

令和8年度

8 月 予 定 献 立 表 (も も ・ ぶ ど う 組)

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	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)
献立名	・じゃことねぎのチャーハン ・南瓜の甘煮 ・りんご	・ごはん ・麻婆豆腐 ・こぶきいも ・オレンジ	・ごはん ・カラスガレイのフライ ・ごま入り野菜煮(ほうれん草) ・バナナ	・夏野菜カレーライス ・りんご	・ごはん ・豆腐ハンバーグ ・しょうゆ鶏がら煮 ・オレンジ	・ごはん ・鮭の照り焼き ・切干大根煮風 ・バナナ	・そばめし ・じゃがいもの甘煮 ・りんご	・中華どんぶり ・オレンジ	・ごはん ・肉じゃが ・りんご			・ツナピラフ ・さつまいもの甘煮 ・オレンジ	・ごはん ・肉豆腐 ・りんご	・ごはん ・鮭の味噌漬け焼き ・ほうれん草入り野菜煮 ・バナナ	・鶏肉入り煮込みうどん ・オレンジ
材料名および数量 (g)	米 45 しらす干し 9 葉ねぎ 9 コーン缶 4.5 いりごま 0.9 ごま油 0.9 こいくちしょうゆ 1.8 食塩 0.09 かぼちゃ 20 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 0.5 三温糖 0.2 りんご 22.5	米 36 豚ミンチ 22.5 木綿豆腐 54 たまねぎ 31.5 にんじん 13.5 にら 4.5 干しいたけ 1 コンソメ(ア)鶏ガラ 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 三温糖 1.8 食塩 0.09 白ワイン 0.45 赤みそ 1.8 片栗粉 1.8 じゃがいも 45 パセリ 0.09 食塩 0.1 オレンジ 22.5	米 36 カラスガレイ 45 食塩 0.09 薄力粉 2 パン粉 7 鶏卵(ア) 5 牛乳(ア)豆乳 2 なたね油 4 とんかつソース 5 キャベツ 15 ほうれんそう 10 にんじん 20 さつまいも 25 たまねぎ 20 もずく 3 いりごま 1.3 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 3.1 三温糖 1.8 食塩 0.1 バナナ 22.5	米 45 牛肉 18 たまねぎ 36 かぼちゃ 27 なす 4.5 きゅうり 4.5 えだまめ 4.5 ピーマン 4.5 にんじん 13.5 はちみつ 1.3 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 薄力粉 6.3 マーガリン(ア)油 4 カレー粉 0.2 こいくちしょうゆ 1.3 白ワイン 0.1 トマトケチャップ 3 なたね油 0.3 とんかつソース 2.7 食塩 0.09 りんご 22.5 オレンジ 22.5	米 36 合挽きミンチ 31.5 木綿豆腐 13.5 たまねぎ 18 本みりん 2.25 酒 1.35 こいくちしょうゆ 1.35 本みりん 0.54 三温糖 0.63 食塩 0.09 厚揚げ 10 かぼちゃ 25 たまねぎ 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 切り干し大根 5 混合削り節 0.9 三温糖 1.3 食塩 0.1 本みりん 0.9 カットわかめ 0.18 こいくちしょうゆ 1.3 鳥がら 0.5 バナナ 22.5 オレンジ 22.5	米 36 ゆで中華めん 45 豚肉 18 はくさい 13.5 キャベツ 18 にんじん 9 たまねぎ 9 なると(ア) 9 きくらげ 0.09 酒 0.9 チンゲンサイ 0.9 鳥がら 1.3 焼きそばソース 8.1 ウスターソース 2.2 こいくちしょうゆ 1.8 かき油 36 ごま油 0.4 片栗粉 1.8 酒 0.4 なたね油 0.5 片栗粉 1.3 りんご 22.5	米 22.5 豚肉 45 はくさい 13.5 たまねぎ 18 にんじん 9 にんじん 18 たまねぎ 36 さつまいも 9 きくらげ 0.4 しらたき 9 混合削り節 1.3 こいくちしょうゆ 2.7 食塩 0.4 本みりん 0.8 酒 0.4 なたね油 0.5 片栗粉 1.3 りんご 22.5	米 36 ゆで中華めん 45 