



2025年8月 浜寺太陽幼稚園メニュー（2号）



※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き				
			主に熱や力のもとになるもの	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	
1	金	ジャージャーめん ナムル フルーツ（オレンジ）	中華麺・油・ごま油・砂糖・でん粉 砂糖	鶏ひき肉・大豆たんぱく・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・なす・きゅうり・赤ピーマン 切干大根・太もやし・黄ピーマン・さやいんげん・にんにく オレンジ	料理酒・本みりん 醤油・塩	
4	月	照焼ハンバーグ ブロッコリーサラダ ごはん 玉ねぎとコーンのスープ フルーツ（パイナップル）	油・砂糖・でん粉 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ 	ブロッコリー・人参・黄ピーマン・カリフラワー コーン・玉ねぎ パイン	醤油・本みりん・料理酒 コンソメ	
5	火	豚肉のおかか炒め ポテトフライ ごはん うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 ポテトフライ・油 米(国産)	豚肉・かつお節 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・太もやし・ピーマン あおさのり ほうれん草 オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 塩 だし 	
6	水	白身魚のマヨネーズ焼 納豆和え ごはん わかめと玉ねぎのスープ フルーツ（バナナ）	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	黄金がれい 納豆 	オクラ・にんにく・塩昆布 わかめ・玉ねぎ バナナ	塩 醤油 コンソメ	
7	木	豆腐チャンプルー ちくわの磯辺揚げ ごはん 大根とえのきの味噌汁 フルーツ（黄桃） 	油・砂糖 小麦粉・油 米(国産)	豚肉・豆腐 ちくわ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・ピーマン・干しいたけ・さやいんげん あおさのり えのきたけ・大根 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒・和風だし ベーキングパウダー・塩 だし	
8	金	冷やしうどん れんこんチップス フルーツ（バナナ）	うどん 油	蒸し鶏(ほぐし)	オクラ・コーン・わかめ れんこん バナナ	つゆ 塩・コンソメ 	
12	火	白身魚フライ 春雨サラダ ごはん とうがんスープ オレンジゼリー 	油 緑豆春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) オレンジゼリー	白身魚フライ ウインナー	ブロッコリー・黄ピーマン 冬瓜・ドライパセリ	中濃ソース 醤油・塩 コンソメ	
18	月	肉団子のケチャップ煮 ポテトサラダ ごはん ワカメスープ ぶどうゼリー 	油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) ぶどうゼリー	肉団子 	玉ねぎ 人参・さやいんげん わかめ・コーン	トマトケチャップ・醤油・ウスターソース 塩 鶏がらスープ	
19	火	焼豚チャーハン ひじき入りナムル もやしと青ねぎの中華スープ フルーツ（オレンジ） 	米(国産)・押麦・油 砂糖・ごま油	焼豚・卵そぼろ	玉ねぎ・小松菜 大根・赤ピーマン・ひじき・にんにく 太もやし・青ねぎ オレンジ	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 醤油・塩 鶏がらスープ	
20	水	野菜たっぷりラーメン 焼ギョーザ フルーツ（バナナ） 	ラーメン・油 油	豚肉 ギョーザ	玉ねぎ・人参・キャベツ・コーン バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ ほん酢	
21	木	白身魚のチーズ焼 ツナとレンコンのサラダ ごはん ほうれん草と玉ねぎの味噌汁 フルーツ（黄桃）	小麦粉・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ホキ・ミックステーズ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	ドライパセリ れんこん・人参 ほうれん草・玉ねぎ 黄桃(缶詰)	塩・コンソメ 醤油 だし	
22	金	鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ ごはん 大根とわかめの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	でん粉・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが コーン・人参・ドライパセリ 大根・わかめ オレンジ	醤油・料理酒 塩 だし 	
25	月	カレーライス 切干大根サラダ フルーツポンチ 	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 青りんごゼリーの素・砂糖	牛肉	玉ねぎ・人参 切干大根・さやいんげん・人参 パイン(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールー 醤油・酢・本みりん	
26	火	サケピラフ レンコン肉詰フライ 白菜とブロッコリーのスープ フルーツ（白桃） 	米(国産)・押麦・油 油	さけフレーク レンコン肉詰フライ	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 白菜・ブロッコリー 白桃(缶詰)	コンソメ・塩 コンソメ	
27	水	豚肉の甘辛煮 蒸しシューマイ ごはん お麩とほうれん草の味噌汁 フルーツ（バナナ） 	つきごんにゃく・砂糖 米(国産) おつゆ麩	豚肉 しゅうまい 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん ほうれん草 バナナ	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	
28	木	メンチカツ チンゲン菜と白菜のお浸し ごはん 玉ねぎとかぼちゃの味噌汁 フルーツ（オレンジ） 	油 米(国産)	メンチカツ 赤みそ・白みそ	チンゲン菜・白菜・しめじ 玉ねぎ・かぼちゃ オレンジ	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし だし	
29	金	麻婆丼 平天とキャベツのさっぱり和え もやしとわかめスープ フルーツ（パイナップル） 	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ 平天	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ コーン・キャベツ 太もやし・わかめ パイン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ	
			栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
			平均栄養価	366kcal	12.7g	8.2g	48mg

