

2026年08月 献立表

1日 (土)			3日 (月)			4日 (火)			5日 (水)			6日 (木)			7日 (金)			8日 (土)			10日 (月)			12日 (水)			13日 (木)			14日 (金)			15日 (土)			17日 (月)			18日 (火)			19日 (水)			20日 (木)						
午前	牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 果物			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 果物			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 果物			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子								
		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児									
	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0						
	塩のクラッカー	100	0.0	ミレービスケット	100	0.0	全粒粉クラッカー	100	0.0	あまからせん	100	0.0	バナナ	300	0.0	ミレービスケット	100	0.0	豆乳クッキー	100	0.0	やさいスナック	100	0.0	大豆スナック	100	0.0	みかん缶	300	0.0	塩のクラッカー	100	0.0	豆乳クッキー	100	0.0	全粒粉クラッカー	100	0.0	バナナ	300	0.0	あまからせん	100	0.0	ミレービスケット	100	0.0			
昼食	牛乳 焼きそば 厚揚げの炒め物 チンゲン菜サラダ			牛乳 ごはん 豚肉のしょうが焼き ほうれん草サラダ みそ汁			牛乳 ロールパン 鶏肉の和風トマト煮 かぼちゃサラダ コンソメスープ			ごはん 牛乳 アジフライ ひじきの煮物 みそ汁			牛乳 ごはん 酢鶏風 チンゲン菜塩昆布和え 中華スープ			牛乳 ベークル スコップクロック 添え野菜 コンソメスープ			牛乳 豚丼 いんげん和え物 みそ汁			牛乳 ちゃんぽん 大学芋風 チンゲン菜ナムル			牛乳 ごはん サケの西京焼き 里芋の煮物 すまし汁			牛乳 ごはん 鶏肉の和風炒め もやしごま和え みそ汁			牛乳 きつねうどん 高野豆腐の煮物 小松菜のり和え			牛乳 麻婆豆腐丼 切干大根ナムル 中華スープ			牛乳 肉うどん 金平れんこん ほうれん草おかか和え			牛乳 ロールパン 夏野菜グラタン フレンチサラダ コンソメスープ			牛乳 ごはん アカウオの和風あんかけ かぼちゃの煮物 みそ汁			牛乳 中華丼 ビーフンサラダ わかめスープ					
	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	白米	480	60.0	牛乳	0.0	1500	白米	480	60.0	ベークル	400	50.0	白米	56.0	70.0	ちゃんぽんめん	1120	140.0	白米	48.0	60.0	白米	48.0	60.0	うどん	1120	140.0	白米	56.0	70.0	うどん	1120	140.0	ロールパン	400	50.0	白米	48.0	60.0	白米	56.0	70.0
	ちゃんぽんめん	1120	140.0	白米	48.0	60.0	ロールパン	400	50.0	牛乳	0.0	1500	白米	48.0	60.0	ベークル	400	50.0	白米	56.0	70.0	豚肉	36.0	45.0	豚肉	16.0	20.0	キャベツ	320	40.0	白米	48.0	60.0	白米	48.0	60.0	鶏肉	12.0	15.0	木綿豆腐	400	50.0	豚肉	20.0	25.0	ロールパン	400	50.0	白米	56.0	70.0
	豚肉	20.0	25.0	白米	48.0	60.0	鶏肉	32.0	40.0	アジ	40.0	40.0	鶏肉	36.0	45.0	じゃが芋	50.0	50.0	玉ねぎ	16.0	20.0	豚肉	36.0	45.0	キャベツ	320	40.0	サケ	40.0	40.0	鶏肉	36.0	45.0	白米	48.0	60.0	白米	48.0	60.0	油揚げ	6.4	8.0	豚肉	20.0	25.0	鶏肉	12.0	15.0	木綿豆腐	400	50.0
	玉ねぎ	16.0	20.0	豚肉	40.0	50.0	鶏肉	32.0	40.0	アジ	40.0	40.0	鶏肉	36.0	45.0	じゃが芋	50.0	50.0	玉ねぎ	16.0	20.0	豚肉	36.0	45.0	キャベツ	320	40.0	サケ	40.0	40.0	鶏肉	36.0	45.0	白米	48.0	60.0	白米	48.0	60.0	油揚げ	6.4	8.0	豚肉	20.0	25.0	鶏肉	12.0	15.0	木綿豆腐	400	50.0
	人参	6.4	8.0	玉ねぎ	24.0	30.0	玉ねぎ	16.0	20.0	酒	0.8	1.0	玉ねぎ	20.0	25.0	人参	8.0	10.0	玉ねぎ	16.0	20.0	人参	8.0	10.0	人参	8.0	10.0	白みそ	2.4	3.0	人参	16.0	20.0	玉ねぎ	16.0	20.0	鶏肉	12.0	15.0	木綿豆腐	400	50.0	豚肉	20.0	25.0	鶏肉	12.0	15.0	木綿豆腐	400	50.0
	ソース	8.0	10.0	人参																																															