豚肉 18 はくさい 18 牛肉 18 じゃがいも 40.5 にんじん 18 たまねぎ 36 さつまいも 9 こまつな 4.5 しらたき 9 混合削り節 1.3 こいくちしょうゆ 3.1 食塩 0.2 三温糖 1.3 本みりん 0.8 酒 0.4 なたね油 0.5 片栗粉 1.3 りんご 22.5	別途、お知らせいたします	別途、お知らせいたします	米 36 まぐろ油漬缶 7.2 にんじん 10.8 牛肉 18 コーン缶 4.5 こいくちしょうゆ 1.8 コンソメ(ア)鶏ガラ 1.08 白ワイン 0.45 さつまいも 36 混合削り節 0.45 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 1.3 食塩 0.09 オレンジ 22.5	米 36 さつまいも 36 混合削り節 0.9 三温糖 2.7 こいくちしょうゆ 1.3 食塩 0.09 酒 0.9 葉ねぎ 9 竹輪(ア) 4.5 混合削り節 0.9 キャベツ 4.5 ほうれんそう 10 にんじん 15 さつまいも 25 たまねぎ 20 片栗粉 0.5 りんご 22.5 バナナ 22.5	米 36 鶏肉 15 ゆでうどん 90 にんじん 20 たまねぎ 20 かぼちゃ 25 はくさい 15 こまつな 10 木綿豆腐 10 赤みそ 0.9 本みりん 1.6 三温糖 2.7 片栗粉 0.5 オレンジ 22.5		
おやつ	おかし牛乳	あましょく牛乳	バターリッチ(ア)プレーンリッチ牛乳	かわりラスク牛乳	とうふホットケーキ牛乳	マドレーヌ牛乳	おかし牛乳	マーガリンケーキ(ア)じゃがいもケーキ牛乳	ふのラスク牛乳	おかし牛乳	おかし牛乳	おかし牛乳	スイートポテトフライ牛乳	ココアトースト牛乳	さけとわかめのおにぎり牛乳
エネルギー	403	463	560	533	504	586	401	476	380	179	179	401	412	508	421
たんぱく質	11.8	16.8	21.1	14.2	20.2	20.9	12.1	13	11.8	5.1	5.1	9.4	14.6	21.1	14
日	20日(木)	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)	【おやつ材料】				
献立名	・ごはん ・ニラたま焼き(ア)ハンバーグ ・いりどり煮 ・りんご	・ごはん ・鶏つくね ・コンソメ煮 ・バナナ	・ビビンバ ・さつま芋の鶏ガラ煮 ・オレンジ	・豚肉入り煮込みラーメン ・オレンジ	・ごはん ・鮭の塩焼き ・野菜煮 ・バナナ	・ビーフライス ・さつま芋バター ・りんご	・ごはん ・カラスガレイの竜田揚げ ・味噌野菜煮 ・オレンジ	・ごはん ・豆腐の干草焼き(ア)豆腐ハンバーグ ・野菜とりがら煮 ・バナナ	・煮込み塩ラーメン煮 ・豚団子 ・りんご	・ポークハヤシライス ・南瓜の鶏ガラ煮 ・オレンジ	○ 3日(月)薄力粉、ベーキングパウダー、重曹(×)、バター(油)、三温糖、卵(×)、練乳(×)、メープルシロップ、水 ○ 4日(火)強力粉、薄力粉、ドライイースト、三温糖、卵(×)、牛乳(豆乳)、水、バター(油)、塩 ○ 5日(水)ロールパン(麦っ子ロール)、マヨネーズ(マヨドレ)、パセリ ○ 6日(木)絹ごし豆腐、薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳(豆乳)、卵(×)、塩、三温糖、バター(油) ○ 7日(金)薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、卵(豆乳)、バター(油) ○ 10日(月)薄力粉、ベーキングパウダー、三温糖、マーガリン(油)、卵(豆乳) ○ 12日(水)麩、バター(油)、三温糖 ○ 17日(月)さつまいも、油、塩 ○ 18日(火)食パン(麦っ子ロール)、ココア、三温糖、バター(油) ○ 19日(水)米、鮭わかめふりかけ、ごま ○ 20日(木)薄力粉、三温糖、卵(豆乳)、バター(油)、粉チーズ(×) ○ 21日(金)薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵(×)、塩、三温糖、バター(油) ○ 24日(月)米、鶏ミンチ、味噌、三温糖、みりん、酒、しょうゆ、ごま ○ 25日(火)食パン(麦っ子ロール)、三温糖、バター(油) ○ 26日(水)薄力粉、ベーキングパウダー、バター(×)、三温糖、卵(×)、ヨーグルト(豆乳)、油 ○ 27日(木)じゃがいも、三温糖、バター(×)、片栗粉、三温糖、しょうゆ、みりん ○ 28日(金)食パン(麦っ子ロール)、豆乳、三温糖、油 ○ 30日(月)さつまいも、油、三温糖、しょうゆ、水				
