2025年8月献立材料表

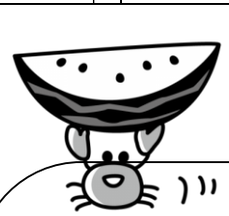
除去アレルゲン：卵・乳

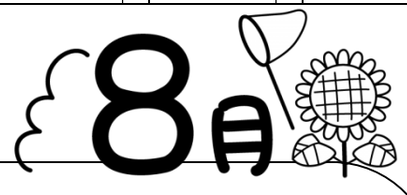
くにみ幼稚園

日付	1日(金)	2日(土)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	16日(土)	18日(月)	19日(火)
献立名	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 豚肉のしょうが焼き チンゲン菜サラダ みそ汁 [午後] 牛乳 ジャムパン	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] そぼろ丼 ブロッコリーごま和え みそ汁 [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 五目うどん 高野豆腐のあんかけ 小松菜塩昆布和え [午後] 牛乳 じゃこおにぎり	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ロールパン 鶏肉のコーンクリーム煮 ブロッコリーサラダ 果物 [午後] 牛乳 きな粉クッキー	[午前] 牛乳 果物 [昼] ごはん アジフライ マカロニサラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 皿うどん 厚揚げと里芋の煮物 小松菜サラダ [午後] 牛乳 ヨーグルト おやつ小魚	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ベーグル 鶏肉のトマト煮込み キャベツごまサラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 レーズン蒸しパン	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ハヤシライス 春雨サラダ 果物 [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 果物 [昼] 中華丼 チンゲン菜の中華和え わかめスープ [午後] 牛乳 手作りチヂミ	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 筑前煮 ほうれん草和え物 みそ汁 [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 夏野菜カレー キャベツソテー フルーツヨーグルト [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] おにぎり 冷そうめん アンパンマンポテト 青りんごゼリー [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 豚丼 いんげん和え物 みそ汁 [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん サケのごまみそ焼き 五目煮 みそ汁 [午後] 牛乳 レモンパンケーキ	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ロールパン ポークビーンズ ほうれん草サラダ コンソメスープ [午後] 牛乳 みたらしマカロニ
材料	牛乳 60.0 ミレービスケット 10.0 白米 60.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 30.0 人参 10.0 いんげん 5.0 しょうが 0.5 醤油 4.0 みりん 3.0 酒 3.0 油 2.0 チンゲン菜 45.0 ちくわ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 砂糖 0.5 油 1.0 塩 0.1 木綿豆腐 15.0 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 食パン 20.0 いちごジャム 8.0	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 白米 70.0 鶏肉 45.0 玉ねぎ 40.0 人参 10.0 グリンピース 3.0 醤油 5.0 砂糖 4.0 酒 2.0 みりん 2.0 ブロッコリー 35.0 人参 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 白ごま 1.0 ほうれん草 10.0 玉ねぎ 10.0 油揚げ 2.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 黒棒 20.0	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 うどん 140.0 鶏肉 20.0 玉ねぎ 15.0 人参 7.0 油揚げ 2.0 わかめ 0.5 天然だし(かつお・昆布) 180.0 醤油 6.0 酒 2.0 みりん 7.0 塩 0.8 高野豆腐 6.0 いんげん 3.0 天然だし(かつお・昆布) 40.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 酒 1.0 片栗粉 1.0 小松菜 45.0 人参 5.0 塩昆布 2.0 醤油 0.2 ごま油 1.0 牛乳 60.0 白米 30.0 ちりめん 0.5 菜飯の素 0.1	牛乳 60.0 紫いもチップ 10.0 ロールパン 50.0 鶏肉 40.0 じゃが芋 20.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 コーン 20.0 クリームコーン 20.0 コンソメ 1.0 砂糖 2.0 牛乳 10.0 塩 0.1 油 2.0 ブロッコリー 35.0 人参 5.0 のべ板 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 オレンジ 30.0 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 砂糖 8.0 油 7.0 きな粉 3.0 塩 0.0	牛乳 60.0 みかん缶 30.0 白米 60.0 アジ 40.0 塩 0.1 酒 1.0 小麦粉 2.0 パン粉 4.0 油 5.0 ソース 3.0 マカロニ 10.0 ブロッコリー 15.0 ツナ 5.0 マヨネーズ 6.0 醤油 0.2 砂糖 0.2 塩 0.1 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 マッシュルーム 5.0 コンソメ 1.0 醤油 1.0 酒 1.0 塩 0.1 水 120.0 牛乳 60.0 星たべよ 20.0	牛乳 60.0 全粒粉クラッカー 10.0 ちゃんぽんめん 140.0 豚肉 10.0 キャベツ 40.0 玉ねぎ 20.0 人参 16.0 コーン 5.0 丸天 5.0 のべ板 5.0 牛乳 1.2 片栗粉 1.0 油 1.0 砂糖 1.0 醤油 2.0 醤油 0.6 塩 0.0 鶏がらだし 1.0 厚揚げ 25.0 里芋 15.0 天然だし(かつお・昆布) 200.