

山手幼稚園 2026年 8月 給食便り

本格的に夏がやってきました。
暑さから食事量が減ったり食材が偏ってしまうと、
夏バテ・熱中症になりやすくなります。

水分補給と栄養たっぷりのごはんをしっかりと食べて、
夏バテや暑さに負けず
今年の夏を楽しんでいただければと思います♪



<献立表>



	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
昼食	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■じゃがいものコロッケ風◆◆ じゃがいも たまねぎ 豚ひき肉 かたくり粉 ★フイコン だいすず華粉 キャノーラ油 ■ソース ★中濃ソース さとう クチャップ ★フイコン かたくり粉 ■ごまつゆの和え物 ごまつゆ ピーワ にんじん さとう 淡口しょうゆ ■オレシゼリー カアミの素(おろし) ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ あぶらあげ しめじ 混合削りぶし みそ	■〈預かり保育〉 ■ハヤシライス◆ 米 ぶたにく たまねぎ にんじん だいすず華粉状 ★中濃ソース クチャップ さとう みりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★フイコン ■おくらのおツナサラダ おくら ツナ 赤パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■青りんごゼリー カアミの素(青りんご)	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■とうふハンバーグ◆ ★とうふハンバーグ ■ソース クチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■ブロッコリーのごま和え ブロッコリー コーン さとう 淡口しょうゆ すりごま 白ごま ■ぶどうゼリー◆ カアミの素(ぶどう) ■はくさいのみそ汁 はくさい ★さつまあげ みずな 混合削りぶし みそ	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■白身魚のカレータツタ ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ★丸めりカレールウ カレー粉 にんにく かたくり粉 ■切干だいこんの煮物 切干だいこん にんじん 高野とうもろこし えだまめ だしパック さとう 淡口しょうゆ ■にんじんのあかかゆめ にんじん しお ビーマン さとう 淡口しょうゆ かつおぶし ごま油 ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■〈預かり保育〉 ■ピピンバ 米 ■トッピング 豚ひき肉 もやし たまねぎ にんじん ほろりんそう だいすず華粉状 キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 鶏がらスープ しょうが にんにく ごま油 ■フライドポテト◆ フランクカットポテト しお パセリ缶 キャノーラ油 ■いんげんの和え物 さやいんげん とりにく 鶏パプリカ さとう 淡口しょうゆ ■中濃スープ 焼とうふ ★らくわ にら 鶏がらスープ 淡口しょうゆ ごま油
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	魚類)とりに肉に変更	アレルギー対応はありません。
3時	■とうふナゲット◆ 鶏ムネミンチ 木綿豆腐 たまねぎ 鶏がらスープ かたくり粉 キャノーラ油 クチャップ	■米粉のいちごケーキ いちごジャム ごめ粉 コーンスターチ とうもろこし 水 さとう しお キャノーラ油 パーキングパウダー	■じゃがいものハムおやき じゃがいも ★ハム ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★フイコン パセリ缶	■やきおにぎり 米 濃口しょうゆ みりん風 ■おがす煮干し おがす煮干し	■コロコロ焼きこうや 高野とうもろこし マーガリン さとう
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	1杯分 - 441kcal 脂質 9.6g 鉄 2.4mg	1杯分 - 525kcal 脂質 13.6g 鉄 1.4mg	1杯分 - 461kcal 脂質 13g 鉄 2.6mg	1杯分 - 462kcal 脂質 3.9g 鉄 2.3mg	1杯分 - 373kcal 脂質 10.9g 鉄 2.1mg
	蛋白質 15.9g 加糖 100mg 食塩 1.1g	蛋白質 16.3g 加糖 106mg 食塩 1.6g	蛋白質 16.7g 加糖 82mg 食塩 1.9g	蛋白質 20.2g 加糖 138mg 食塩 1.7g	蛋白質 16.7g 加糖 111mg 食塩 0.8g

* 献立のマークについて *

★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。
※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルギーフリーカレー 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とうふハンバーグ 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ポークウインナー 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フランクフルトソーセージ 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚肉ソーセージ 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ハム 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フイコン 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ 原材料の一部に大豆を含みます。

☆：たまご・乳を使用していません。
・豚しょうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。

◆：新メニュー



アレルギー対応表示食品

たまご、乳、小麦、甲殻類(ちりめんを含む)
バナナ、魚類(サバ・サケ・ホキ)





