

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 1号認定児

期 間： 令和8年08月01日(土) ～ 令和8年08月31日(月)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
3	月		田舎うどん・レバーの胡麻和え・若布胡瓜コンのドレッシング和え・パイン缶・ごはん		かに風味かまぼこ／油揚げ 生／鶏副生物 肝臓 生	干しうどん ゆで／車糖 三温糖／車糖 上白糖／ごま いり／じゃがいもでん粉／水稲穀粒 精白米 うるち米	きゅうり 果実 生／しょうが 根茎 生／乾燥わかめ 素干し 水戻し／スイートコーン 缶詰 ホルカーネスタイル／パイナップル 缶詰	だし汁／精製塩 家庭用／こいくちしょうゆ／フレンチドレッシング 分離液状	327 11 5.1 1.4
4	火	☆スイカ割り遊び 	☆郷土料理～滋賀～ とんちゃん焼き・いさざ豆・トマト・味噌汁（あさり）・みかん缶・ごはん		大型豚肉 ロース 脂身つき 生／かたくちいわし 田作り／全粒 国産 黄大豆 ゆで／あさり 缶詰 水煮	調合油／ごま／じゃがいもでん粉／サラダ油（揚げ用）／車糖 上白糖／ごま いり／水稲穀粒 精白米 うるち米	にんにく りん茎 生／しょうが 根茎 生／根深ねぎ 葉 軟白 生／たまねぎ りん茎 生／トマト 果実 生／乾燥わかめ 素干し 水戻し／温州みかん 缶詰 果肉	こいくちしょうゆ／みみそ 甘みそ	432 19 15.1 0.8
5	水		ハンバーグ・スパゲティ・サラダ・トマト・すまし汁（麩・小松菜）・パイン缶・ごはん		豚ひき肉 生／脱脂粉乳／パルメザンチーズ／鶏卵 全卵 生／まぐろ 缶詰 油漬 フレーク 刻切	パン粉 乾燥／サラダ油／スパゲティ／焼きふ 釜焼きふ／水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生／にんじん 根 皮つき 生／きゅうり 果実 生／トマト 果実 生／こまつな 葉 生／パイナップル 缶詰	塩・こしょう／トマトケチャップ／精製塩 家庭用／マヨネーズ 全卵型／煮干しだし／こいくちしょうゆ	462 17.8 18.9 1.3
6	木		夏野菜カレー・ゆでたまご・きゅうりの昆布あえ・ぶどう・ごはん		ぶた こま切れ／鶏卵 全卵 生	調合油／水稲穀粒 精白米 うるち米	たまねぎ りん茎 生／にんじん 根 皮つき 生／なす 果実 生／青ピーマン 果実 生／トマト 果実 生／えだまめ 冷凍／にんにく りん茎 生／きゅうり 果実 生／昆布つくだ煮／ぶどう 生	カレールウ／トマトケチャップ／ウスターソース／うすくちしょうゆ／精製塩 家庭用	304 10.1 7.6 1.1
7	金		春巻き（市販品可）・納豆和え・すまし汁（冬瓜・挽肉）・すいか・ごはん		豚ひき肉 生／糸引き納豆／しらす干し 微乾燥品	はるまきの皮／はるさめ 普通はるさめ 乾／ごま油／じゃがいもでん粉／サラダ油（揚げ用）／薄力粉 1等／水稲穀粒 精白米 うるち米	乾しいたけ 乾／たけのこ 水煮缶詰／にんじん 根 皮つき 生／ブラックマツペもやし 生／ほうれんそう 葉 通年平均 生／とうがん 果実 生／すいか 赤肉種 生	こいくちしょうゆ／精製塩 家庭用／だし汁	434 15.1 14.2 0.6
10	月		すずき（白身魚）の香揚げ・酢味噌和え・味噌汁（ジャガイモ・玉ねぎ）・キウイフルーツ・ごはん		すずき 生／鶏卵 全卵 生／若鶏肉 ささ身 生／いかなご 煮干し	薄力粉 1等／調合油／車糖 上白糖／ごま油／じゃがいも 塊茎 生／水稲穀粒 精白米 うるち米	あおりの 素干し／きゅうり 果実 生／乾燥わかめ 素干し 水戻し／トマト 果実 生／たまねぎ りん茎 生／キウイフルーツ 緑肉種 生	精製塩 家庭用／米酢／みみそ 甘みそ	358 17.6 8.1 0.7
12	水		なすミートスパゲティ・ししゃもの唐揚げ・コンソメスープ（玉ねぎ・キャベツ・コーン）・みかん缶・ごはん		豚ひき肉 生／乳肥牛肉 もも 脂身つき 生／パルメザンチーズ／冷ししゃも／ベーコン	マカロニ・スパゲティ ゆで／サラダ油（揚げ用）／薄力粉 1等／調合油／車糖 上白糖／水稲穀粒 精白米 うるち米	なす 果実 生／たまねぎ りん茎 生／にんじん 根 皮つき 生／にんにく りん茎 生／キャベツ 結球葉 生／スイートコーン 缶詰 ホルカーネスタイル／温州みかん 缶詰 果肉	トマトケチャップ／トマトピューレー／ウスターソース／精製塩 家庭用／塩・こしょう／固形ブイヨン	528 18.7 19.9 2

