



こんだて

用賀なのはな保育園

深沢分園

2026年8月

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
1 15 29	土	ごはん 豚肉のしぐれ煮 にんじんしりしり風 じゃがいもの味噌汁 果物	米 豚肉、しょうが、酒、しょうゆ、三温糖 にんじん、ツナ缶、ごま油、しょうゆ、三温糖、かつお節 かつお・昆布だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ、こまつな	牛乳 クラッカー せんべい	エネルギー 487 Kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 12.2 g
3 17 31	月	ごはん ポークチャップ ひじきのナムル 白菜スープ 果物	米 豚肉、油、たまねぎ、しめじ、ケチャップ、ソース、酒 三温糖、食塩 ひじき、もやし、きゅうり、にんじん、しょうゆ、酢、三温糖、ごま油 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、白菜、えのきたけ	牛乳 ごまトースト 食パン、ごま、バター、三温糖	エネルギー 490 Kcal たんぱく質 18.8 g 脂質 16.1 g
4 18	火	ごはん 鯖の西京焼き 大根と厚揚げの 炊いたん さつまいもの味噌汁 果物	米 さわら、酒、白みそ、みりん、油 だいこん、生揚げ、こまつな、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、酒、三温糖、食塩 煮干だし汁、みそ、さつまいも、たまねぎ、にんじん	調製豆乳 焼きとうもろこし とうもろこし、しょうゆ	エネルギー 471 Kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 12.5 g
5 19	水	ごはん マーボーなす きゅうりの昆布和え 中華風スープ 果物	米 豚肉、ごま油、にんにく、しょうが、なす、たまねぎ、にんじん、みそ、三温糖、酒、片栗粉 きゅうり、塩こんぶ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、みりん、チンゲンサイ、ねぎ、豆腐、ごま油	牛乳 レモンケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、バター、牛乳、レモン汁	エネルギー 548 Kcal たんぱく質 18.3 g 脂質 19.9 g
6 20	木	パン 鶏肉のオニオンソース ほうれん草のソテー じゃがいもと ベーコンのスープ 果物	パン 鶏肉、酒、食塩、油、たまねぎ、しょうゆ、三温糖、酢、片栗粉 ほうれん草、キャベツ、にんじん、油、しょうゆ、食塩 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、じゃがいも、ベーコン、たまねぎ	麦茶 梅わかめおにぎり 米、梅、カットわかめ、ごま	エネルギー 460 Kcal たんぱく質 17.0 g 脂質 14.3 g
7 21	金	ごはん 豚肉のしょうが焼き いんげんのごま和え かぼちゃの味噌汁 果物	米 豚肉、油、たまねぎ、しょうが、しょうゆ、みりん、酒、三温糖 いんげん、にんじん、コーン、しょうゆ、三温糖、ごま かつお・昆布だし汁、みそ、かぼちゃ、もやし、万能ねぎ	麦茶 豆乳クープオレンジ 豆乳、三温糖、レモン汁、コーンスターチ、みかん缶 せんべい	エネルギー 502 Kcal たんぱく質 16.0 g 脂質 11.4 g
8 22	土	焼き鳥丼 ゆかり和え 豚汁 果物	米、鶏肉、油、酒、たまねぎ、しょうゆ、みりん、三温糖 キャベツ、きゅうり、しそふりかけ かつお・昆布だし汁、みそ、豚肉、だいこん、にんじん、ねぎ	牛乳 クラッカー せんべい	エネルギー 483 Kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 12.7 g

