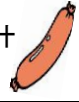


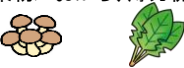
2026年8月



四條畷市役所こども政策課

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
1 土	イタリアンスパゲティ 果物 	スパゲティ、オリーブ油、ベーコン、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、にんじん、トマトピューレ、ウスターソース、ケチャップ、油、食塩／果物／牛乳／ミルクツイスト[既製品のパン]   	牛乳 ミルクツイスト
3 月	三色丼 スティックソーセージ 豆腐とねぎのすまし汁 	米、だし昆布、薄口醤油、酒、食塩、鶏ミンチ、濃口醤油、砂糖、本みりん、油、生姜、三度豆、食塩、にんじん、だし昆布、水、砂糖、食塩／アンパンマンおやつソーセージ／豆腐、たまねぎ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、豆乳、水、油、いちごジャム	牛乳 果物 ◎ワッフル(イチゴ) 
4 火	ご飯 ササミカツ コーンとワカメのサラダ チンゲン菜のスープ	米／鶏ささ身、食塩、白こしょう、薄力粉、水、パン粉、油、ケチャップ、トンカツソース／カットわかめ、コーン、きゅうり、ポン酢／チンゲン菜、たまねぎ、しめじ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／りんごジュース、水、砂糖、粉末かんてん／まがりせんべい【卵】  	牛乳 ◎りんごゼリー まがりせんべい 
5 水	ご飯 さわらの梅煮 ブロッコリーと人参のおかか和え 小松菜と麩のみそ汁 	米／さわら、生姜、無着色梅干し、砂糖、濃口醤油、酒、水／ブロッコリー、にんじん、花かつお、濃口醤油／こまつな、麩、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／ジョア ストロベリー／果物／薄力粉、ココア、砂糖、油、豆乳ホイップ、水	ジョア(ストロベリー) 果物 ◎ココアクッキー
6 木	ご飯 野菜のみそだれかけ ほうれん草のすまし汁	米／厚揚げ、鶏もも肉、だいこん、じゃがいも、にんじん、板こんにゃく、濃口醤油、だし昆布、水、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、砂糖、本みりん、水、いりごま、油／ほうれん草、たまねぎ、えのきたけ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、ホットケーキミックス(乳成分なし)、砂糖、バイン缶、油、水	牛乳 果物 ◎パインケーキ 
7 金	ご飯 ポークチャップ キャベツの和え物 冬瓜のみそ汁 	米／豚肉、たまねぎ、食塩、白こしょう、油、ケチャップ、トンカツソース／キャベツ、きゅうり、にんじん、濃口醤油、砂糖／とうがん、うすあげ、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／米、芽ひじき、にんじん、濃口醤油、砂糖、水	牛乳 果物 ◎ひじきのおやき 
8 土	焼きそば 果物 	中華めん(やさきそば用)、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、お好みソース(コープ)、ウスターソース、油、食塩／果物／牛乳／北海道バターフラワー[既製品のパン]  	牛乳 北海道バターフラワー
10 月	ご飯 チキンカレー わかめと胡瓜のサラダ 	米／鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水／きゅうり、にんじん、カットわかめ、ポン酢／牛乳／バナナ、みかん缶、りんご、ヨーグルト(無糖)／ぱりんこ   	牛乳 ◎フルーツヨーグルト ぱりんこ 
11 火	 山の日 		
12 水	さけ炒飯 ブロッコリーのごま和え じゃがいものスープ 	米、さけフレーク、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、濃口醤油、食塩／ブロッコリー、にんじん、濃口醤油、砂糖、いりごま／じゃがいも、たまねぎ、しめじ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、砂糖、豆乳、水、油、ケーキシロップ	牛乳 果物 ◎ホットケーキ 
13 木	ミートスパゲティ ベビーチーズ キャベツとコーンのスープ	スパゲティ、オリーブ油、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、油、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、鶏がらスープ、水、食塩、白こしょう、片栗粉、砂糖／ベビーチーズ／キャベツ、たまねぎ、ホールコーン、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／ビスコ／ハッピーターン	牛乳 果物 ビスコ ハッピーターン[3～5歳児]
14 金	ゆかりご飯 高野豆腐の煮物 さつま芋のみそ汁	米、ゆかり和えの素／高野豆腐、鶏もも肉、干しいたけ、たまねぎ、にんじん、三度豆、砂糖、薄口醤油、酒、煮干し、水／さつまいも、カットわかめ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／おにぎりせんべい【卵】／わいわいスティックゼリー  	牛乳 果物 おにぎりせんべい スティックゼリー
15 土	カレーうどん 果物 	うどん、豚肉、たまねぎ、にんじん、うすあげ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、水、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、カレー粉、薄口醤油、食塩、油、片栗粉／果物／牛乳／厚切りバウムクーヘン【小麦・卵・乳】  	牛乳 厚切バウムクーヘン
17 月	ご飯 豚肉のしょうが炒め キャベツのポン酢和え 豆腐とワカメのすまし汁	米／豚肉、生姜、たまねぎ、砂糖、濃口醤油、本みりん、油／キャベツ、きゅうり、にんじん、ポン酢／豆腐、カットわかめ、えのきたけ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／りんご、みかん缶、バイン缶、あわせゼリー(マスカット)、水、砂糖／カルシウムせん   	牛乳 ◎フルーツカクテル カルシウムせん   