くにみ子ども園

2026年08月 献立表

除去アレルギー：卵・乳

	21日（金）			22日（土）			24日（月）			25日（火）			26日（水）			27日（木）			28日（金）			29日（土）			31日（月）		
午前	牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 果物			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子			牛乳 お菓子					
		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児			
	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0	牛乳	600	0.0			
	豆乳クッキー	100	0.0	やさいスナック	100	0.0	大豆スナック	100	0.0	みかん缶	300	0.0	塩のクラッカー	100	0.0	やさいスナック	100	0.0	全粒粉クラッカー	100	0.0	あまからせん	100	0.0	ミレービスケット	100	0.0
昼食	牛乳 ベーグル パーベキューチキン マカロニマヨサラダ コーンスープ 【お誕生日会】			牛乳 スタミナ丼 かぼちゃの煮物 みそ汁			牛乳 みそラーメン じゃがバター アスパラサラダ 【北海道郷土料理】			牛乳 ロールパン 豚肉のカレー炒め ほうれん草サラダ コンソメスープ			牛乳 ごはん 鶏のから揚げ ネパネパサラダ みそ汁			牛乳 ごはん サバ塩焼き ブロッコリーお浸し 豚汁			牛乳 ごはん 筑前煮 五色生酢 みそ汁			牛乳 和風スパゲティ がんもの煮物 チンゲン菜和え物			牛乳 ドライカレー ブロッコリーソテー フルーツヨーグルト		
		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児		乳児	幼児			
	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500	牛乳	0.0	1500
	ベーグル	400	500	白米	560	700	中華麺	1120	1400	ロールパン	400	500	白米	480	600	白米	480	600	白米	480	600	スパゲティ	400	500	白米	560	700
	鶏肉	480	600	豚肉	360	450	豚肉	160	200	豚肉	360	450	鶏肉	480	600	サバ	400	400	鶏肉	320	400	鶏肉	160	200	豚肉	280	350
	ケチャップ	3.2	4.0	玉ねぎ	160	200	玉ねぎ	8.0	100	玉ねぎ	200	250	しょうが	0.4	0.5	酒	0.8	1.0	人参	8.0	100	玉ねぎ	8.0	100	しょうが	0.4	0.5
	ソース	3.2	4.0	人参	8.0	100	キャベツ	8.0	100	人参	120	150	にんにく	0.4	0.5	塩	0.1	0.1	人参	6.4	8.0	人参	8.0	100	にんにく	0.2	0.3
	砂糖	0.8	1.0	チンゲン菜	8.0	100	緑豆もやし	6.4	8.0	ピーマン	4.0	5.0	醤油	1.6	2.0	油	0.8	1.0	なす	8.0	100	天然だし	8.0	100	玉ねぎ	280	350
	酒	0.8	1.0	焼肉のたれ	5.6	7.0	コーン	4.0	5.0	カレー粉	0.2	0.3	みりん	1.6	2.0	みりん	1.6	2.0	ちくわ	4.8	6.0	醤油	3.2	4.0	人参	120	150
	油	0.8	1.0	砂糖	0.8	1.0	水	1440	1800	醤油	1.6	2.0	酒	1.6	2.0	ブロッコリー	280	350	天然だし	6.4	8.0	みりん	2.4	3.0	ピーマン	4.0	5.0
	マカロニ	6.4	8.0	かぼちゃ	360	450	中華だし	0.8	1.0	砂糖	1.6	2.0	砂糖	0.6	0.8	人参	4.0	5.0	天然だし	480	600	油	1.6	2.0	セロリ	1.6	2.0
	ロースハム	4.0	5.0	天然だし	160	200	鶏ガラだし	3.2	4.0	醤油	4.0	5.0	塩	0.1	0.1	天然だし	2.4	3.0	醤油	4.0	5.0	がんもどき	320	400	カレー粉	0.2	0.2