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 酒 1.0 小松菜 45.0 人参 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 牛乳 60.0 ヨーグルト 50.0 小魚 2.5	牛乳 60.0 あまからせん 10.0 ベーグル 50.0 鶏肉 40.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 いんげん 5.0 マカロニ 4.0 ホールトマト 25.0 コンソメ 1.0 ケチャップ 3.0 ソース 0.5 塩 0.1 砂糖 2.0 キャベツ 40.0 人参 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 白ごま 0.5 しめじ 5.0 じゃが芋 10.0 玉ねぎ 10.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 醤油 1.0 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 ベーキングパウダー 0.8 レーズン 1.0 砂糖 7.0 塩 0.0 油 3.0	牛乳 60.0 ミレービスケット 10.0 白米 70.0 牛肉 25.0 玉ねぎ 30.0 人参 15.0 マッシュルーム 8.0 グリンピース 4.0 ハヤシルウ 15.0 ケチャップ 1.0 ソース 0.1 砂糖 0.5 油 2.0 春雨 8.0 ロースハム 8.0 きゅうり 8.0 醤油 1.0 酢 1.0 ごま油 1.0 砂糖 0.5 白ごま 1.0 塩 0.1 オレンジ 30.0 牛乳 60.0 三幸サラダせんべい 20.0	牛乳 60.0 バナナ 10.0 白米 70.0 豚肉 35.0 白菜 25.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 中華だし 1.0 醤油 3.0 みりん 1.0 酒 1.0 砂糖 1.0 ごま油 3.0 片栗粉 3.0 チンゲン菜 40.0 コーン 5.0 ちくわ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 ごま油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 白ごま 0.5 玉ねぎ 10.0 人参 8.0 わかめ 0.5 中華だし 1.0 酒 1.0 みりん 2.0 ごま油 2.0 塩 0.2 水 120.0 牛乳 60.0 小麦粉 8.0 片栗粉 8.0 玉ねぎ 10.0 人参 8.0 にら 3.0 とろけるチーズ 8.0 天然だし(かつお・昆布) 10.0 醤油・ごま油 1.5・2	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 白米 60.0 鶏肉 40.0 人参 10.0 ささがきごぼう 8.0 れんこん 8.0 いんげん 3.0 天然だし(かつお・昆布) 60.0 醤油 5.0 砂糖 2.0 みりん 2.0 酒 2.0 ごま油 2.0 ほうれん草 45.0 ツナ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 玉ねぎ 10.0 わかめ 0.5 じゃが芋 10.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 カリボテミニ 20.0	牛乳 60.0 豆乳クッキー 30.0 白米 70.0 豚肉 30.0 玉ねぎ 30.0 かぼちゃ 20.0 なす 15.0 赤パプリカ 5.0 カレールウ 15.0 ケチャップ 1.0 ソース 0.3 油 1.0 キャベツ 40.0 ウインナー 5.0 鶏ガラ 0.5 醤油 0.5 油 1.0 塩 0.0 豆乳ヨーグルト 40.0 みかん缶 10.0 パイン缶 10.0 黄桃缶 10.0 砂糖 3.0 牛乳 60.0 たべっこどうぶつ 20.0	牛乳 60.0 あまからせん 10.0 白米 70.0 わかめご飯の素 1.0 そうめん 40.0 万能ねぎ 0.5 天然だし(かつお・昆布) 30.0 醤油 4.0 みりん 4.0 トマト 4.0 ごま 4.0 アンパンマンポテト 20.0 青りんごゼリー 50.0 牛乳 60.0 色々お菓子 20.0	牛乳 60.0 ミレービスケット 10.0 白米 70.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 30.0 人参 10.0 チンゲン菜 10.0 天然だし(かつお・昆布) 30.0 醤油 4.0 砂糖 2.0 みりん 2.0 酒 1.0 いんげん 30.0 人参 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 玉ねぎ 10.0 油揚げ 2.0 わかめ 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 アスパラガスビスケット 20.0	牛乳 60.0 紫いもチップ 10.0 白米 60.0 サケ 40.0 酒 1.0 みそ 1.3 醤油 0.6 みりん 0.6 砂糖 1.3 白ごま 0.3 ひじき 2.0 油揚げ 2.0 人参 5.0 いんげん 3.0 大豆 8.0 天然だし(かつお・昆布) 40.0 醤油 4.0 砂糖 4.0 みりん 1.0 酒 1.0 ごま油 1.0 玉ねぎ 15.0 麩 1.0 人参 5.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 小麦粉 20.0 砂糖 9.0 ベーキングパウダー 0.8 レモン果汁 1.0 油 3.0 塩 0.0	牛乳 60.0 全粒粉クラッカー 10.0 ロールパン 50.0 豚肉 45.0 大豆 10.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 ホールトマト 25.0 ケチャップ 3.0 コンソメ 1.0 塩 0.0 砂糖 0.5 油 1.0 ほうれん草 45.0 プロセスチーズ 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 マッシュルーム 8.0 コーン 5.0 わかめ 0.5 コンソメ 1.0 醤油 1.0 塩 0.1 酒 1.0 水 120.0 牛乳 60.0 マカロニ 10.0 醤油 2.0 砂糖 6.0 片栗粉 0.6 水 12.0