日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
18 火	ご飯 焼き魚(さば) じゃが芋とひき肉炒め 小松菜のみそ汁 	米／さば、油、ポン酢／じゃがいも、にんじん、豚ミンチ、油、だし汁、濃口醤油、砂糖、いりごま／こまつな、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／スイカ／豆乳、砂糖、片栗粉、きな粉 	牛乳 スイカ ◎豆乳あべかわ 
お誕生日食			
19 水	わかめご飯(まぜ込み) 鶏肉の竜田揚げ ブロッコリーの甘酢和え 白菜のすまし汁	米、炊き込みわかめ／鶏もも肉、生姜、酒、濃口醤油、片栗粉、油／ブロッコリー、にんじん、酢、砂糖、薄口醤油、食塩／はくさい、たまねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／きになる野菜 白ぶどう&ほうれん草／果物／米粉のホットケーキミックス、砂糖、ココア、豆乳、水、油、粉糖	野菜ジュース(白ぶどう&ほうれん草) 果物 ◎ココアホットケーキ
20 木	ビビンバ しめじのスープ 	米、牛肉、にんにく、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、ごま油、ほうれん草、にんじん、きゅうり、ホールコーン、濃口醤油、砂糖、いりごま／しめじ、たまねぎ、カットわかめ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／おから、薄力粉、砂糖、マーガリン、豆乳ホイップ、レーズン、水 	牛乳 果物 ◎卵の花クッキー 
21 金	ご飯 厚揚げの煮付け そうめんと青菜のみそ汁	米／厚揚げ、鶏もも肉、だいこん、にんじん、ごぼ天、三度豆、砂糖、濃口醤油、本みりん、煮干し、だし昆布、水／そうめん、こまつな、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／米粉のホットケーキミックス、粉チーズ、豆乳、水、油 	牛乳 果物 ◎チーズボール
22 土	味噌ラーメン 果物 	中華めん(卵なし麺)、豚肉、はくさい、にんじん、しめじ、青ねぎ、油、ごま油、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、濃口醤油、水／果物／牛乳／メロンパン[既製品のパン] 	牛乳 メロンパン 
24 月	ご飯 夏野菜カレー 胡瓜とツナのサラダ (柑橘ドレッシング)	米／豚肉、じゃがいも、かぼちゃ、たまねぎ、なす、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルゲン27品目不使用)、ケチャップ、油、水／きゅうり、にんじん、ツナフレーク油漬、ノンオイル柑橘ドレッシング／お茶／フルーチェ(イチゴ) 	お茶 ◎フルーチェ(いちご) 源氏パイ 
25 火	ご飯 豆腐の肉あんかけ じゃが芋と玉ねぎのみそ汁	米／豆腐、豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、生姜、油、砂糖、濃口醤油、煮干し、水、片栗粉／じゃがいも、たまねぎ、カットわかめ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／牛乳／果物／小麦粉(田原産)、ベーキングパウダー、砂糖、油、豆乳、水、油、きな粉、砂糖	牛乳 果物 ◎きな粉ドーナツ (田原小麦) 
26 水	ご飯 鶏肉の照り焼き 小松菜の煮びたし 豆腐とねぎのお吸い物 	米／鶏もも肉、濃口醤油、本みりん、酒、生姜、濃口醤油、砂糖、本みりん、水、片栗粉、水／こまつな、しめじ、にんじん、濃口醤油、砂糖、だし昆布、混合だし、だし汁、花かつお／豆腐、たまねぎ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水／牛乳／果物／ポップコーン用コーン、油、バター、カレー粉、食塩／ハッピーターン	牛乳 果物 ◎ポップコーン(カレー味) ハッピーターン【1歳児】
27 木	ご飯 鮭のノルウェー風 白菜と人参のナムル 	米／秋鮭(角切り)、片栗粉、油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、水／はくさい、にんじん、えのきたけ、濃口醤油、ごま油、鶏がらスープ／切り干しだいこん、うすあげ、にんじん、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水／スクールヨーグルト／りんご、砂糖、食塩、水／揚一番	スクールヨーグルト ◎りんごのコンポート 揚一番 
28 金	ご飯 マーボーなす 春雨スープ 	米／豚ミンチ、なす、たまねぎ、にんじん、ピーマン、干しいたけ、生姜、ごま油、濃口醤油、砂糖、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、片栗粉、水／春雨、チンゲン菜、ベーコン、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／食パン(卵なし)、ホールコーン、ポークウインナー、ケチャップ、ピザ用チーズ	牛乳 果物 ◎ピザトースト 
29 土	肉うどん 果物	うどん、牛肉、濃口醤油、本みりん、砂糖、たまねぎ、にんじん、しめじ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、食塩、水／果物／牛乳／ネオバターロール[既製品のパン] 	牛乳 ネオバターロール
31 月	シーチキン炒飯 ゆでブロッコリー(マヨドレ) キャベツとコーンのスープ	米、ツナフレーク油漬、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、油、食塩、鶏がらスープ、濃口醤油、油／ブロッコリー、食塩、マヨドレ／キャベツ、たまねぎ、コーン、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水／牛乳／果物／薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、水、にんじん 	牛乳 果物 ◎キャロット蒸しパン 

8月の1日の平均栄養量 (3歳以上児・おやつ含む) ※3歳未満児は8割の計算	エネルギー	575 kcal	鉄	2.2 mg
	たんぱく質	21.2 g	カルシウム	261 mg
	脂質	18.9 g	ビタミンC	27 mg
	塩分	2.2 g	食物繊維	4.5 g

※天候・材料等の都合により献立を変更する場合があります。

※1～2歳児クラスは、10時に牛乳がつかます。

※果物はりんご、バナナ、オレンジ等柑橘類、その他季節に応じた果物(8月はスイカ)を提供予定です。

