

2026年度 8月		給食献立一覧表		保育課		
日曜日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	
3月		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	549 17.6
		ウインナーの酢豚風	ウインナー	たまねぎ・にんじん・たけのこ・ピーマン	砂糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油	
		拌三絲（パンサンスー）		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油	
		野菜入りしゅうまい	大豆・とり肉・ぶた肉	にんじん・ほうれんそう たまねぎ・スイートコーン	小麦粉・砂糖・ラード	
4火		ミルクロール・飲用牛乳	飲用牛乳		ミルクロール	493 18.4
		オニオンスープ	とり肉・ショルダーベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ		
		えだまめサラダ		キャベツ・えだまめ・きゅうり	ごまドレッシング	
		コーンフライ	大豆	たまねぎ・スイートコーン	小麦粉・とうもろこしでん粉・じゃがいも 砂糖・なたね油・米ぬか油	
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
5水		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	497 20.8
		肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん	じゃがいも・砂糖	
		青菜あえ		キャベツ・にんじん・もやし・菜めし粉		
		厚焼き卵	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油	
6木		ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	488 20.1
		コーンポタージュ	牛乳・とり肉・脱脂粉乳・チーズ	たまねぎ・スイートコーン・パセリ	じゃがいも・生クリーム・上新粉	
		フレンチサラダ		キャベツ・にんじん・きゅうり	フレンチドレッシング	
		星型ハンバーグ ◇トマトケチャップ	大豆・とり肉・ぶた肉	トマト・たまねぎ	とうもろこしでん粉・じゃがいも キャッサバでん粉・なたね油・ラード	
7金		麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	616 19.1
		カレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・カレールウ（甘口・辛口）	
		フルーツゼリーミックス		カクテルゼリー（みかん） 黄桃・パイナップル		
		たらナゲット	すけとうだら		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉 じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 なたね油・ラード・米ぬか油	
17月		麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	567 21.8
		すまし汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・しめじ・みつば		
		三色丼	ぶた肉・凍り豆腐	スイートコーン・にんじん・グリーンピース	砂糖・ごま・米ぬか油	
		えだまめコロッケ	大豆	えだまめ・たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・じゃがいも 砂糖・なたね油・米ぬか油	
18火		クロロール・飲用牛乳	飲用牛乳		クロロール	503 19.6
		豆 ³ のスープ	豆乳・ウインナー・米みそ	たまねぎ・にんじん・えだまめ	じゃがいも	
		カラフルサラダ		キャベツ・きゅうり・赤ピーマン スイートコーン	フレンチドレッシング	
		ミンチカツ	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 サフラワー油・米ぬか油	
19水		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	482 20.3
		麻婆なす	ぶた肉・豆みそ	なす・たまねぎ・根深ねぎ にんじん・しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉・ごま油	
		中華風酢の物	とり肉（蒸）	キャベツ・きゅうり・にんじん	砂糖・ごま・ごま油	
		ぎょうざ	大豆・とり肉・ぶた肉	にら・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・ラード	
20木		小型ロール（上カット）・飲用牛乳	飲用牛乳		小型ロール	475 21.5
		とうがんとベーコンのクリームスープ	牛乳・大豆・ベーコン・脱脂粉乳・チーズ	とうがん・たまねぎ・しめじ・パセリ	生クリーム・上新粉	
		ツナサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	マヨネーズ風ドレッシング	
		ホットドッグ	ウインナー			
21金		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	487 21.2
		かしわ汁	とり肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ		
		ひじきの炒め煮	大豆・はんぺん・ひじき・けずりぶし	にんじん	じゃがいも・砂糖・米ぬか油	
		ほっけフライ ◆ウスターソース	大豆・ほっけ		小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油	
24月		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	475 19.8
		けんちん汁	豆腐・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ		
		海藻サラダ ◇和風ドレッシング	まぐろ（油漬）・ひじき・わかめ	キャベツ・きゅうり	和風ドレッシング	
		いわしの梅煮	いわし	梅干し	じゃがいもでん粉・砂糖	
25火		ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	505 17.7
		豆乳のカレースープ	豆乳・とり肉	たまねぎ・にんじん	じゃがいも	
		コールスローサラダ		キャベツ・にんじん・きゅうり	コールスロードレッシング	
		コロッケ ◆ウスターソース		たまねぎ	小麦粉・米粉・じゃがいも 砂糖・大豆油・米ぬか油	
26水		麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	569 16.8
		ハヤシライス	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・トマト・グリーンピース	じゃがいも・ハヤシルウ	
		コーンサラダ		キャベツ・スイートコーン・きゅうり	コーンクリーミードレッシング	
		パインゼリーミックス		パインアップル	カクテルゼリー	



