

2026年7月、8月（前半） 給食献立

西児童館

	月	火	水	木	金
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	20	21 (魚) サバの味噌漬け焼き 糸昆布の煮物 切干大根と小松菜のサラダ	22 (肉) 国産豚の手毬シュウマイ さつまいもオープン焼き 青菜の梅和え	23 (魚) アジのかばやき なすの揚げびたし 人参サラダ	24 (肉) 国産鶏もも肉の甘辛チキン 温野菜塩麴バーニャ コールスローサラダ
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 ラタトゥイユ 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 温野菜塩麴バーニャ 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。

