



8月 幼児食献立表



令和6年8月
幼保連携型認定こども園
神戸女子大学附属高倉台幼稚園

日付	曜日	献立名	“血・肉・骨” を作る食品 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	“熱・力” の元になる食品 穀類・油脂類・砂糖類・芋類	“体調” を整える食品 野菜類・海藻類・くだもの類	調味料	エネルギー	
1 15 23	木 火	ごはん 鶏の照り焼き お豆サラダ ゆでとうもろこし	鶏もも肉 大豆・豆腐	米 砂糖・みりん・酒 和風胡麻ドレ	生姜 キャベツ・人参・ブロッコリー とうもろこし	淡口醤油 塩	420 kcal	
2 16	金	枝豆ご飯 豚の生姜焼き オクラのサラダ 高野豆腐のから揚げ	豚もも肉 高野豆腐	米 砂糖 青じそドレッシング 油・片栗粉	枝豆・塩昆布 生姜・玉葱・赤ピーマン・ピーマン・しいたけ オクラ・もやし・人参 生姜	淡口醤油 淡口醤油	450 kcal	
3 17 31	土	中華丼 じゃがいもとピーマンの中華炒め りんご ヨーグルト	豚もも肉 ヨーグルト	片栗粉 じゃがいも・ごま油	白菜・人参・にら ピーマン りんご	中華あじ 淡口醤油 淡口醤油 塩	440 kcal	
5 19	月	ごはん 鮭のカレーマヨ焼き ほうれん草のソテー コンソメスープ ヨーグルト	鮭 ヨーグルト	米 マヨドレ・カレー粉 オリーブ油 じゃがいも	ほうれん草・人参・玉葱・コーン キャベツ・人参	淡口醤油 コンソメ コンソメ	470 kcal	
6 20	火	ごはん 夏野菜オムレツ ズッキーニの炒め物 りんご 牛乳	卵・ウインナー 牛乳	米 砂糖・油	かぼちゃ・いんげん・玉葱・トマトケチャップ ズッキーニ・赤パプリカ・黄パプリカ りんご	コンソメ コンソメ 塩	390 kcal	
7 21	水	ごはん 太刀魚の甘酢あんかけ キャベツの胡麻和え 厚揚げの味噌焼き	太刀魚 厚揚げ・味噌	米 片栗粉 砂糖・胡麻・練り胡麻 砂糖	玉葱・人参・ピーマン キャベツ・人参・もやし	淡口醤油 酢 中華あじ 淡口醤油	450 kcal	
8 27	木 火	とうもろこしごはんのハヤシライス チョップドサラダ バナナ 牛乳	牛もも肉 大豆・チーズ 牛乳	米・ハヤシルゥ フレンチドレッシング	とうもろこし・なす・ズッキーニ・玉葱・赤パプリカ・しめじ シラス・人参 バナナ	コンソメ	570 kcal	
9 29	金 木	ごはん ひとくちとんかつ 瓜サラダ オレンジ キャンディーチーズ	とんかつ チーズ	米 油 マヨドレ・胡麻	冬瓜・きゅうり・人参 オレンジ	淡口醤油	480 kcal	
10 24	土	焼うどん 小松菜と卵のソテー りんご ヨーグルト	豚もも肉・鯉節 卵 ヨーグルト	ゆでうどん 油	キャベツ・にら・人参 小松菜 りんご	淡口醤油 コンソメ	380 kcal	
13 22	火 木	ごはん 牛肉と切り干し大根の炒め物 もやしのナムル バナナ	牛もも肉 高野豆腐	米 砂糖 ごま油・胡麻	切り干し大根・小松菜・しめじ もやし・きゅうり・人参・わかめ バナナ	中華あじ 淡口醤油	490 kcal	
14 28	水	ごはん 鯖のトマト煮 かぼちゃのツナマヨ焼き コーンポタージュ	鯖 ツナ・チーズ 牛乳	米 砂糖・酒 マヨドレ	ケチャップ・玉葱・ピーマン かぼちゃ コーンクリーム	淡口醤油 塩 コンソメ	530 kcal	
26	月	親子丼 具沢山味噌汁 りんご ヨーグルト	鶏もも肉・卵 味噌・厚揚げ ヨーグルト	米・砂糖 じゃがいも	玉葱・三つ葉 玉葱・人参・しいたけ りんご	鯉・昆布だし 淡口醤油 鯉・昆布だし 塩	490 kcal	
30	金	8月誕生会	オレンジゼリー（オレンジジュース・砂糖・ゼラチン・みかん缶） 預かり保育を利用される方はおにぎり持参					

【給食室からのお知らせ】

- ・30日（金）は誕生会のため、**預かり保育を利用される方はおにぎり持参**となります。
- ・セミとりや水遊びなど、戸外での活動もします。暑い日が続くと予想されますので、水筒は必ず毎日持たせてください。