※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。

※マヨドレは乳・卵無しものを使用しています。

※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。

※ハム・ベーコン・ウインナーは乳・卵無しものを使用しています。



こんだて

用賀なのはな保育園

深沢分園

2026年8月

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価
10 24	月	ドライカレーライス オクラの海苔和え とうがんスープ 果物	米、豚肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しょうが、にんにく、カレー粉、ケチャップ、ソース、しょうゆ、三温糖 オクラ、キャベツ、にんじん、しょうゆ、三温糖、のり かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、とうがん、しめじ、万能ねぎ	調製豆乳 冷やし中華 中華めん、焼き豚、きゅうり トマト、かつお・昆布だし汁、酢 しょうゆ、みりん、食塩、ごま油	エネルギー 509 Kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 13.5 g
25	火	ごはん 鮭のマーマレード焼き ピーマンのきんぴら ほうれん草の味噌汁 果物	米 鮭、酒、マーマレードジャム、しょうゆ、油 ピーマン、もやし、にんじん、ごま油、しょうゆ、みりん、三温糖、ごま 煮干だし汁、みそ、ほうれんそう、たまねぎ、豆腐	牛乳 じゃがまるくん じゃがいも、食塩、片栗粉、 マヨドレ	エネルギー 434 Kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 10.7 g
12 26	水	ごはん 鶏肉と夏野菜の炒め さつまいもサラダ えのきの清汁 果物	米 鶏肉、しょうが、にんにく、ごま油、キャベツ、なす、ズッキーニ、赤ピーマン、みそ、しょうゆ、酒、三温糖 さつまいも、きゅうり、ハム、マヨドレ、食塩 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、えのきたけ、たまねぎ	牛乳 ブルーベリーサンド コッペパン、 ブルーベリージャム	エネルギー 521 Kcal たんぱく質 18.6 g 脂質 15.3 g
13 27	木	ごはん 厚揚げのそぼろ煮 ゆでブロッコリー 大根の味噌汁 果物	米 豚肉、油、生揚げ、たまねぎ、にんじん、にら、しめじ、しょうゆ、三温糖、酒 ブロッコリー、食塩 煮干だし汁、みそ、だいこん、こまつな	調整豆乳 きな粉蒸しパン 米粉、ベーキングパウダー、 きな粉、三温糖、豆乳、油	エネルギー 478 Kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 12.3 g
14	金	なすのトマトパスタ 切干大根の甘酢和え 豚肉ともやしのスープ 果物	スパゲティ、鶏肉、にんにく、オリーブ油、酒、なす、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、三温糖、食塩 切干大根、きゅうり、にんじん、しょうゆ、三温糖、酢、ごま かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、豚肉、もやし、にら	麦茶 ウインナーおにぎり 米、ウインナー、しょうゆ、 みりん、しょうが、のり	エネルギー 487 Kcal たんぱく質 18.4 g 脂質 10.6 g
28	金	ごはん ヤンニョムチキン風 塩だれキャベツ わかめスープ 果物	米 鶏肉、にんにく、しょうが、食塩、酒、片栗粉、油、三温糖、しょうゆ、みりん、ケチャップ、ごま キャベツ、きゅうり、にんにく、食塩、ごま油 かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩、ごま油、 カットわかめ、もやし、にんじん、ねぎ	りんごジュース フルーツポンチ みかん缶、パイン缶、梨、 ぶどうジュース、粉寒天、 砂糖	エネルギー 433 Kcal たんぱく質 11.5 g 脂質 10.4 g

なのさん ながつく なにたべよ

なのはな保育園のオリジナルキャラクター

「なのさん」が毎月「郷土料理・ご当地料理」を
都道府県あいうえお順で紹介します。

8月は京都府の「大根と厚揚げの炊いたん」です。



大根と厚揚げの炊いたん
どんな味かな？



2026年度 8月離乳食献立表



用賀なのはな保育園

	中期	後期	完了期	主な材料
1 15 29 (土)	おかゆ 高野豆腐煮 にんじん煮 こまつな煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ 豚肉煮 にんじん煮 こまつな煮 じゃがいもスープ	ごはん 豚肉煮 にんじん煮 じゃがいもの味噌汁 果物	米 高野豆腐 豚肉 にんじん こまつな じゃがいも たまねぎ かつお・昆布だし汁 片栗粉 しょうゆ みそ
			あおのりおにぎり 牛乳	米 あおのり 食塩 牛乳
3 17 31 (月)	おかゆ ささみたまねぎ煮 きゅうり煮 にんじん煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ ささみたまねぎ煮 きゅうり煮 にんじん煮 白菜スープ	ごはん ささみたまねぎ煮 ひじきのサラダ 白菜スープ 果物	米 鶏肉 たまねぎ きゅうり にんじん はくさい かつお・昆布だし汁 片栗粉 酢 ひじき しょうゆ 三温糖 ごま油
			ごまトースト 牛乳	パン ごま 三温糖 油 牛乳
4 18 (火)	おかゆ 白身魚煮 大根煮 さつまいも煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ 白身魚煮 大根煮 こまつな煮 さつまいもスープ	ごはん 白身魚煮 大根煮 こまつな煮 さつまいもの味噌汁 果物	米 白身魚 だいこん にんじん さつまいも たまねぎ こまつな 片栗粉 昆布だし汁 煮干だし汁 みそ
			米粉蒸しパン 牛乳	米粉 三温糖 牛乳 ベーキングパウダー
5 19 (水)	おかゆ 豆腐煮 なす煮 きゅうり煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ 豆腐野菜煮 きゅうり煮 チンゲンサイスープ	ごはん 豆腐野菜煮 きゅうり煮 チンゲンサイスープ 果物	米 豆腐 なす きゅうり にんじん チンゲンサイ ねぎ かつお・昆布だし汁 しょうゆ
			レモンケーキ 牛乳	小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 油 牛乳 レモン汁
6 20 (木)	パン 鶏たまねぎ煮 ほうれん草煮 じゃがいも煮 野菜スープ（汁のみ）	パン 鶏たまねぎ煮 ほうれん草の和え物 じゃがいものスープ	パン 鶏たまねぎ煮 ほうれん草の和え物 じゃがいものスープ 果物	パン 鶏肉 たまねぎ キャベツ ほうれん草 じゃがいも 片栗粉 にんじん かつお・昆布だし汁 しょうゆ
			梅わかめおにぎり 牛乳	米 梅 カットわかめ ごま
7 21 (金)	おかゆ 高野豆腐煮 いんげん煮 かぼちゃ煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ 豚肉煮 いんげん煮 にんじん煮 かぼちゃスープ	ごはん 豚肉煮 いんげんのごま和え かぼちゃの味噌汁 果物	米 高野豆腐 豚肉 いんげん かぼちゃ にんじん たまねぎ かつお・昆布だし汁 片栗粉 しょうゆ 三温糖 ごま みそ
			豆乳クープオレンジ 牛乳	豆乳 三温糖 コーンスターチ レモン汁 みかん缶 牛乳
8 22 (土)	鶏そぼろ丼 キャベツ煮 きゅうり煮 野菜スープ（汁のみ）	鶏そぼろ丼 キャベツ煮 きゅうり煮 大根スープ	鶏そぼろ丼 キャベツ煮 きゅうり煮 大根の味噌汁 果物	米 鶏肉 キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ 片栗粉 かつお・昆布だし汁 しょうゆ みそ
			にんじんおにぎり 牛乳	米 にんじん しょうゆ 牛乳