※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

 スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



2025年8月 浜寺太陽幼稚園メニュー（3号）



※そば・落花生の入った食材は使用していません。

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き				
			主に熱や力のもとになるもの	主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	その他	
1	金	ジャージャーめん ナムル フルーツ（オレンジ）	中華麺・油・ごま油・砂糖・でん粉 砂糖	鶏ひき肉・大豆たんぱく・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・なす・きゅうり・赤ピーマン 切干大根・太もやし・黄ピーマン・さやいんげん・にんにく オレンジ	料理酒・本みりん 醤油・塩	
4	月	照焼ハンバーグ ブロッコリーサラダ ごはん 玉ねぎとコーンのスープ フルーツ（パイナップル）	油・砂糖・でん粉 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ 	ブロッコリー・人参・黄ピーマン・カリフラワー コーン・玉ねぎ パイン	醤油・本みりん・料理酒 コンソメ	
5	火	豚肉のおかか炒め ポテトフライ ごはん うす揚とほうれん草の味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油・砂糖 ポテトフライ・油 米(国産)	豚肉・かつお節 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・太もやし・ピーマン あおさのり ほうれん草 オレンジ	醤油・本みりん・料理酒 塩 だし 	
6	水	白身魚のマヨネース焼 納豆和え ごはん わかめと玉ねぎのスープ フルーツ（バナナ）	小麦粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	黄金がれい 納豆	オクラ・にんにく・塩昆布 わかめ・玉ねぎ バナナ	塩 醤油 コンソメ	
7	木	豆腐チャンプルー ちくわの磯辺揚げ ごはん 大根とえのきの味噌汁 フルーツ（黄桃）	油・砂糖 小麦粉・油 米(国産) 	豚肉・豆腐 ちくわ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・ピーマン・干しいたけ・さやいんげん あおさのり えのきだけ・大根 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒・和風だし ベーキングパウダー・塩 だし	
8	金	冷やしうどん れんこんチップス フルーツ（バナナ）	うどん 油	蒸し鶏(ほぐし)	オクラ・コーン・わかめ れんこん バナナ	つゆ 塩・コンソメ 	
12	火	白身魚フライ 春雨サラダ ごはん とうがんスープ オレンジゼリー	油 緑豆春雨・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) オレンジゼリー	白身魚フライ ウインナー	ブロッコリー・黄ピーマン 冬瓜・ドライパセリ	中濃ソース 醤油・塩 コンソメ 	
18	月	肉団子のケチャップ煮 ポテトサラダ ごはん わかめスープ ぶどうゼリー	油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) ぶどうゼリー	肉団子 	玉ねぎ 人参・さやいんげん わかめ・コーン	トマトケチャップ・醤油・ウスターソース 塩 鶏がらスープ	
19	火	焼豚チャーハン ひじき入りナムル もやしと青ねぎの中華スープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・油 砂糖・ごま油	焼豚・卵そぼろ	玉ねぎ・小松菜 大根・赤ピーマン・ひじき・にんにく 太もやし・青ねぎ オレンジ	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 醤油・塩 鶏がらスープ	
20	水	野菜たっぷりラーメン 焼ギョーザ フルーツ（バナナ）	ラーメン・油 油 	豚肉 ギョーザ	玉ねぎ・人参・キャベツ・コーン バナナ	醤油・鶏がらスープ・塩・醤油ラーメンスープ ほん酢	
21	木	白身魚のチーズ焼 ツナとレンコンのサラダ ごはん ほうれん草と玉ねぎの味噌汁 フルーツ（黄桃）	小麦粉・油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	ホキ・ミックスチーズ ツナフレーク 赤みそ・白みそ	ドライパセリ れんこん・人参 ほうれん草・玉ねぎ 黄桃(缶詰)	塩・コンソメ 醤油 だし	
22	金	鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ ごはん 大根とわかめの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	でん粉・油 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	鶏肉 赤みそ・白みそ	しょうが コーン・人参・ドライパセリ 大根・わかめ オレンジ	醤油・料理酒 塩 だし 	
25	月	カレーライス 切干大根サラダ フルーツポンチ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 青りんごゼリーの素・砂糖	牛肉	玉ねぎ・人参 切干大根・さやいんげん・人参 パイン(缶詰)・みかん(缶詰)	カレールー 醤油・酢・本みりん	
26	火	サケピラフ レンコン肉詰フライ 白菜とブロッコリーのスープ フルーツ（白桃）	米(国産)・押麦・油 油	さけフレーク レンコン肉詰フライ	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 白菜・ブロッコリー 白桃(缶詰)	コンソメ・塩 コンソメ	
27	水	豚肉の甘辛煮 蒸しシューマイ ごはん お麩とほうれん草の味噌汁 フルーツ（バナナ）	つきこんにゃく・砂糖 米(国産) おつゆ麩 	豚肉 しゅうまい 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん ほうれん草 バナナ	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	
28	木	メンチカツ チンゲン菜と白菜のお浸し ごはん 玉ねぎとかぼちゃの味噌汁 フルーツ（オレンジ）	油 米(国産)	メンチカツ 赤みそ・白みそ	チンゲン菜・白菜・しめじ 玉ねぎ・かぼちゃ オレンジ	中濃ソース 醤油・本みりん・和風だし だし	
29	金	麻婆丼 平天とキャベツのさっぱり和え もやしとわかめスープ フルーツ（パイナップル）	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 砂糖	豆腐・鶏ひき肉・赤みそ 平天	しょうが・にんにく・玉ねぎ・青ねぎ コーン・キャベツ 太もやし・わかめ パイン	醤油・料理酒・鶏がらスープ 酢・醤油・本みりん コンソメ	
			栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
			平均栄養価	394kcal	12.9g	9.6g	79mg

