

令和7年8月 献立表

中・後期食

ハレルヤ保育園

日	曜	献立名		あか	黄	みどり	調味料		
		昼食	午後おやつ	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとに なる	体の調子を整える			
1	29	金	お粥(中期)軟飯(後期) 煮魚 納豆汁(かぼちゃ・わかめ)	煮奴 オレンジ	白身魚 米みそ(淡色辛みそ) 納豆 豆腐	米 砂糖	にんじん ほうれんそう わかめ かぼちゃ オレンジ	しょうゆ 昆布だし汁	
2	16	30	土	お粥(中期)軟飯(後期) すき焼き風煮 みそ汁(豆腐・キャベツ)	野菜粥 りんご	豚肉 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 さといも	にんじん たまねぎ キャベツ りんご	しょうゆ 昆布だし汁
4	18	25	月	お粥(中期)軟飯(後期) 炒り豆腐 みそ汁(かぼちゃ・キャベツ)	煮込みスパゲティ りんご	豆腐 米みそ(淡色辛みそ) ささみ	米 砂糖 スパゲティ	かぼちゃ キャベツ ほうれんそう りんご	しょうゆ 昆布だし汁
5	19	火	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉の味噌炒め わかめスープ(じゃがいも・わかめ)	にゅうめん オレンジ	豚肉 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 油 じゃがいも そうめん	ほうれんそう かぼちゃ わかめ たまねぎ オレンジ	昆布だし汁 食塩	
6	20	水	お粥(中期)軟飯(後期) 鶏肉と野菜の煮物 みそ汁(だいこん・わかめ)	甘煮 りんご	鶏肉 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖	かぼちゃ たまねぎ なす だいこん わかめ りんご	しょうゆ 昆布だし汁 みりん	
7	21	木	お粥(中期)軟飯(後期) みそ煮魚 すまし汁(にんじん・じゃがいも)	おじゃ りんご	白身魚 米みそ(淡色辛みそ) 豆腐	米 砂糖 じゃがいも	にんじん こまつな りんご	しょうゆ 昆布だし汁 食塩	
8	金	お粥(中期)軟飯(後期) 豆腐チャンプル みそ汁(かぼちゃ・たまねぎ)	青菜粥 すいか	豚肉 米みそ(淡色辛みそ) 豆腐	米 片栗粉 油	こまつな たまねぎ キャベツ にんじん かぼちゃ すいか	しょうゆ 昆布だし汁 食塩		
9	23	土	お粥(中期)軟飯(後期) 芋煮風 みそ汁(だいこん・麩)	煮奴 りんご	鶏肉 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 麩	にんじん ほうれんそう だいこん りんご	しょうゆ 昆布だし汁	
12	26	火	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉と野菜の煮物 みそ汁(なす・わかめ)	煮込みうどん りんご	豚肉 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 うどん	なす わかめ にんじん たまねぎ グリンピース りんご	しょうゆ 昆布だし汁	
27	水	お粥(中期)軟飯(後期) 豆腐のそぼろ煮 みそ汁(だいこん・ほうれんそう)	お好み焼き バナナ	豚肉 米みそ(淡色辛みそ) 豆腐 粉 ミルク	米 砂糖 小麦粉	ほうれんそう だいこん にんじん たまねぎ キャベツ コーン バナナ	しょうゆ 昆布だし汁		
28	木	お粥(中期)軟飯(後期) 肉じゃが 豆乳スープ(たまねぎ・にんじん)	野菜粥 りんご	鶏肉 豆乳	米 砂糖 じゃがいも	こまつな たまねぎ にんじん かぼちゃ りんご	しょうゆ 昆布だし汁		
22	金	お粥(中期)軟飯(後期) 豚肉の野菜あんかけ すまし汁(豆腐・わかめ)	にゅうめん オレンジ	豚肉 豆腐 米みそ(淡色辛みそ)	米 砂糖 そうめん 片栗粉 じゃがいも	にんじん たまねぎ キャベツ わかめ オレンジ	しょうゆ 昆布だし汁		

★離乳食期のおやつについて★

おやつは役割...一度にたくさん食べられない子どもにとっておやつは食事の一部です。『エネルギーの補給』『水分の補給』『食べる楽しみ』とおやつの役割は大切です。大人と同様の甘いお菓子ではなく、食事の補いになるものの方がいいでしょう。また、おやつの時間はお母さんも一息入れて、一緒に食べると楽しい時間になるでしょう。ハレルヤでは中期食・後期食のお子さんに午後食として果物やおかゆ、パン、麺、煮奴などのさまざまなおやつを提供しています。毎月お渡ししている献立表にも記載してありますのでご家庭でのメニュー作りの参考になさってくださいね！ **★13日(水)～15日(金)は家庭保育協力日になります。給食の提供はありませんので、登園される方はお弁当のご準備をよろしく願います。** ☆都合により食材を変更する場合があります。

令和7年8月 献立表

初期食

ハレルヤ保育園

日	曜	献立名		あか	黄	みどり	調理より	
		昼食		体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとに なる	体の調子を整える		
1	29	金	お粥(前、後期) かぼちゃのペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) 白身魚のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	白身魚	米	かぼちゃ にんじん	☆離乳食期のおやつについて☆ おやつの役割・・・一度にたくさん食べられない子どもにとっておやつは食事の一部です。 『エネルギーの補給』『水分の補給』『食べる楽しみ』とおやつの役割は大切です。大人と同様の甘いお菓子ではなく、食事の補いになるものの方がいいでしょう。また、おやつの時間はお母さんも一息入れて、一緒に食べると楽しい時間になるでしょう。ハレルヤでは中期食、後期食のお子さんには午後食として果物やおかゆ、パン、麺、煮奴などのさまざまなおやつを提供しています。 ☆都合により食材を変更する場合があります☆	
2	16	30	土	お粥(前、後期) キャベツのペースト(前、後期) たまねぎのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	米		キャベツ たまねぎ
4	18	25	月	お粥(前、後期) にんじんのペースト(前、後期) かぼちゃのペースト(後期) ささみのペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	ささみ	米		にんじん かぼちゃ
5	19	火	お粥(前、後期) じゃがいものペースト(前、後期) たまねぎのペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	米 じゃがいも	たまねぎ		
6	20	水	お粥(前、後期) たまねぎのペースト(前、後期) かぼちゃのペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	米	たまねぎ かぼちゃ		
7	21	木	お粥(前、後期) こまつなのペースト(前、後期) じゃがいものペースト(後期) 白身魚のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	白身魚	米 じゃがいも	こまつな		
8		金	お粥(前、後期) キャベツのペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	米	キャベツ にんじん		
9	23	土	お粥(前、後期) ほうれんそうのペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	米	ほうれんそう にんじん		
12	26	火	お粥(前、後期) たまねぎのペースト(前、後期) キャベツのペースト(後期) ささみのペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	ささみ	米	たまねぎ キャベツ		
27		水	お粥(前、後期) たまねぎのペースト(前、後期) かぼちゃのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	豆腐	米	たまねぎ かぼちゃ		
28		木	お粥(前、後期) じゃがいものペースト(前、後期) にんじんのペースト(後期) 麩のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	米 じゃがいも	にんじん		
22		金	お粥(前、後期) にんじんのペースト(前、後期) キャベツのペースト(後期) 豆腐のペースト(後期) 野菜スープ(前、後期)	麩	米	にんじん キャベツ		