オイス ターソース	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	481 17.6 17.8 1.5	528 19.0 18.1 1.8
7 21 金	牛乳	わかめ御飯 すまし汁 (大根、乾瓢、大根葉) みそずき風 かぼちゃの土佐和え	食育ピザづくり 青りんごゼリー 牛乳	豚肉 豆腐 味噌 かつお節 チーズ ウインナー 牛乳	大根 大根葉 白菜 玉ねぎ 長ねぎ えのき 人参 南豆腐 ビーマン コー ン	米 乾瓢 砂糖 片栗粉 小麦粉 油 ゼリーの素 (青りんご)	わかめご飯の素 塩 醤油 酒 みりん ベーキングパ ウダー ビサソース	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	529 20.9 15.0 1.4	601 23.2 15.1 1.6
8 22 土	牛乳	鶏肉のねぎ塩丼 味噌汁 (南瓜・わかめ) デンゲン菜のナムル	にんじんもち ヨーグルト 麦茶	鶏肉 わかめ 油揚げ 味噌 豆乳 きな粉 ヨーグルト	玉ねぎ キャベツ 長ねぎ 南瓜 ち んげん菜 人参 もやし	米 ごま油 油 ごま 米粉 砂糖	塩 鶏ガラスープの素	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	485 20.4 16.6 1.2	542 21.8 17.2 1.4
10 24 月	牛乳	御飯 味噌汁 (キャベツ・さつま芋) 赤魚のみりん焼き 野菜のごま塩炒め	メロンパン風 オレンジ 牛乳	味噌 赤魚 豆乳 牛乳	キャベツ 小松菜 白菜 人参 オレ ンジ	米 さつま芋 砂糖 ごま油 ごま ホットケーキミックス 油	醤油 みりん 塩	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	459 18.3 13.1 1.4	516 20.2 12.9 1.6
25 火	牛乳	御飯 味噌汁 (小松菜・じゃが芋) 鶏肉の塩焼炒め 人参サラダ	お好み焼き 梨 牛乳	味噌 鶏肉 豚ひき肉 豚し バー 牛乳	小松菜 にんにく 玉ねぎ ハブリ カ 長ねぎ もやし 人参 キャベツ 万能ねぎ 梨	米 ジャが芋 油 ごま油 砂糖 ごま 米粉 マヨドレ	塩麹 酒 醤油 酢 ベーキン グパウダー 中濃ソース	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	472 17.9 16.7 1.5	523 19.3 17.3 1.8
12 26 水	牛乳	なすの肉も担々麺 厚揚げヤンニョム 茹でブロックリー・人参	五平餅 ストロベリーゼリー 牛乳	豆乳 味噌 豚ひき肉 厚揚 げ 牛乳	なす 椎茸 長ねぎ ちんげん菜 に んにく ブロッコリー 人参	ラーメン 砂糖 ごま油 片栗粉 マ ヨドレ 米 ゼリーの素 (いちご)	チキンブイヨン みりん 醤油 ケチャップ 酒	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	569 20.6 17.2 1.7	647 22.8 17.9 2.1
13 27 木	牛乳	御飯 味噌汁 (玉ねぎ、小松菜) 鶏肉の梅風味焼き 切干大根のおかか和え	お麩ラスク バナナ ジョア	味噌 鶏肉 かつお節 ジョ ア	小松菜 玉ねぎ ねり梅 切干大根 人参 胡瓜 コーン パナナ	米 ジャが芋 砂糖 油 塩	醤油 酒 みりん	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	483 21.3 13.4 1.1	530 23.0 13.9 1.3
14 28 金	牛乳	夏野菜ポークカレー 野菜スープ (豆腐・コーン) フレンチサラダ	きなこフレンチトースト パイン 牛乳	豚肉 豆乳 豆腐 きな粉 牛 乳	にんにく 生姜 トマト 南瓜 人 参 玉ねぎ スズキーニ なす コー ン キャベツ 胡瓜 ハブリカ バイ ン	米 押し麦 油 砂糖 食パン バター	カレーウケケチャップ ウスターソース コンソメ 塩 醤油 酢	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	536 18.9 17.4 1.5	620 20.6 18.4 1.8
31 月	牛乳	☆野菜の日 夏野菜のスタミナ丼 味噌汁 (豆腐、キャベツ、青筋) 青のりポテト	ほうれん草蒸しパン 黄桃缶 牛乳	鶏肉 豆腐 味噌 青のり 豆 乳 牛乳	生姜 にんにく 玉ねぎ ハブリカ スズキーニ キャベツ 万能ねぎ ほうれん草 黄桃缶	米 砂糖 油 片栗粉 ジャが芋 ホッ トケーキミックス	醤油 酒 塩	熱量(kcal) 蛋白(g) 脂質(g) 食塩(g)	496 19.9 14.4 1.5	557 21.7 14.6 1.7

※献立は食材の仕入れ状況により、変更する場合がございます。
※マヨネーズは卵なしのものを使用しています (マヨドレ)
※ハム、ベーコン、なると、中華めんは卵・乳なしのものを使用しています。
※記載されている食材以外でも、コンタミネーションとして含まれる食材もございます。
※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、意図せず混入してしまう場合の事です。