	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14
昼食	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■大豆フレークのチキンカツ丼 とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 だいず華粒状 キャノーラ油 ■きゅうりの酢の物 きゅうり 緑豆もやし にんじん コーン さとう 穀物酢 濃口しょうゆ ■いちごゼリー ストロベリー カブミリの素(いちご) かんてん さとう ■あつあげのみそ汁 あつあげ えのき 豆腐 混合削りぶし みそ	■*山の日*	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■さばのてりやき さば りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ みりん風 キャノーラ油 ■はるさめサラダ はるさめ おくら ★ハム 濃口しょうゆ しもつ果汁 さとう 白ごま ■オレンジゼリー カブミリの素(ルビ) ■とうろのみそ汁 木綿とうろ ★さつまあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ぶた肉とだいごんの煮物 ぶたにく だいごん たまねぎ にんじん あぶらあげ えだまめ キャノーラ油 鶏がらスープ しょうが りょうり酒 濃口しょうゆ さとう かたくり粉 ■じゃがいものバターしょうゆ炒め じゃがいも 濃口しょうゆ マーガリン バター缶 ■プロッコリーの和え物 プロッコリー コーン 赤パプリカ 濃口しょうゆ さとう ■きゅうべつのみそ汁 きゅうべつ ★ちくわ みずな 混合削りぶし みそ	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■とり肉のみそ煮き とりにく しょうが さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みそ みそ ■ぼうれん草のおひたし ぼうれん草 にんじん 高野とうろ だしパック 濃口しょうゆ さとう ■ピーチゼリー カブミリの素(ピーチ) ■はくさいのみそ汁 はくさい しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ
	アレルギー対応はありません。		魚類) とり肉に変更 	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。 
	アレルギー対応はありません。		■筑前おにぎり 米 菜めし ■おしゃぶりごはん おしゃぶり昆布	■きなこ蒸しパン こめ粉 きな粉 ベーキングパウダー さとう とうにゅう キャノーラ油	■ふかひき さつまいも
3時	アレルギー対応はありません。		アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。		アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	17kcal - 570kcal 蛋白質 20.8g 脂質 19.5g 加糖 125mg 鉄 2.7mg 食塩 1.4g		17kcal - 562kcal 蛋白質 19.1g 脂質 18.6g 加糖 74mg 鉄 2.1mg 食塩 1.4g	17kcal - 503kcal 蛋白質 18.1g 脂質 14.8g 加糖 109mg 鉄 2.5mg 食塩 1.4g	17kcal - 403kcal 蛋白質 18.7g 脂質 11g 加糖 110mg 鉄 2.2mg 食塩 1.5g

	17	18	19	20	21
昼食	■(預かり保育) ■鶏ひき肉の煮ごはん 米 鶏ひき肉 にんじん えだまめ だいず華粒状 りょうり酒 濃口しょうゆ ★和風だし顆粒 キャノーラ油 ■さけの塩焼き さけ りょうり酒 しお ■おくらのごま和え おくら 黄パプリカ 白ごま こま油 さとう 濃口しょうゆ ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ぶた肉の塩だれ炒め ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん ピーマン りょうり酒 鶏がらスープ 濃口しょうゆ さとう にんにく しょうが こしょう しお キャノーラ油 ■プロッコリーのサラダ プロッコリー ★ハム コーン さとう 濃口しょうゆ ■ぶどうゼリー カブミリの素(ぶどう) ■中濃ソース 瓶とうろ ★さつまあげ にん 鶏がらスープ 濃口しょうゆ こま油	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■ミートローフ♥ 合いき肉 豚ひき肉 鶏ムネミンチ たまねぎ 木綿とうろ ミックスベジタブル だいず華粒状 ★フイヨン ケチャップ ★中濃ソース さとう キャノーラ油 しお こしょう ■ソース ケチャップ コーン ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■フライドポテト♥ クリンクカットポテト しお パセリ缶 キャノーラ油 ■いんげんのおかか和え さやいんげん にんじん かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■だいにんのみそ汁 だいにん ★ちくわ 豆腐 混合削りぶし みそ	■(預かり保育) ■焼肉ピラフ♥ 米 にんにく マーガリン だいず華粒状 しお 濃口しょうゆ ★フイヨン パセリ缶 ■トッピング) ぶたにく たまねぎ にんじん ピーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく こま油 白ごま ■こまつなのツナ和え こまつな コーン ツナ さとう 濃口しょうゆ ■フルーツ(バナナ)♥ バナナ ■かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ 緑豆もやし あぶらあげ 混合削りぶし みそ	■(預かり保育) ■ごはん 米 ■とり肉のからあげ♥ とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■はくさいの煮びたし はくさい にんじん ★さつまあげ えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■マスカットゼリー カブミリの素(マスカット) ■あつあげのみそ汁 あつあげ えのき みずな 混合削りぶし みそ
	魚類) とり肉に変更	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	バナナ) ミニゼリーに変更	アレルギー対応はありません。
	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
3時	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	17kcal - 399kcal 蛋白質 18.7g 脂質 10.5g 加糖 100mg 鉄 1.8mg 食塩 1.4g	17kcal - 433kcal 蛋白質 14.9g 脂質 13.3g 加糖 85mg 鉄 1.5mg 食塩 0.9g	17kcal - 403kcal 蛋白質 18g 脂質 9.6g 加糖 121mg 鉄 2.5mg 食塩 1.4g	17kcal - 427kcal 蛋白質 17.1g 脂質 12.8g 加糖 139mg 鉄 2.4mg 食塩 1.2g	17kcal - 502kcal 蛋白質 18.2g 脂質 15.1g 加糖 112mg 鉄 2mg 食塩 1.3g