日付	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)
献立名	[午前] 牛乳 果物 [昼] ごはん タラの和風あんかけ かぼちゃサラダ みそ汁 [午後] 牛乳 フライドポテト	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ばらずし 鶏の照り焼き 大阪漬け風和え物 みそ汁 [午後] 牛乳 お菓子 **【大阪府郷土料理】**	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ベーグル スコップコロッケ ブロッコリーサラダ ミネストローネスープ [午後] 牛乳 ココアプリン **【お誕生日会】**	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 焼きそば いんげんサラダ 具たくさんみそ汁 [午後] 牛乳 お菓子	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 豚肉のカレー炒め カリフラワー甘酢和え すまし汁 [午後] 牛乳 手作りゼリー	[午前] 牛乳 果物 [昼] スタミナ丼 ほうれん草中華和え 中華スープ [午後] 牛乳 マカロニきな粉	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん サバの塩焼き ネバネバ和え みそ汁 [午後] 牛乳 桜餅風	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん 鶏のから揚げ シーザーサラダ みそ汁 [午後] 牛乳 ゼリー おしゃぶり昆布	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] ごはん ハンバーグBBQソース風 フレンチサラダ みそ汁 [午後] 牛乳 青のりおにぎり	[午前] 牛乳 お菓子 [昼] 和風スパゲティ じゃが芋の煮物 みそ汁 [午後] 牛乳 お菓子
材料	牛乳 60.0 みかん缶 30.0 白米 60.0 タラ 40.0 玉ねぎ 10.0 人参 5.0 ピーマン 3.0 天然だし(かつお・昆布) 10.0 醤油 2.0 みりん 1.0 酒 1.0 砂糖 1.0 片栗粉 1.0 かぼちゃ 45.0 レーズン 3.0 マヨネーズ 6.0 醤油 0.2 砂糖 0.2 塩 0.1 厚揚げ 15.0 人参 5.0 玉ねぎ 10.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 じゃが芋 45.0 油 4.0 塩 0.1	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 白米 60.0 天然だし(昆布) 80.0 酢 7.0 塩 0.5 砂糖 5.0 みりん 0.6 人参 8.0 れんこん 8.0 椎茸 0.5 高野豆腐 1.0 天然だし(かつお・昆布) 15.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 みりん 0.5 酒 0.5 いんげん 5.0 のべ板 5.0 鶏肉 60.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 みりん 1.0 酒 1.0 片栗粉 2.0 大根 35.0 小松菜 10.0 塩 0.1 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 緑豆もやし 15.0 麩 1.0 わかめ 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 ルヴァン 20.0	牛乳 60.0 やさいスナック 10.0 ベーグル 50.0 じゃが芋 50.0 豚肉 30.0 玉ねぎ 10.0 コンソメ 0.5 ケチャップ 5.0 塩 0.1 油 0.5 パン粉 4.0 ブロッコリー 35.0 ツナ 5.0 コーン 3.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 人参 5.0 玉ねぎ 10.0 ベーコン 5.0 ホールトマト 10.0 コンソメ 1.0 塩 0.1 砂糖 0.1 牛乳 60.0 牛乳 50.0 ピュアココア 1.0 砂糖 8.0 イナアガー 2.0	牛乳 60.0 畑のクラッカー 10.0 ちゃんぽんめん 140.0 豚肉 20.0 チンゲン菜 20.0 人参 5.0 玉ねぎ 15.0 ソース 10.0 塩 0.1 中華だし 0.5 油 2.0 いんげん 30.0 コーン 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 玉ねぎ 15.0 人参 8.0 油揚げ 2.0 わかめ 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 丸ボーロ 20.0	牛乳 60.0 紫いもチップ 10.0 白米 60.0 豚肉 45.0 玉ねぎ 30.0 人参 10.0 いんげん 5.0 カレー粉 0.3 醤油 2.0 砂糖 2.0 塩 0.0 油 4.0 カリフラワー 35.0 ツナ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 砂糖 1.0 酢 1.0 塩 0.1 醤油 0.5 ほうれん草 10.0 人参 5.0 麩 1.