	ブロッコリー	120	150	醤油	1.6	2.0	みりん	1.6	2.0	油	0.8	1.0	片栗粉	3.2	4.0	醤油	0.8	1.0	砂糖	1.6	2.0	人参	4.0	5.0	ケチャップ	4.0	5.0
	マヨネーズ	4.8	6.0	砂糖	0.8	1.0	酒	1.6	2.0	ほうれん草	320	400	オクラ	160	200	豚肉	8.0	100	酒	1.6	2.0	天然だし	160	200	ソース	2.4	3.0
	砂糖	0.2	0.2	酒	0.8	1.0	塩	0.4	0.5	のべ板	4.0	5.0	納豆	4.0	5.0	大根	8.0	100	ごま油	1.6	2.0	醤油	1.6	2.0	水	240	300
	塩	0.1	0.1	みりん	0.8	1.0	じゃが芋	320	400	酢	0.8	1.0	ツナ	4.0	5.0	玉ねぎ	4.0	5.0	みそ	4.0	5.0	みりん	0.8	1.0	コンソメ	5.4	6.7
	玉ねぎ	8.0	100	玉ねぎ	8.0	100	塩	0.2	0.2	醤油	0.8	1.0	人參	6.4	8.0	人参	4.0	5.0	天然だし	960	1200	酒	0.8	1.0	ブロッコリー	280	350
	コーン	4.0	5.0	さがきごぼう	6.4	8.0	バター	0.8	1.0	油	0.8	1.0	人參	6.4	8.0	みそ	4.0	5.0	きゅうり	136	170	大根	144	180	コーン	4.0	5.0
	牛乳	8.0	100	わかめ	1.6	2.0	アスパラガス	120	150	砂糖	0.4	0.5	天然だし	2.4	3.0	人参	4.0	5.0	油揚げ	2.4	3.0	きくらげ	0.3	0.4	チンゲン菜	360	450
	クリームコーン	160	200	みそ	4.0	5.0	カリフラワー	8.0	100	塩	0.1	0.1	ボン酢	1.6	2.0	天然だし	960	1200	きくらげ	0.3	0.4	ツナ	4.0	5.0	天然だし	2.4	3.0
	コンソメ	0.4	0.5	天然だし	960	1200	しめじ	4.0	5.0	醤油	0.8	1.0	玉ねぎ	8.0	100	みそ	4.0	5.0	酢	1.9	2.4	醤油	0.8	1.0	醤油	0.4	0.5
	砂糖	1.6	2.0				人參	6.4	8.0	油	0.8	1.0	じゃが芋	8.0	100	砂糖	1.6	2.0	砂糖	1.6	2.0	天然だし	2.4	3.0	塩	0.0	0.0
	塩	0.1	0.1				人參	6.4	8.0	醤油	0.8	1.0	人參	4.0	5.0	醤油	0.6	0.8	白ごま	0.6	0.8	玉ねぎ	8.0	100	油	0.8	1.0
							酢	0.8	1.0	塩	0.1	0.1	人參	4.0	5.0	みそ	4.0	5.0				玉ねぎ	8.0	100			
							醤油	0.8	1.0	酒	0.8	1.0	天然だし	960	1200	天然だし	960	1200				小松菜	6.4	8.0			
							油	0.8	1.0	水	960	1200	水	960	1200							みそ	4.0	5.0			
						塩	0.1	0.1													砂糖	0.1	0.1				



今月の郷土料理は北海道です！

◎札幌みそラーメン

1955年に札幌市の「味の三平」の店主が、みそ汁をヒントに開発して誕生しました。寒さの厳しい北海道では体の温まる濃厚なスープが人気となり、チェーン店の進出や即席麺の普及により、全国的に有名になりました。

◎じゃがいも

生産量全国一位のじゃがいもは、国内の8割を占めています。高温多湿に弱いため、涼しい北海道での栽培に適しており、さらに昼夜の寒暖差が大きいことで、でんぷんがしっかり蓄えられたホクホクしたじゃが芋になります。

◎アスパラ

北海道は日本で初めて本格的なアスパラ栽培が行われた地域で、アスパラの名産地として知られています。日高や富良野、北空知、美唄など各地で栽培されていて、甘味が強くやわらかいのが特徴です。

※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。
※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、青魚はきりん組から提供します。0.1クラスは果物の日はバナナのみの提供になります。
※天然だしは（かつお・昆布）です。

