

令和7年 8月分

3歳未満児献立表

阿品台西保育園

8月の食育テーマ お箸の持ち方・使い方

日 曜	献立名	材 料 名			おやつ	午後 午前
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		
1 金	麦ごはん さばの塩焼き 春雨の酢の物 ふの味噌汁	米／押麦／はるさめ／ 砂糖／ふ	鯖塩水漬け／ロースハ ム／カットわかめ／み そ／牛乳	きゅうり／コーン／玉葱／ にんじん／ねぎ／すいか	すいか お茶	お菓子 牛乳
2 土	ひじき入りふわふわ丼 じゃが芋の味噌汁	米／砂糖／かたくり粉 ／じゃがいも／お菓子	豆腐／豚ひき肉／干ひ じき（ｽﾏｲﾙ釜、乾）／み そ／牛乳	玉葱／にんじん／グリーン ピース／生しいたけ（菌床栽 培、生）／ねぎ	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳
4 月	麦ごはん かぼちゃのシチュー 切干大根のごま酢和え	米／押麦／バター／小 麦粉／砂糖／ごま	鶏肉モモ／牛乳／ツナ ／ヨーグルト	かぼちゃ／玉葱／にんじん ／グリーンピース／切干しだ いこん／こまつな	ヨーグルト お茶	お菓子 牛乳
5 火	麦ごはん 鮭のムニエル ジャーマンポテト 小松菜のスープ	米／押麦／バター／小 麦粉／じゃがいも／オ リーブ油	鮭／ベーコン／カット わかめ／牛乳	レモン／玉葱／にんにく／ パセリ／こまつな／えのき たけ／とうもろこし	とうもろこし 牛乳	お菓子 牛乳
6 水	そうめん なすのそぼろ煮	そうめん／砂糖／油／ かたくり粉／米粉／紅 花油	むきえび／豚ひき肉／ みそ／牛乳／おから／ 豆乳	干し椎茸／きゅうり／にん じん／なす／玉葱／ピーマ ン	おからケーキ 牛乳	お菓子 牛乳
7 木	麦ごはん 鶏肉のみそ漬け焼き スパゲッティサラダ わかめスープ	米／押麦／スパゲッ ティ／砂糖／紅花油／ お菓子	鶏肉モモ／みそ／カッ トわかめ／牛乳	しょうが／キャベツ／にん じん／きゅうり／コーン／ 玉葱／もやし	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳
8 金	麦ごはん あじのマリネ 冬瓜汁	米／押麦／かたくり粉 ／油／砂糖／紅花油／ お菓子	あじ／豚肉モモ／牛乳	玉葱／にんじん／ピーマン ／とうがん／しめじ／ねぎ	お菓子 ブリック牛乳	お菓子 牛乳
9 土	もずく丼 豆腐のすまし汁	米／油／砂糖／お菓子	もずく／豚ひき肉／豆 腐／カットわかめ／牛 乳	糸こんにゃく／にんじん／ 玉葱	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳
12 火	麦ごはん ドライカレー みかんサラダ	米／押麦／砂糖／パ ター／紅花油／ふ	豚ひき肉／牛ひき肉／ 牛乳	玉葱／にんじん／ピーマン ／トマト／トマトジュース ／みかん缶／きゅうり／ キャベツ	ふのラスク 牛乳	お菓子 牛乳
13 水	麦ごはん 肉じゃが すき昆布サラダ	米／押麦／じゃがいも ／油／砂糖／紅花油／ ごま油／お菓子	鶏肉モモ／刻み昆布／ ちりめん／牛乳／かえ りいりこ	糸こんにゃく／玉葱／にん じん／さやいんげん／キャ ベツ／コーン	煮干しのカリカリ お菓子 牛乳	お菓子 牛乳
14 木	麦ごはん ハヤシシチュー キャベツのおかか和え	米／押麦／じゃがいも ／小麦粉／バター／砂 糖／お菓子	ツナ／かつお節／牛乳	玉葱／にんじん／グリーン ピース／キャベツ	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳
15 金	麦ごはん 高野豆腐の含め煮 和風サラダ	米／押麦／じゃがいも ／砂糖／紅花油／マカ ロニ	高野豆腐／鶏肉モモ／ ツナ／カットわかめ／ 牛乳／きな粉	にんじん／玉葱／グリーン ピース／キャベツ／きゅう り／コーン	マカロニのあべかわ 牛乳	お菓子 牛乳
16 土	中華どんぶり 春雨スープ	米／かたくり粉／砂糖 ／はるさめ／お菓子	豚肉モモ／カットわか め／だし昆布／かつお 節／牛乳	玉葱／にんじん／キャベツ ／干し椎茸	お菓子 牛乳	お菓子 牛乳

