



献立予定表

給食だより



目標 すききらいせず、がんばって食べましょう。

2026.8

月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
しおにく 塩肉じゃが ほうれん草の マヨ和え なっとう 納豆 むぎちや 麦茶 ㊟フルーチェ	チキンナゲット きゅうりと ツナコーンサラダ やさい 野菜スープ ㊟ パピコ	なす 茄子のミートグラタ もやしとちくわの ゴマ和え ㊟ソリスープ パン ミロ こつぶっこ	とうもろこしご飯 あんこう たつたあ 鮫鯉の竜田揚げ みそしる 味噌汁 ｼｮｳ風ﾖｰｸﾞﾙﾄ ほし 星たべよ	なつやさい ふた しょうがや 夏野菜と豚の生姜焼き さんしよく 三色ナムル みそしる 味噌汁 ㊟ かぼちゃｽｰﾌﾟ
10	11	12	13	14
しょうゆ 醤油ラーメン ぎょうざ 餃子 かいそう 海藻サラダ むぎちや 麦茶 ㊟わかめおにぎり	山の日 	弁当日 大掃除のため 給食はありません むぎちや 麦茶 ポッキンフルーツ	盆休み (休 園) 	盆休み (休 園)
17	18	19	20	21
にくどうふ 肉豆腐 かうのツマヨ和え チーズ ㊟ たべっこ動物	やみつきりんちゃん だいこん 大根と ほうれん草のサラダ スープ ㊟ ㊟ジャムサンド	さんしよくどん 三色丼 やさい いそあ 野菜の磯和え みそしる 味噌汁 ㊟ む ㊟蒸しパン	すぶた 酢豚 ﾌﾞｯｸﾘｰの おかか和え ベビーシュー 麦茶 ㊟ﾌﾙｰﾂﾖｰｸﾞﾙﾄ	カレーライス たまご ゆで卵 サラダ ふくしんづ 福神漬け ㊟ パピコ
24	25	26	27	28
わふう 和風パスタ ﾋﾞｯﾄﾞﾌﾞｯｸﾘｰの ｶｰﾘｯｸ炒め たまご 卵スープ むぎちや 麦茶 ㊟焼きおにぎり	メンチカツ きゃﾊﾞｯのｺﾞﾏ和え みそしる 味噌汁 ケーキ ㊟ ㊟ぼたぼた焼き	にくだんご チーズ ｶｰ肉団子 コールスロー スープ ㊟ ㊟ｽﾜｰﾄﾞﾍﾟﾃﾄ	さば しおや 鯖の塩焼き おんやさい 温野菜 みそしる 味噌汁 ﾌﾚｰﾝﾗｯｼｰ おにぎりせんべい	タコライス とうふ 豆腐チャンプルー わかめスープ ㊟ ㊟ｺｺｱﾌﾙﾜｲﾄﾞｽﾄ
31	こまめに水分補給をしましょう 子どもはおとなより脱水や熱中症になりやすく、遊びに夢中になると、のどのかわきに気づかないこともあります。こまめに水分補給をさせることが大切です。 外出前や遊んでいる時にも、水分補給をする習慣をつけましょう。 ・・・飲み物は水や麦茶を・・・ 子どもたちの普段の水分補給には、水やカフェインを含まない麦茶を選びましょう。甘いジュースや乳酸飲料などの清涼飲料を普段から飲んでいると、糖分のとり過ぎになったり、むし歯になりやすくなるので注意しましょう。			
ひ 冷やし中華 たま かに玉 バナナ むぎちや 麦茶 ㊟ゆかりおにぎり				

3 牛乳 ｺｰﾝﾌﾙｰｸ	4 麦茶 ﾖｰｸﾞﾙﾄ	5 麦茶 ﾋﾞｽｹｯﾄ	6 麦茶 ﾋｽｹｯﾄ	7 麦茶 ﾔﾃﾞｲﾁｽﾞ
10 牛乳 ﾎｰﾛ	11	12 麦茶 ｸｯｷｰ	13	14
17 牛乳 ｺｰﾝﾌﾙｰｸ	18 ミロ せんべい	19 麦茶 ｷｳｲ	20 麦茶 ｸｯｷｰ	21 麦茶 あげせん
24 牛乳 ﾎｰﾛ	25 麦茶 ﾖｰｸﾞﾙﾄ	26 麦茶 梨	27 麦茶 ｽﾃｯｸﾊﾞﾝ	28 麦茶 こつぶっこ
31 牛乳 ｺｰﾝﾌﾙｰｸ				

ちゅうりつ組のおやつ
(9時30分)

夏野菜をトッピング
夏野菜には、水分やビタミン、ミネラルが多く含まれています。そうめんやレトルトカレーに、トマトやきゅうり、なす、オクラなどの夏野菜をトッピングすると、栄養価が高まります。
旬の野菜を取り入れて、元気に過ごしましょう。

毎週火曜日はお弁当箱の日です。今月は、4日、18日、25日です。忘れないようお願いします。