日曜日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるものになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 主に体の調子を整えるものになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
27	木	サンドイッチパンズ・飲用牛乳	飲用牛乳		サンドイッチパンズ	490 20.9
		大麦と野菜のスープ	とり肉・ベーコン	たまねぎ・キャベツ・にんじん・パセリ	押麦・米ぬか油	
		ジャーマンポテト	ウインナー	たまねぎ・スイートコーン	じゃがいも・オリーブ油	
		えびカツバーガー ◇中濃ソース	大豆・えび・すけとうだら	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 じゃがいもでん粉・なたね油・米ぬか油	
28	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	498 18.5
		みそ汁	豆腐・豆みそ・油揚げ・けずりぶし・わかめ	たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも	
		ゆかりあえ		キャベツ・きゅうり・にんじん・しそ（粉）	砂糖	
		かぼちゃひき肉フライ	大豆・とり肉	かぼちゃ・たまねぎ	小麦粉・コーングリッツ・砂糖 大豆油・なたね油・米ぬか油	
		乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	
31	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	511 17.2
		五目スープ	豆腐・ショルダーベーコン	たまねぎ・にんじん・たけのこ	じゃがいもでん粉	
		ナムル	とり肉（蒸）	もやし・きゅうり・にんじん	ごま・砂糖・ごま油	
		春巻き	ぶた肉	にんじん・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・米粉・粉あめ・大豆油 ショートニング・ラード・米ぬか油	

豊田の農産物

- 米
・・・ごはん、麦ごはん
- 小麦「きぬあかり」
・・・ツイストパン
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ



＜今月の季節の食材＞



きゅうり



とうがん



かぼちゃ



えだまめ



ピーマン



トマト



なす

夏の食生活のポイント

いよいよ夏本番をむかえます。夏バテや熱中症に注意が必要です。
朝ごはんをしっかり食べて、こまめな水分補給を心がけましょう。

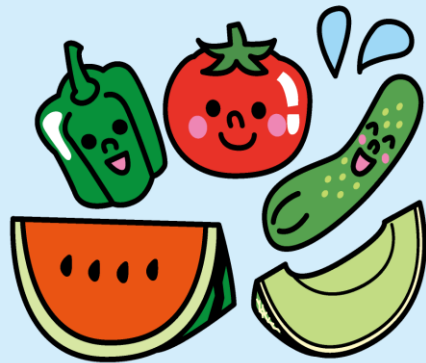
★ 朝・昼・夕の3食を
欠かさず食べよう

特に朝ごはんは重要です。
早寝・早起きの規則正しい
生活を心がけましょう。



★ 旬の野菜や果物を
食べよう

夏が旬の野菜は、体の
余分な熱を冷ます働きが
あります。



★ 冷たいものを上手に楽しもう

胃腸が冷えて食欲が
落ちる原因になります。
甘い清涼飲料水のとりすぎ
にも気をつけましょう。



★ おやつは時間を
決めて食べよう

食事が食べられなくな
らないように、時間と
量を考えましょう。



※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。

※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。
※献立名にある◇◆のついたドレッシング・ソース等は、配膳する時に使用します。