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森

食種名： 1号認定児

期 間： 令和8年08月01日(土) ～ 令和8年08月31日(月)



管理者	園 長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
13	木		麻婆豆腐・春雨 サラダ・中華 スープ（にら 卵）・すいか・ ごはん		豚ひき肉 生/木綿豆 腐/鶏卵 全卵 生	車糖 上白糖/ごま油 /じゃがいもでん粉 /はるさめ 普通はる さめ 乾/水稲穀粒 精白米 うるち米	根深ねぎ 葉 軟白 生 /グリーンピース 冷凍 /乾しいたけ 乾/ しょうが 根茎 生/ にんにく りん茎 生 /ブラックマッペも やし 生/きゅうり 果実 生/温州みかん 缶詰 果肉/にんじん 根 皮つき 生/にら 葉 生/すいか 赤肉 種 生	米みそ 淡色 辛みそ/こ いくちしよ うゆ/鶏が らだし/米 酢/食塩/ こしょう 黒 粉	384 14 10.1 1
14	金		コーンコロッ ケ・せん野菜 （キャベツ・人 参・きゅうり）・ 味噌汁(玉葱・し めじ)・みかん 缶詰・ごはん		豚ひき肉 生/鶏卵 全卵 生/いかなご 煮干し	じゃがいも 塊茎 生 /薄力粉 1等/パン 粉 乾燥/サラダ油 (揚げ用)/水稲穀粒 精白米 うるち米	スイートコーン 缶詰 ホルカーネ ルスタイル/たまねぎ り ん茎 生/キャベツ 結球葉 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅ うり 果実 生/ぶな しめじ 生/温州みか ん 缶詰 果肉	和風トレッサ ンタイプ/ソイ ス/米みそ 甘みそ	392 10.8 11.5 1.1
17	月		野菜入り豆腐団 子・かぼちゃの 含め煮・すまし 汁(かにあし・み つば)・みかん 缶詰・ごはん		木綿豆腐/まぐろ 缶 詰 油漬 フレーク 刺身/ 鶏卵 全卵 生/かに 風味かまぼこ	じゃがいもでん粉/ ごま いる/調合油/ 車糖 上白糖/車糖 三温糖/水稲穀粒 精 白米 うるち米	根深ねぎ 葉 軟白 生 /にんじん 根 皮つ き 生/グリーンピース 冷凍/スイートコーン 缶詰 ホルカーネルスタイル/西洋か ぼちゃ 果実 生/根 みつば 葉 生/温州 みかん 缶詰 果肉	食塩/こい くちしょう ゆ/だし汁	349 10.2 9.9 0.9
18	火		☆そうめん給食 冷やしそうめ ん・ポテトフラ イ・ウィン ナー・ぶどう・ ごはん		うずら卵 水煮缶詰/ ウインナーソーセ ージ	じゃがいも 塊茎 生 /サラダ油(揚げ用) /水稲穀粒 精白米 うるち米	オクラ 果実 生/に んじん 根 皮つき 生 /スイートコーン 缶詰 ホル カーネスタイル/トマト 果 実 生/ぶどう 生	こいくち しょうゆ/ だし汁/ト マトケ チャップ	448 10.8 13.3 2.5
19	水		チキンカツ・ト マト・いんげん の胡麻酢和え・ 味噌汁(もやし・ 油揚げ)・すい か・ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生/鶏卵 全卵 生/ 焼き竹輪/油揚げ 生 /いかなご 煮干し	薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油(揚げ 用)/ごま/車糖 上 白糖/水稲穀粒 精白 米 うるち米	トマト 果実 生/さ やいんげん 若ぎや 生/にんじん 根 皮 つき 生/ブラック マッペもやし 生/す いか 赤肉種 生	塩・こしょ う/米酢/ こいくち しょうゆ/ 米みそ 甘み そ	501 17.7 19.6 1.1
20	木		カレー・福神漬 け・ゆでたま ご・コールス ローサラダ・ぶ どう・ごはん		ぶた こま切れ/脱 脂粉乳/鶏卵 全卵 生/ロースハム	じゃがいも 塊茎 生 /薄力粉 1等/サラ ダ油/水稲穀粒 精白 米 うるち米	たまねぎ りん茎 生 /にんじん 根 皮つ き 生/だいこん 福 神漬/キャベツ 結球 葉 生/きゅうり 果 実 生/スイートコーン 缶詰 ホルカーネスタイル/ぶどう 生	カレー粉/ 中濃ソース /マヨネ ーズ 全卵型	438 14.6 14.8 0.8
21	金		キャベツと豚肉 のみそ炒め・オ クラおかか和 え・豆腐くず 汁・梨・ごはん		大型豚肉 肩ロース 脂身 つき 生/かつお 加 工品 削り節/絹ごし 豆腐/鶏卵 全卵 生	調合油/車糖 上白糖 /じゃがいもでん粉 /水稲穀粒 精白米 うるち米	キャベツ 結球葉 生 /赤ピーマン 果実 生/根深ねぎ 葉 軟 白 生/にんにく り ん茎 生/しょうが 根茎 生/オクラ 果 実 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/日 本なし 生	米みそ 淡色 辛みそ/こ いくちしよ うゆ/だし 汁/食塩	352 14.8 11.3 1.2