※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

月=マンナビスケット 火=ソフトせんべい
 水=マンナウエハース 木=やわらかおかき(のり塩)
 金=星たべよ 全種類 卵を含まないお菓子です

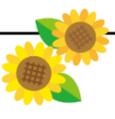
☆ 栄養価は、午前おやつ・昼食を合わせた表記となっております。



2025年8月 浜寺太陽幼稚園 午後おやつメニュー（3号）



※そば・落花生のいった食材は使用していません。

日付	曜日	献立	材料
1	金	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
4	月	かぼちゃマフィン 牛乳 	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳・かぼちゃ 牛乳
5	火	ふんわりじんじんクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参 牛乳 
6	水	ジャムサンド 牛乳	食パン いちごジャム 牛乳
7	木	きなこ蒸しパン 牛乳 	小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・豆乳・油 牛乳
8	金	サケおにぎり 牛乳 	米(国産)・さけ 塩 牛乳 
12	火	麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・マーガリン 砂糖 牛乳 
18	月	杏仁豆腐 牛乳	杏仁豆腐の素 牛乳 牛乳
19	火	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油・ミックスチーズ 牛乳
20	水	しらすおにぎり 牛乳 	米(国産)・しらす 醤油 牛乳
21	木	パインフルーツゼリー 牛乳 	パインゼリーの素 みかん(缶詰) 牛乳
22	金	きな粉マフィン 牛乳	小麦粉・きな粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆乳 牛乳 
25	月	黒糖パンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・黒砂糖・砂糖 豆腐・豆乳・油 牛乳
26	火	いちごクリームサンド 牛乳 	食パン・ホイップクリーム いちごジャム 牛乳
27	水	マスカットフルーツゼリー 牛乳	マスカットゼリーの素 パイン(缶詰) 牛乳
28	木	豆腐のふんわりクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐 牛乳 
29	金	みたらしまカロニ 牛乳	マカロニ・砂糖 醤油・でん粉 牛乳
栄養価平均値			エネルギー170Kcal たんぱく質4.6g 脂質5.5g カルシウム96mg

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

※午後おやつには全日、無調整牛乳70ccを飲みます。