	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28
屋 食	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■マーボー豆腐♥ 木綿豆腐 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 こしょう 赤だしみそ みそ 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■豚しゃぶのナムル ほうらんそう ★ちくわ コーン さとう 濃口しょうゆ ごま油 ■フルーツポンチ♥ もも缶 カブの素（ビ-チ） ■中華スープ もやし あぶらあげ にら しょうが 鶏がらスープ 濃口しょうゆ ごま油	■〈預かり保育〉 ■ツナチャーハン 米 ミックスベジタブル ツナ だいず華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油 しお こしょう ■ミートボール♥ ★ミートボール ■ソース クETCHアップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■きゅうりとわかめの和え物 さゆり 新ハブリカ カットわかめ さとう 濃口しょうゆ ■コンソメスープ じゃがいも にんじん さやいんげん ★ブイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード 	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■ぶた肉の甘辛炒め ぶたにく たまねぎ はくさい にんじん ビーマン キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■おくらのだんごサラダ おくら はるさめ コーン 濃口しょうゆ レモン果汁 さとう ■いちごゼリー カブの素（いちご） ■あつあげのみそ汁 あつあげ 緑豆もやし 豆腐 混合削りぶし みそ	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■コーンフレークチキン とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフレーク だいず華粒状 ■コンニャクのきんぴら 糸こんにゃく きゅうり にんじん さやいんげん さとう 濃口しょうゆ みりん風 ごま油 ■ブロッコリーのおかか和え♥ ブロッコリー 新ハブリカ かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■だいたいこんのみそ汁 だいたいこん ★ちくわ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■〈預かり保育〉 ■ひき肉カレー♥ 豚ひき肉 じゃがいも たまねぎ にんじん だいず華粒状 キャノーラ油 ★ブイヨン さとう ★70%ソリカレールフ ■きゅうりのサラダ きゅうり きゅうり 新ハブリカ さとう レモン果汁 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■みかん寒天♥ みかん缶 かんてん さとう カブの素（ルルダ） 
ア レ ル ギ ー 対 応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
3 時	■おかかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風 ■ワインナー ホークワインナー	■米粉のバナナケーキ♥ バナナ こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■じゃがいものツナおやき じゃがいも ツナ缶 ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★ブイヨン パセリ缶	■大豆の甘辛あげ♥ だいず水素 かたくり粉 濃口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ	■シュガードーナツ♥ 木綿豆腐 かたくり粉 しらす末 さとう キャノーラ油 粉糖
ア レ ル ギ ー 対 応	アレルギー対応はありません。	バナナ）バナナ入れない	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	1杯分 - 527kcal 脂質 11.4g 糖 2.6mg	1杯分 - 407kcal 脂質 6.9g 糖 6mg	1杯分 - 433kcal 脂質 11.8g 糖 1.9mg	1杯分 - 464kcal 脂質 15.1g 糖 2.6mg	1杯分 - 495kcal 脂質 14.3g 糖 2.4mg
	蛋白質 19.7g 加糖 116mg 食塩 1.6g	蛋白質 15.9g 加糖 136mg 食塩 1.9g	蛋白質 15g 加糖 105mg 食塩 1.2g	蛋白質 22.2g 加糖 89mg 食塩 1.8g	蛋白質 14.9g 加糖 96mg 食塩 1.5g

屋 食	■〈預かり保育〉 ■ごはん 米 ■とり肉の焼きタツタ とりにく りょうり酒 しお こしょう さとう 濃口しょうゆ しょうが にんにく かたくり粉 キャノーラ油 ■いんげんの和え物 さやいんげん たまねぎ コーン 濃口しょうゆ さとう ■つみれ汁♥ 白身魚のすり身 かたくり粉 だし あつあげ しめじ にんじん 青ねぎ みそ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ	8月は暑く食欲がない日も多くなります。 そのため、子どもたちの好きなメニューを多く 献立に取り入れています。 幼稚園にくる楽しみの一つになればと思います。 *子どもたちの人気が高いメニュー* 3日 じゃがいものコロック風◆・とうふナゲット 4日 ハヤシライス 5日 とうふハンバーグ・ぶどうゼリー 7日 フライドポテト 10日 大豆フレークのチキンカツ・いちご寒天 17日 さつまもスティック 19日 ミートローフ・フライドポテト・豆乳プリン 20日 焼肉ピラフ・バナナ 21日 からあげ 24日 マーボー豆腐・フルーツポンチ 25日 ミートボール・バナナケーキ 27日 ブロッコリーのおかか和え・大豆の甘辛揚げ 28日 ひき肉カレー・みかん寒天・シュガードーナツ 上記のメニューには「♥」がついています。			
ア レ ル ギ ー 対 応	アレルギー対応はありません。				
3 時	■抹茶蒸しパン こめ粉 抹茶缶 ベーキングパウダー さとう とうにゅう キャノーラ油				
ア レ ル ギ ー 対 応	アレルギー対応はありません。				
	1杯分 - 484kcal 脂質 12.1g 糖 1.4mg				
	蛋白質 18.5g 加糖 93mg 食塩 1.1g				