予 定 献 立 表

食種名： 1号認定児

期 間： 令和8年08月01日(土) ～ 令和8年08月31日(月)



管理者	園長	責任者

		間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
24	月		サバの生姜煮・せん野菜の和風サラダ・みそ汁(豆腐/わかめ)・みかん缶・ごはん		ますのすけ 焼き/えび 加工品 干しえび/木綿豆腐/いかなご 煮干し	ごま/水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/きゅうり 果実 生/だいこん 根 皮つき 生/にんじん 根 皮つき 生/あおりのり 素干し/乾燥わかめ 素干し 水戻し/温州みかん 缶詰 果肉	こいくち しょうゆ/だし汁/米みそ 甘みそ	339 17.5 9.8 1.4
25	火		鶏のソテー・インゲンのおかか和え・かき卵汁・とうきびごはん・キウイフルーツ		若鶏肉 もも 皮つき 生/かつお 加工品 削り節/鶏卵 全卵 生/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/調合油/水稲穀粒 精白米 うるち米/とうもろこし 玄穀 黄色種/無発酵バター 有塩バター	さやいんげん 若ざや 生/ほうれんそう 葉 通年平均 生/キウイフルーツ 緑肉種 生	塩・こしょう/こいくちしょうゆ/食塩	339 16.3 12.8 1.7
26	水		アジフライ・野菜炒め(コーン・キャベツ)・みそ汁(わかめ・長葱)・パイナップル缶・ごはん		まあじ 皮付 生/鶏卵 全卵 生/ベーコン/いかなご 煮干し	薄力粉 1等/パン粉 乾燥/サラダ油(揚げ用)/無発酵バター 有塩バター/調合油/水稲穀粒 精白米 うるち米	スイートコーン 缶詰 缶詰/キャベツ 結球葉 生/たまねぎ りん茎 生/にんじん 根 皮つき 生/生しいたけ/乾燥わかめ 素干し 水戻し/根深ねぎ 葉 軟白 生/パインアップル 缶詰	塩・こしょう/中濃ソース/こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	425 14.7 14.6 1.3
27	木		冷やし中華・さば干物・ぶどう・ごはん		ロースハム/鶏卵 全卵 生/さば 加工品 開き干し	中華麺 茹/調合油/車糖 上白糖/ごま油/水稲穀粒 精白米 うるち米	きゅうり 果実 生/トマト 果実 生/ぶどう 生	こいくち しょうゆ/米酢/だし汁	463 16.7 18.7 2.3
28	金		鶏のから揚げ・ごま風・マカロニサラダ・味噌汁(なめこ・葱)・梨・ごはん		若鶏肉 もも 皮つき 生/鶏卵 全卵 生/ロースハム/いかなご 煮干し	じゃがいもでん粉/薄力粉 1等/ごま/サラダ油(揚げ用)/マカロニ/水稲穀粒 精白米 うるち米	しょうが 根茎 生/にんじん 根 皮つき 生/きゅうり 果実 生/たまねぎ りん茎 生/根深ねぎ 葉 軟白 生/なめこ 生/日本なし 生	こいくち しょうゆ/マヨネーズ 全卵型/米みそ 甘みそ	386 14.4 15.1 0.7