	中期	後期	完了期	主な材料
10 24 (月)	チキンライス キャベツ煮 とうがん煮 野菜スープ（汁のみ）	チキンライス キャベツ煮 とうがんスープ 果物	チキンライス キャベツの海苔和え とうがんスープ 果物	米 鶏肉 たまねぎ にんじん とうがん キャベツ 片栗粉 かつお・昆布だし汁 あおのり しょうゆ
			さつまいもおにぎり 牛乳	米 さつまいも 食塩 牛乳
25 (火)	おかゆ 白身魚煮 にんじん煮 ほうれん草煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ 鮭煮 にんじん煮 たまねぎ煮 ほうれん草のスープ	ごはん 鮭煮 ピーマンの和え物 ほうれん草の味噌汁 果物	米 白身魚 鮭 にんじん 豆腐 ほうれん草 ピーマン たまねぎ 昆布だし汁 片栗粉 みそ しょうゆ 煮干だし汁
			じゃがまるくん 牛乳	じゃがいも 食塩 片栗粉 油 牛乳
12 26 (水)	おかゆ ささみ煮 さつまいも煮 きゅうり煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ ささみ煮 さつまいも煮 きゅうり煮 たまねぎスープ	ごはん ささみ煮 さつまいもサラダ たまねぎスープ 果物	米 鶏肉 さつまいも きゅうり たまねぎ にんじん 片栗粉 かつお・昆布だし汁 しょうゆ
			ブルーベリーサンド 牛乳	パン ブルーベリージャム 牛乳
13 27 (木)	おかゆ 豆腐煮 ブロッコリー煮 大根煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ 肉豆腐 ブロッコリー煮 大根スープ	ごはん 肉豆腐 ブロッコリー煮 大根の味噌汁 果物	米 豆腐 豚肉 ブロッコリー だいこん たまねぎ にんじん こまつな 昆布だし汁 煮干だし汁 しょうゆ みそ
			きな粉蒸しパン 牛乳	米粉 ベーキングパウダー きな粉 三温糖 豆乳 油 牛乳
14 (金)	鶏となすのトマト うどん きゅうり煮 にんじん煮 野菜スープ（汁のみ）	鶏となすのトマト うどん きゅうり煮 にんじん煮 野菜スープ（汁のみ）	鶏となすのトマト うどん きゅうり煮 にんじん煮 果物	うどん 鶏肉 なす トマト きゅうり にんじん たまねぎ 昆布だし汁
			青菜おにぎり 牛乳	米 こまつな しょうゆ 牛乳
28 (金)	おかゆ ささみ煮 キャベツ煮 きゅうり煮 野菜スープ（汁のみ）	おかゆ ささみ煮 キャベツ煮 きゅうり煮 ねぎスープ	ごはん ささみ煮 キャベツ煮 きゅうり煮 ねぎスープ 果物	米 鶏肉 キャベツ きゅうり にんじん ねぎ 片栗粉 かつお・昆布だし汁 しょうゆ
			青菜おにぎり 牛乳	米 こまつな しょうゆ 牛乳

*主食は離乳食の進み具合に応じ、つぶし粥、10倍粥、7倍粥、5倍粥、軟飯、普通炊き パンはパン粥またはトーストで提供します。

*上段が午前食、下段が午後補食です。完了期は午前補食を食べます。

*離乳期は「主な材料」に記載されている食材から、離乳の段階や発達に合わせて提供します。

*今月の魚は、たい・たら・鮭です。段階に応じ使用していきます。

*行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

*ご不明な点などありましたらお気軽にお尋ねください。