材料名および数量 (g)	米 36 鶏卵 54 豚ミンチ 18 にら 3.6 にんじん 13.5 たまねぎ 18 鳥がら 0.45 三温糖 1.8 こいくちしょうゆ 1.35 にんじん 20 たまねぎ 15 はくさい 10 こまつな 25 じゃがいも 4 もずく 4.5 コーン缶 0.9 鳥がら 0.1 食塩 0.1 りんご 22.5	米 36 鶏ミンチ 18 木綿豆腐 27 たまねぎ 9 にんじん 4.5 にら 7 干しいたけ 0.6 鶏卵(ア) 7.2 かき油 0.27 チンゲンサイ 2.7 もやし 1.5 いりごま 2.15 ごま油 0.54 バナナ 22.5	米 45 牛肉 18 干しいたけ 0.9 にんじん 13.5 たまねぎ 20 三温糖 1.35 本みりん 0.9 こいくちしょうゆ 1.8 味噌 1.35 鳥がら 0.27 チンゲンサイ 18 もやし 18 三温糖 2.7 片栗粉 0.5 オレンジ 22.5	豚肉 15 ゆで中華めん 90 ごぼう 20 紅さけ 45 薄力粉 4.5 食塩 0.2 油揚げ 3.6 酒 0.9 じゃがいも 25 にんじん 6 ほうれんそう 10 たまねぎ 20 キャベツ 15 木綿豆腐 10 混合削り節 0.9 こいくちしょうゆ 2.7 三温糖 1.8 本みりん 0.9 食塩 0.1 バナナ 22.5	米 36 牛ミンチ 13.5 ごぼう 9 カラスガレイ 45 こいくちしょうゆ 2.2 たまねぎ 27 木綿豆腐 36 さつまいも 9 木綿豆腐 10 コンソメ 5 鶏卵 27 白ワイン 0.4 さつまいも 25 たまねぎ 20 キャベツ 10 こまつな 15 にんじん 10 鶏卵(ア) 5 鳥がら 0.9 食塩 4 バナナ 22.5	米 36 ゆで中華めん 45 豚肉 18 はくさい 9 キャベツ 18 にんじん 9 たまねぎ 9 なると(ア) 9 きくらげ 0.09 酒 0.9 チンゲンサイ 0.9 鳥がら 1.3 焼きそばソース 8.1 ウスターソース 2.2 こいくちしょうゆ 1.8 かき油 36 ごま油 0.4 片栗粉 1.8 酒 0.4 なたね油 0.5 片栗粉 1.3 りんご 22.5	米 36 ゆで中華めん 45 豚肉 18 はくさい 13.5 キャベツ 18 にんじん 9 たまねぎ 9 なると(ア) 9 きくらげ 0.09 酒 0.9 チンゲンサイ 0.9 鳥がら 1.3 焼きそばソース 8.1 ウスターソース 2.2 こいくちしょうゆ 1.8 かき油 36 ごま油 0.4 片栗粉 1.8 酒 0.4 なたね油 0.5 片栗粉 1.3 りんご 22.5	米 90 ゆで中華めん 15 キャベツ 15 にんじん 20 たまねぎ 20 にんじん 18 さつまいも 25 木綿豆腐 10 薄力粉 6.7 葉ねぎ 5 竹輪(ア) 6 コンソメ(ア)鶏ガラ 1 白ワイン 1.2 食塩 0.1 とんかつソース 4 トマトピューレー 0.5 トマトケチャップ 8 豚ミンチ 15 じゃがいも 5 食塩 0.1 かぼちゃ 36 鳥がら 1 オレンジ 22.5							
おやつ	チーズアイスボックススクッキー(ア)アイスボックススクッキー牛乳	とうにゅうホットケーキ牛乳	おかし牛乳	にくみそおにぎり牛乳	シュガートースト牛乳	ドーナツ(ヨーグルト入り)(ア)ドーナツ牛乳	じゃがもち牛乳	とうにゅうフレンチトースト牛乳	おかし牛乳	さつまいもソテー牛乳					
エネルギー	528	531	472	495	474	527	459	559	408	584					
たんぱく質	18.3	18.1	12.3	16.9	20	12.1	18.3	20.7	11.4	11.9					

20日(木) ハンバーグの材料
豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、片栗粉、豆乳、しょうゆ、三温糖
28日(金) 豆腐ハンバーグの材料
合挽きミンチ、木綿豆腐、にんじん、たまねぎ、鶏ガラ、塩、片栗粉