31	月		鮭の塩焼き・五目金平・味噌汁(いんげん・豆腐)・ヨーグルト・ごはん		ぎんざけ 養殖 生/油揚げ 生/ぶたこま切れ/木綿豆腐/いかなご 煮干し/ヨーグルト 脱脂加糖	板こんにやく 精粉こんにやく/車糖 三温糖/ごま油/水稲穀粒 精白米 うるち米	ごぼう 根 生/にんじん 根 皮つき 生/さやいんげん 若ざや 生	食塩/こいくちしょうゆ/米みそ 甘みそ	428 24.5 11.7 1.5

[illegible]

予 定 献 立 表

施設名： 幼保連携型認定こども園 こどもの森
食種名： 1号認定児
期 間： 令和8年08月01日(土)～ 令和8年08月31日(月)



管理者	園 長	責任者

	間食（午前）	昼食	間食（午後）	肉や血をつくる	熱や体温となる	体の調子をよくする	調味料	エネルギー(kcal) 蛋白質(g) 脂質(g) 塩分(g)
--	--------	----	--------	---------	---------	-----------	-----	---



☆8月の特色☆

・8月4日 スイカ割り遊び

今年もみんなが楽しみにしているスイカ割り遊びがあります。
割れたスイカは冷やしてみんなでいただきます(°o°)J

郷土料理 ～滋賀～

給食 ・とんちゃん焼き ・レバーの胡麻和え ・若布胡瓜コーソのドレッシング 和え ・パイン缶 ・ごはん
おやつ ・牛乳 ・カボチャの蒸しケーキ



・8月18日 そうめん給食

まだまだ暑い日々が続きます。暑くて食欲がなくても
ツルっと食べれるそうめん！
みんなで食べて残りの夏も乗り切りましょう(^^)/



☆夏野菜を食べよう！

夏野菜にはトマト・ピーマン・なす・きゅうり・カボチャ・オクラ
とうもろこし・ゴーヤ・ズッキーニ・枝豆などがあります。
旬の野菜には、その時期の体に必要な栄養素が多く含まれ
暑さで疲れた体を元気にする働きがあります。
また、カラフルな見た目で食欲を刺激してくれることもメリットの
1つです。炒め物や素揚げ、生野菜など毎日の食卓にも取り入れやすいので
積極的に食べて暑い夏を元気に過ごしましょう！！



☆8月4日は栄養の日

栄養の日

たのしく食べる、カラダよろこぶ

8/4 栄養の日 8/1→7 栄養週間

楽しく食べて未来のワタシの笑顔をつくる、そのきっかけの日です。
大切な誰かと一緒に食べる食卓には思いやりがあること。
「栄養」と言うと難しそうに聞こえますが、「楽しい！」の笑顔が
健やかな身体をつくります。
8月1～7日は「栄養週間」に制定されています。
栄養に注目した1週間を心掛けてみましょう！



※食材発注や園の行事により、献立を変更する場合がございます。