

2026年7月、8月（前半） 給食献立

トワイライト用

	月	火	水	木	金
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	27 (肉) 国産豚の生姜焼き 五目ひじき しめじと青菜のツナ味噌和え	28 (魚) ブリのステーキ 彩りピーマンのきんぴら キャベツの土佐和え	29 (肉) 国産豚のしそ香るから揚げ ラトウユ フライビーンズ	30 (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	31 (肉) 国産豚のハンバーグ キャベツの味噌だれ焼き 春雨サラダ
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	3 (肉) 国産鶏もも肉の甘辛チキン 五目きんぴら キャベツの磯和え	4 (魚) タラの梅照焼き こんにゃくと厚揚げの照り煮 青菜ともやしのごま和え	5 (肉) 国産鶏むね肉の韓国風チキン 温野菜塩麹バーニャ コールスローサラダ	6 (魚) アジのカレー粉揚げ じゃがいものおかか炒め 青菜のなめこ和え	7 (肉) 国産鶏もも肉のタンドリーチキン 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（小麦はシュ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。