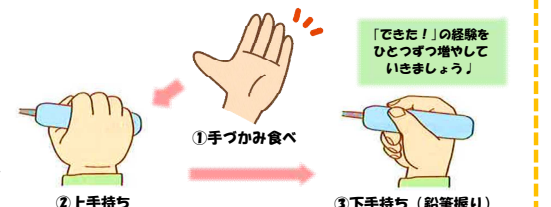


廿日市市では、8月31日を「やさいの日」として、1日350gの野菜を食べることを推進しています！
今年のやさいの日は、日曜日ですね！



スプーンの持ち方について

箸を正しく持つためには、0歳から2歳の間で「手づかみ食べ」、スプーンの「上手持ち」、そして「下手持ち（鉛筆握り）」の経験を積んでいくことが大切です。この3つのステップを丁寧に踏んでいくことで、ものをつまんだり、手首をひねったりといった生活の中で必要な動きの習得にも繋がります。下手持ちが安定し、自分で食べられるようになったら、箸の練習へ移行していきましょう。また、この時期に手指の発達を促す遊び（手遊びや紙をちぎる、洗濯ばさみをつまむなど）についても楽しみながら実践してみましょう。



月 平 均 栄 養 価		エネルギー 脂 質	たんぱく質 食塩相当量
		465 kcal 13.6 g	20.0 g 1.8 g

令和7年 8月分

3歳以上児献立表

阿品台西保育園

8月の食育テーマ お箸の持ち方・使い方

日 曜	献立名	材 料 名			おやつ 午後 午前
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
1 金	さばのしおやき はるさめのすのもの ふのみそしる	はるさめ／砂糖／ふ	鯖塩水漬け／ロースハム ／カットわかめ／みそ	きゅうり／コーン／玉葱 ／にんじん／ねぎ／すいか	すいか おちや
2 土	ひじきいりふわふわどん じゃがいものみそしる	砂糖／かたくり粉／ じゃがいも／お菓子	豆腐／豚ひき肉／干ひ じき（ｽﾍﾞﾙｽ釜、乾）／み そ／牛乳	玉葱／にんじん／グリーン ピース／生しいたけ（菌床 栽培、生）／ねぎ	おかし ぎゅうにゅう
4 月	かぼちゃのしちゅー きりぼしだいこんのごますあえ	バター／小麦粉／砂糖 ／ごま／お菓子	鶏肉モモ／牛乳／ツナ	かぼちゃ／玉葱／にんじん ／グリーンピース／切干しだ いこん／こまつな／えだま め	えだまめ おかし ぎゅうにゅう
5 火	さけのむにえる じゃーまんぼてと こまつなのすーぶ	バター／小麦粉／じゃ がいも／オリーブ油	鮭／ベーコン／カット わかめ／牛乳	レモン／玉葱／にんにく ／パセリ／こまつな／えのき たけ／とうもろこし	とうもろこし ぎゅうにゅう
6 水	そうめん なすのそぼろに	そうめん／砂糖／油 ／かたくり粉／米粉／紅 花油	むきえび／豚ひき肉 ／みそ／おから／豆乳 ／牛乳	干し椎茸／きゅうり／にん じん／なす／玉葱／ピーマ ン	おからけーき ぎゅうにゅう
7 木	とりにくののみそつけやき すばげっていさらだ わかめすーぶ	スパゲッティ／砂糖 ／紅花油／お菓子	鶏肉モモ／みそ／カッ トわかめ／牛乳	しょうが／キャベツ／にん じん／きゅうり／コーン ／玉葱／もやし	おかし ぎゅうにゅう
8 金	あじのまりね とうがんにじる	かたくり粉／油／砂糖 ／紅花油／お菓子	あじ／豚肉モモ／牛乳	玉葱／にんじん／ピーマン ／とうが／しめじ／ねぎ	おかし ぶりっくぎゅうにゅう
9 土	もずくどん とうふのすましじる	油／砂糖／お菓子	もずく／豚ひき肉／豆 腐／カットわかめ／牛 乳	糸こんにやく／にんじん ／玉葱	おかし ぎゅうにゅう
12 火	どらいかれー みかんさらだ	砂糖／バター／紅花油 ／ふ	豚ひき肉／牛ひき肉 ／牛乳	玉葱／にんじん／ピーマン ／トマト／トマトジュース ／みかん缶／きゅうり ／キャベツ	ふのらすく ぎゅうにゅう
13 水	にくじゃが すぎこんぶさらだ	じゃがいも／油／砂糖 ／紅花油／ごま油／お 菓子	鶏肉モモ／刻み昆布 ／ちりめん／かえりいり こ／牛乳	糸こんにやく／玉葱／にん じん／さやいんげん／キャ ベツ／コーン	にぼしのかりかり おかし ぎゅうにゅう
14 木	はやししちゅー きやべつのおかかあえ	じゃがいも／小麦粉 ／バター／砂糖／お菓子	ツナ／かつお節／牛乳	玉葱／にんじん／グリーン ピース／キャベツ	おかし ぎゅうにゅう
15 金	こうやとうふのふくめに わふうさらだ	じゃがいも／砂糖／紅 花油／マカロニ	高野豆腐／鶏肉モモ ／ツナ／カットわかめ ／きな粉／牛乳	にんじん／玉葱／グリーン ピース／キャベツ／きゅう り／コーン	まかろにのあべかわ ぎゅうにゅう
16 土	ちゅうかどんぶり はるさめすーぶ	かたくり粉／砂糖／は るさめ／お菓子	豚肉モモ／カットわか め／だし昆布／かつお 節／牛乳	玉葱／にんじん／キャベツ ／干し椎茸	おかし ぎゅうにゅう