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 醤油 1.0 酒 1.0 みりん 2.0 塩 0.1 牛乳 60.0 りんご果汁 50.0 イナアガー 2.0 砂糖 8.0	牛乳 60.0 バナナ 30.0 白米 70.0 牛肉 45.0 玉ねぎ 30.0 ピーマン 5.0 緑豆もやし 10.0 人参 10.0 焼肉のたれ 7.0 砂糖 1.0 油 2.0 ほうれん草 45.0 のべ板 5.0 酢 1.0 醤油 1.0 ごま油 1.0 砂糖 0.5 塩 0.1 白ごま 0.5 玉ねぎ 10.0 人参 10.0 椎茸 0.5 みりん 2.0 ごま油 2.0 中華だし 1.0 酒 1.0 醤油 0.5 塩 0.2 水 120.0 牛乳 60.0 マカロニ 10.0 きな粉 3.0 砂糖 3.0 塩 0.0	牛乳 60.0 全粒粉クラッカー 10.0 白米 60.0 サバ 40.0 酒 1.0 塩 0.1 納豆 10.0 オクラ 30.0 コーン 8.0 天然だし(かつお・昆布) 3.0 醤油 1.0 砂糖 0.1 大根 10.0 人参 8.0 麩 1.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 白米 30.0 あんこ 30.0 塩 0.0 赤色素 0.0	牛乳 60.0 あまからせん 10.0 白米 60.0 鶏肉 60.0 醤油 2.0 しょうが 0.5 にんにく 0.5 みりん 2.0 酒 2.0 砂糖 0.8 塩 0.1 片栗粉 4.0 油 6.0 小松菜 45.0 人参 5.0 マヨネーズ 2.0 酢 1.8 粉チーズ 0.7 にんにく 0.1 砂糖 0.4 塩 0.1 なめこ 8.0 木綿豆腐 15.0 わかめ 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 ぶどうゼリー 40.0 おしゃぶり昆布 2.5	牛乳 60.0 ミレービスケット 10.0 白米 60.0 牛肉 20.0 豚肉 25.0 玉ねぎ 35.0 パン粉 4.0 塩 0.2 油 1.0 ケチャップ 2.5 ソース 2.5 バター 0.2 ブロッコリー 35.0 人参 5.0 プロセスチーズ 5.0 油 1.0 酢 3.0 砂糖 1.0 塩 0.2 玉ねぎ 10.0 人参 8.0 わかめ 0.5 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 白米 30.0 醤油 1.0 砂糖 1.0 揚げ玉 3.0 青のり 0.1	牛乳 60.0 豆乳クッキー 10.0 スパゲティ 50.0 鶏肉 20.0 玉ねぎ 20.0 人参 10.0 椎茸 0.5 塩 0.2 油 2.0 醤油 1.0 きざみのり 0.3 じゃが芋 45.0 グリンピース 5.0 天然だし(かつお・昆布) 30.0 醤油 2.0 砂糖 2.0 酒 1.0 みりん 1.0 玉ねぎ 15.0 人参 5.0 油揚げ 2.0 みそ 5.0 天然だし(かつお・昆布) 120.0 牛乳 60.0 ぼたぼた焼き 20.0

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。　※赤色は卵・乳のアレルギー対象食材です。(本園児対象のみ)　※幼稚園児は昼食に牛乳がつくので3時のおやつにはありません。
※パイン缶、黄桃缶、りんご、みかん、みかん缶、スイカ、メロン、甲殻類、青魚はキリン組から提供します。0.1クラスは果物の日はバナナのみの提供になります。





今月の郷土料理は 大阪府 です！

☆ばらずし

関東では刺身などの具材をすし飯に乗せて「ちらしずし」と呼ぶことが多いですが、関西では細かく切った具材をすし飯に混ぜ込むスタイルが主流で、それを「ばらずし」と呼びます。

レシピは家庭によってさまざまですが、具材に刺身は必須ではありません。今回は甘辛く炊いた椎茸や高野豆腐を使用します。

☆大阪漬け

浅漬けの一種です。大根やかぶを刻み、葉茎と一緒に塩漬けにしたもので、大阪地域でよく作られることからこの名がつけられたとされています。

給食では、食べやすいように大根を使用します。