

2026年8月（後半） 給食献立

トワイライト用

	月	火	水	木	金
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	17 (肉) 国産豚のハンバーグ なすの揚げびたし レーズンキャロット	18 (魚) アジのカレー粉揚げ ズッキーニ炒め ひじきサラダ	19 (肉) 国産鶏もも肉のタンドリーチキン 五目ひじき しめじと青菜のツナ味噌和え	20 (魚) タラの和風ムニエル かぼちゃとさつまいもの天ぷら 豆苗とコーンのサラダ	21 (肉) 国産鶏もも肉の甘辛チキン 彩りピーマンのきんぴら キャベツの土佐和え
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	24 (肉) 国産鶏むね肉の梅照焼き 糸昆布の煮物 切干大根と小松菜のサラダ	25 (魚) ブリのステーキ おいもの甘辛煮 三色野菜のナムル	26 (肉) 国産豚の香味だれ 炊き合わせ 人参サラダ	27 (魚) サバの味噌漬け焼き 温野菜塩麹バーニャ コールスローサラダ	28 (肉) 国産鶏もも肉の塩麹から揚げ なすの味噌炒め 切干大根の甘酢和え

乳・卵・ナッツ・そば・甲殻類などのアレルゲンを使用しておりません（小麦はシウマイの皮と醤油に含まれます）。
 管理栄養士監修、保育園給食から生まれたメニューで、子どもにも食べやすく、栄養バランスにも十分配慮しています。
 冷凍食品等は使用せず、すべて店内厨房で当日調理したものををご用意いたします。
 食材、調味料は無添加にこだわって使用しています。



米

農薬7割減・化学肥料5割減
特別栽培米・新種津あやひめ

みりん

愛知県「角谷文治郎商店」様の
三河みりんを使用しています。より
自然な栽培方法の原料を使用
し、昔ながらの蔵の中で伝統的
な製法で作られています。

きび砂糖

白砂糖は使用しません。ミネラル
分を多く含み、まるやかな甘さで
味にコクがある「きび砂糖」を使
用しています。

塩

沖縄県産「シママース」を使用。
やさしくまるやかな味わいで、料
理の味に奥行きを与えるお塩で
す。

