

令和7年度

8月献立表



月	火	水	木	金	土
				1	2
				梅風味の照り焼き じゃが芋の酢の物 みそ汁	ミートスパゲティ 梅きゅうり くだもの
4	5	6	7	8	9
夏野菜のカレー 胡瓜の酢の物 くだもの	魚の塩こうじ焼き 干大根のベーコン炒め 南瓜のみそ汁	じゃが芋ナゲット かみかみサラダ カレー汁ビーフン	ちゃんぽん ジャーマンポテト 胡瓜の浅漬け くだもの	青椒肉絲 小魚サラダ みそ汁	ごぼうベーコンピラフ かきたまスープ くだもの
11	12	13	14	15	16
山の日	魚のレモン甘酢 じゃこピーマン トマトスープ	さつま芋のひじき煮 切干バンバンジー みそ汁	盆休み (希望保育)	盆休み (希望保育)	盆休み (希望保育)
18	19	20	21	22	23
じゃが芋そぼろ煮 トマトのごま酢和え うどん汁	豆腐のお好み焼き さつま芋の甘煮 冬瓜のカレースープ	ラタトゥイユ ごまきゅうり そうめん汁	夏祭りバイキング	酢鶏 もやしナムル 中華スープ	サラダうどん ゆで豆 くだもの
25	26	27	28	29	30
チーズオムレツ ひじきサラダ パスタスープ	ししゃも南蛮 マッシュポテト みそ汁	夏野菜の肉みそかけ いんげんのごまあえ かんぴょうと卵汁	弁当の日	タンドリーチキン なべしぎ すまし汁	カレーピラフ コンソメスープ くだもの



～夏野菜をしっかりとうろ～

暑さで食欲が落ちるこの時期、体の熱を下げる働きのある夏野菜を給食の献立に積極的に取り入れています。温かい汁物で塩分や水分をとって、脱水にならないようにしたり、これから迎える残暑に負けない体づくりを心掛けています。



21日の夏祭りバイキングでは、卒園児の1年生を迎えて夏祭り会が開かれます。この日の給食は、夏祭りにちなんだメニューが登場します。何が出てくるかは…

お楽しみに😊



今月の保小中連携献立は、『じゃこピーマン』が12日に登場予定です。ピーマンやパプリカ、ちりめんじゃこなど具たくさん炒め物です。お楽しみに…✨