日 曜	献立名	材 料 名			おやつ 午後 午前
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
18 月	なつやさいかれー はわいあんさらだ	じゃがいも／小麦粉 ／バター／砂糖／紅花油 ／お菓子	鶏肉モモ／牛乳	玉葱／にんじん／なす ／トマト／ピーマン／かぼちゃ ／りんご／キャベツ／きゅ うり／パイン缶詰／なし	なし おかし ぎゅうにゅう
19 火	さけのごまみりんやき もやしのなむる すましじる	ごま／砂糖／ごま油 ／黒砂糖／かたくり粉	鮭／あげはん／豆腐 ／きな粉／牛乳	もやし／きゅうり／にんじ ん／玉葱／えのきたけ／ね ぎ	こくとうもち ぎゅうにゅう
20 水	とうがんのそぼろに おくらのごまあえ	砂糖／かたくり粉／ご ま／ごま油	鶏ひき肉／牛乳	とうが／にんじん／玉葱 ／こんにやく／グリーンピー ス／きゅうり／もやし／オ クラ／みかん缶／黄桃缶 ／パイン缶詰	ふる一つみつくす ぎゅうにゅう
21 木	ひじきいりつくね ほいるきやべつ かぼちゃのみそしる	バター／砂糖／小麦粉	鶏ひき肉／干ひじき（ｽ ﾍﾞﾙｽ釜、乾）／たまご ／みそ／だし昆布／煮干 ／牛乳	ねぎ／しょうが／にんじん ／キャベツ／かぼちゃ／玉 葱／なす／パイン缶詰	ばいながぶるけーき ぎゅうにゅう
22 金	しろみざかなのごもくあえ ふあんーたん	かたくり粉／油／砂糖	メルルーサ／豚肉モモ ／豆腐／たまご／アイ スクリーム	玉葱／にんじん／キャベツ ／きゅうり／干し椎茸／ね ぎ	あいすくりーむ おちや
23 土	ひびんば わかめすーぶ	砂糖／ごま／ごま油 ／白ごま（いり）／お菓子	豚肉モモ／カットわか め／牛乳	もやし／こまつな／にんじ ん／玉葱／えのきたけ	おかし ぎゅうにゅう
25 月	まーぼー豆腐 こーんさらだ	油／砂糖／かたくり粉 ／紅花油／米	豆腐／豚ひき肉／むき えび／みそ／カットわ かめ／ちりめん	玉葱／にんじん／ねぎ／干 し椎茸／コーン／キャベツ ／きゅうり	らっぶしらすわかめごはん おちや
26 火	さかなのこーんやき ひじきのいために じゃがいものみそしる	マヨネーズ／油／砂糖 ／じゃがいも	すけとうだら／干ひじ き（ｽﾍﾞﾙｽ釜、乾）／むき えび／油揚げ／みそ ／だし昆布／煮干／粉寒 天／牛乳	コーン／にんじん／しめじ ／さやいんげん／糸こんに やく／こんにやく／玉葱 ／ねぎ／かぼちゃ	かぼちゃようかん ぎゅうにゅう
27 水	ひやむぎ かぼちゃのそぼろに	ひやむぎ／砂糖／油 ／ロールパン／バター	むきえび／豚ひき肉 ／きな粉／牛乳	干し椎茸／にんじん／きゅ うり／かぼちゃ／玉葱／糸 こんにやく／さやいんげん	きなごぼん ぎゅうにゅう
28 木	とりにくのあげに ぐりんぼてと なすのみそしる	油／かたくり粉／砂糖 ／じゃがいも／ラクト アイス	鶏肉モモ／あおさ（素干 し）／みそ	オクラ／なす／玉葱／にん じん／ねぎ	いちごのじえらーと おちや
29 金	さかなのかれーやき はるさめすーぶ きやべつとはむのさらだ	小麦粉／バター／はる さめ／砂糖／紅花油 ／お菓子	カラスガレイ／ボンレ スハム／牛乳	にんじん／玉葱／もやし ／ねぎ／キャベツ／きゅうり	おかし ぎゅうにゅう
30 土	とりどん みそすーぶ	砂糖／ごま／ごま油 ／お菓子	鶏肉モモ／みそ／牛乳	にんじん／玉葱／ねぎ／干 し椎茸／チンゲン菜	おかし ぎゅうにゅう

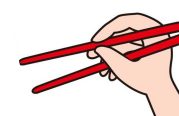
月 平 均 栄 養 価		エネルギー 脂 質	たんぱく質 食塩相当量
		315 kcal 12.7 g	17.8 g 1.9 g



廿日市市では、8月31日を「やさいの日」
として、1日350gの野菜を食べる
ことを推進しています！
今年のやさいの日は、日曜日ですね！



正しい箸の持ち方



上側の箸は、親指と人差し指、
中指で持ちましょう



箸先をそろえて、
上の箸だけを動かしましょう

箸使いが上手になるためには、生活や遊びの中で **手指** をしっかり使っていきましょ