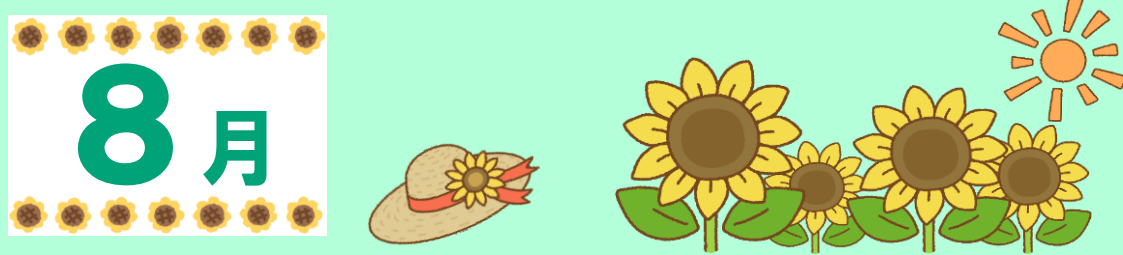


令和8年（2026年）8月熊本市立保育園給食標準献立

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日												
午前	8月 					【1か月平均栄養素量】				1	牛乳、せんべい											
昼食						《未満児（主食込み）》 エネルギー 473kcal たんぱく質 18.8g 脂 質 15.1g				《以上児（主食なし）》 エネルギー 393kcal たんぱく質 19.2g 脂 質 16.7g		飯、きつね丼、 じゃがいもの具たくさんスープ										
午後												牛乳、もものケーキ										
午前	3	牛乳、ビスケット	4	牛乳、 コーンフレーク	5	牛乳、クラッカー	6	牛乳、ボーロ	7	牛乳、せんべい	8	牛乳、ビスケット										
昼食	飯、夏野菜麻婆豆腐、 もやしのごま酢和え、 バナナ		飯、小松菜のみそ汁、 ピカタ、夕焼けビーフン		飯、肉豆腐、 キャベツのごま和え、 メロン		飯、 かぼちゃとたまねぎのみそ汁、 魚のマヨネーズ焼き、 菜焼き		飯、 とうがんとはるさめのスープ、 鶏レバーソース煮、 オレンジ		飯、なべしぎ焼き、 さつまいもとたまねぎのスープ											
午後	牛乳、フライドポテト		牛乳、つぶつぶオレンジゼリー、 クッキー		牛乳、しらすおにぎり		牛乳、ホットケーキ		牛乳、 さくさくきな粉クッキー		牛乳、わかめおにぎり											
午前	10	牛乳、ウエハース	11	山の日	12	牛乳、クラッカー	13	牛乳、ビスケット	14	牛乳、ボーロ	15	牛乳、せんべい										
昼食	飯、ハヤシライス、 じゃこの甘酢和え、メロン				飯、鶏ごぼう丼、 スパゲティサラダ、 オレンジ		飯、じゃが芋みそ汁、 豚肉の生姜焼き、 もやしとしらすのナムル、 バナナ		飯、たまねぎのスープ、 ツナと豆腐の和風煮、 きゃべつのごま和え		飯、和風カレー丼、 かぼちゃのみそ汁											
午後	牛乳、鉄強化ヨーグルト、 ビスケット				牛乳、ココアケーキ		牛乳、煮豆		牛乳、 手づくりプレーンクッキー		牛乳、きなこおにぎり											
午前	17	牛乳、クラッカー	18	牛乳、 コーンフレーク	19	牛乳、ウエハース	20	牛乳、ビスケット	21	牛乳、ボーロ	22	牛乳、せんべい										
昼食	飯、ふみそ汁、肉じゃが、 キャベツのごま酢あえ		飯、牛肉の卵とし丼、 もやし炒め、 オレンジ		飯、なすとあげのみそ汁、 鶏肉のプロバンス風、 かぼちゃの含め煮食育の日		飯、じゃがいものスープ、 魚のカレー揚げ、 夏ピクルス		飯、えのきとわかめのすまし汁、 ハンバーグ、 白菜のおかか和え		飯、 豚肉と野菜の華風炒め、 豆腐ともやしの中華スープ											
午後	牛乳、キャロットケーキ		牛乳、じゃこトースト		牛乳、すいかのフルーツポンチ、 カルシウム強化せんべい		牛乳、塩こんぶおにぎり		牛乳、 ヨーグルトパンケーキ		牛乳、バナナ、クッキー											
午前	24	牛乳、クラッカー	25	牛乳、ビスケット	26	牛乳、みかん缶	27	牛乳、 コーンフレーク	28	牛乳、ウエハース	29	牛乳、ビスケット										
昼食	飯、ひじき丼、 さつまいもサラダ、バナナ		飯、たまねぎみそ汁、 魚のクラッカー焼き、 とうがんのそぼろ煮		飯、はるさめのスープ、 厚揚げのミートソース、 きゃべつのごま酢和え		飯、じゃがいものみそ汁、 ムニエル、納豆和え		飯、ビーフンすまし汁、 かぼちゃと鶏肉の含め煮、 じゃこ和え、バナナ		飯、ごぼトン丼、 豆腐と野菜のスープ											
午後	牛乳、ゆでとうもろこし、 カルシウムウエハース		牛乳、フレーククッキー		牛乳、黒糖おやき		牛乳、菓子パン		牛乳、冷製パスタ		牛乳、ゆかりおにぎり											
午前	31	牛乳、せんべい																				
昼食	飯、シンデレラカレー、 はるさめサラダ、 オレンジ																					
午後	牛乳、ヨーグルト、クラッカー																					

※午前のおやつは未満児のみ、以上児の昼食はご飯持参となります

※行事及び保育等の都合上、献立が変更になることがあります