

令和8年度

8月の給食こんだて

茂木保育園

日	曜	午前おやつ (麦茶)	主 食	副 食 (牛乳)	主 な 食 材	午後おやつ (麦茶)
3	月	花せんべい	ナポリタン	キッシュ風卵焼き、ブロッコリー サラダ、バナナ	ウインナー、たまねぎ、ピーマン、トマト、にんじん、 卵、ほうれんそう、しめじ、パプリカ、じゃがいも、チー ズ、ブロッコリー、バナナ	やさいせんべ い、バウムクー ヘン
4	火	星せんべい	鶏丼	キャベツとれんこんのソテー、 キャンディチーズ、りんご	鶏肉、たまねぎ、ねぎ、みつば、キャベツ、れ んこん、ちくわ、にんじん、チーズ、りんご	ミニパン
5	水	プチスティッ ク	わかめごはん	とうがん汁、ひじき入り卵焼き、 ゆでとうもろこし、オレンジ	とうがん、オクラ、ねぎ、豚ひき肉、鶏ひき 肉、しいたけ、にんじん、ひじき、卵、とうも ろこし、オレンジ	ミレービスケッ ト、うさぎの しっぽ
6	木	揚げせんべい	食パン	オニオンスープ、ハムカツ、ポテ トサラダ、バナナ	たまねぎ、ベーコン、ハム、パン粉、じゃがい も、きゅうり、コーン、ツナ、にんじん、バナ ナ	国ゆでとうもろ こし
7	金	ウエハース	ごはん	みそ汁、なす入り麻婆豆腐、かぼ ちやの甘煮、りんご	大根、にんじん、ごぼう、ニラ、なす、豚ひき 肉、たまねぎ、ねぎ、豆腐、かぼちや、りんご	アイス、塩せん べい
10	月	やさいせんべ い	冷やむぎ	夏野菜のトマト煮、きゅうりの塩 こうじ漬け、オレンジ	トマト、たまねぎ、にんじん、なす、ズッキー ニ、いんげん、鶏肉、きゅうり、オレンジ	星のパフ、プチ マドレーヌ
12	水	塩せんべい	ごましおごはん	みそ汁、鮭の西京焼き、春雨サラ ダ、バナナ	にんじん、白菜、たまねぎ、じゃがいも、鮭、 春雨、ハム、きゅうり、バナナ	きなこせんべ い、アニマルビ スケット
17	月	えびせん	みそラーメン	五目きんぴら、きゅうりのこぶあ え、すいか	豚肉、キャベツ、ニラ、もやし、ねぎ、にんじ ん、大根、れんこん、さつまあげ、こんにゃ く、白ごま、きゅうり、すいか	やさいせんべ い、胚芽クッ キー
18	火	アニマルビス ケット	食パン	かぼちやスープ、ささみチーズカ ツ、マロニーサラダ、バナナ	かぼちや、たまねぎ、にんじん、しめじ、ささ み、チーズ、卵、パン粉、マロニー、きゅう り、コーン、ハム、バナナ	メープルかりん と、星せんべい
19	水	星せんべい	夏野菜キーマカ レー	フライドポテト、サラダスパゲ ティ、フルーツゼリー、野菜 ジュース	豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、なす、トマ ト、カレールウ、じゃがいも、スパゲティ、 きゅうり、かにかま、フルーツゼリー	国マカロニきな こ
20	木	しょうゆせん べい	おかかごはん	みそ汁、豚肉の南蛮漬け、ブロッ コリー (マヨドレ)、オレンジ	にんじん、大根、キャベツ、豚肉、たまねぎ、 パプリカ、ピーマン、ブロッコリー、オレンジ	アイス、こざか なぼん
21	金	ビスコ	ごはん	具だくさんみそ汁、鮭の塩こうじ 焼き、わかめサラダ、りんご	にんじん、じゃがいも、たまねぎ、ごぼう、 鮭、わかめ、キャベツ、きゅうり、コーン、ツ ナ、りんご	バウムクーヘ ン、しょうゆせ んべい
24	月	どうぶつバ タービスケッ ト	ハヤシライス	小松菜とツナのソテー、ベビー チーズ、オレンジ	豚肉、たまねぎ、しめじ、エリンギ、にんじ ん、ハヤシルウ、小松菜、ツナ、コーン、チー ズ、オレンジ	フルーツゼ リー、きなこせ んべい
25	火	クラッカー	バターロール	春雨スープ、タンドリーチキン、 マカロニサラダ、りんご	春雨、白菜、えのき、にんじん、ねぎ、鶏肉、 カレー粉、ヨーグルト、マカロニ、きゅうり、 コーン、ツナ、りんご	国ヨーグルト、 きかん棒
26	水	星のパフ	のりごはん	みそ汁、チンジャオロース、ブ ロッコリーサラダ、オレンジ	なす、にんじん、油あげ、あさつき、豚肉、 ピーマン、たけのこ、パプリカ、ブロッコ リー、チーズ、オレンジ	プチスティッ ク、揚げせんべ い
27	木	やさいせんべ い	冷やしたぬきう どん	さつまいものそぼろあん、きゅう りの塩漬け、バナナ	わかめ、にんじん、大根、しいたけ、揚げ玉、 さつまいも、鶏ひき肉、いんげん、きゅうり、 バナナ	しょうゆせんべ い、メープルか りんと
28	金	ミレービス ケット	ごましおごはん	みそ汁、カジキの照り焼き、キャ ベツとしらすのサラダ、りんご	にんじん、たまねぎ、しめじ、ごぼう、カジ キ、キャベツ、しらす、コーン、りんご	やさいせんべ い、アニマルビ スケット
31	月	塩せんべい	冷やむぎ	鶏肉とさつまいもの甘酢炒め、 キャンディチーズ、オレンジ	卵、きゅうり、ハム、オクラ、鶏肉、さつまい も、れんこん、にんじん、絹さや、チーズ、オ レンジ	花せんべい、ア イス

乳児組:エネルギー457kcal タンパク質16.4g カルシウム217mg 幼児組:エネルギー518kcal タンパク質19mg カルシウム258mg

※献立を変更する場合があります。

とうもろこしの皮むき

5日に年少中、6日に年長児が
おこない、ゆでたものを給食や
おやつでいただきます。
当日は、エプロン、三角巾、
マスクを持ってきてください。



や さ い の 日

8月31日は、や(8) さ(3) い(1)で「やさいの日」です。
暑い日が続くと、食欲が落ちやすく体調も崩しがちです。
夏が旬の野菜は、生で食べられるものが多く、手軽で加熱
調理による栄養価の損失を抑えられるのが魅力です。
さらに、体の余分な熱をとったり、汗で失われるミネラルや
ビタミンを豊富に含むものがあります。水分やいろいろな
栄養価が不足しないように、旬の野菜を食べて元気いっぱい
夏を乗りきりましょう。