

2026年				8月	給 食 献 立 表	くりくま保育園	
			給食	材料	うさぎ〜そう おやつ (材料)	ひよこ〜りす おやつ (材料)	
1	土	22	ごはん 1日 鶏肉の甘酢あんかけ 22日 豚肉の甘酢あんかけ キャベツの胡麻和え	白米 鶏肉 人参 玉葱 ピーマン 生椎茸 砂糖 塩 醤油 米酢 みりん 片栗粉 菜種油 豚肉 人参 玉葱 ピーマン 生椎茸 砂糖 塩 醤油 米酢 みりん 片栗粉 菜種油 キャベツ 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 つぶせんべい きらず揚げ	さくっとあられ むらさき芋せんべい	
3	月	24	ごはん すき焼き風煮 千草和え	白米 牛肉 焼き豆腐 白菜 玉葱 白葱 ごぼう 生椎茸 糸こんにゃく 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 えのき もやし 醤油	牛乳 枝豆 かみかみ昆布 (昆布 醤油 砂糖)	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉) 干しブルーン	
4	火	25	ごはん 豆腐の中華炒め かぼちゃの煮物	白米 豚肉 豆腐 青梗菜 人参 白菜 干し椎茸 にんにく 砂糖 塩 醤油 片栗粉 削り節 菜種油 かぼちゃ 醤油 みりん 削り節	お茶 ヨーグルト 桂川	人参団子 (人参 上新粉) 季節のみかん	
5	水	26	ごはん 蒸し魚の甘酢あんかけ オクラの土佐和え	白米 太刀魚 玉葱 人参 ピーマン 砂糖 塩 醤油 米酢 片栗粉 削り節 オクラ もやし 花かつお 醤油	牛乳 さつま芋クッキー (薄力粉 砂糖 さつま芋 バター) ミニゼリー	きんとん (さつま芋 長芋) さくっとあられ	
6	木	27	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 ポテトサラダ	白米 鶏肉 マーマレード 醤油 じゃが芋 人参 玉葱 胡瓜 米酢 砂糖 塩 コショウ オリーブ油	牛乳 梨 おとうふ屋さんのビスケット	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 梨	
7	金	28	冷やし中華 さつま芋の昆布煮	中華麺 豚肉 もやし 胡瓜 トマト わかめ 白胡麻 米酢 醤油 砂糖 ごま油 さつま芋 細切り昆布 醤油 みりん 削り節	お茶 水菜おにぎり (白米 水菜 塩) 返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) 干しブルーン	
8	土	29	ごはん 牛肉の時雨煮 白菜のゆかり和え	白米 牛肉 蓮根 ごぼう 人参 糸こん 三度豆 土生姜 砂糖 醤油 みりん 削り節 白菜 えのき ゆかり	牛乳 こんぶあられ ベジタブルせんべい	ベビースティック さくっとあられ	
10	月	31	ごはん 筑前煮 青菜の納豆和え	白米 鶏肉 大根 人参 ごぼう 蓮根 干し椎茸 三度豆 こんにゃく 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 えのき もやし 納豆 焼きのり 醤油	牛乳 おからケーキ (薄力粉 砂糖 BPバター おから 卵 牛乳)	長芋のおやき (長芋 キャベツ 片栗粉 塩) りんご	
18	火		ごはん 八宝菜 長芋の煮付け	白米 豚肉 キャベツ 人参 白菜 玉葱 もやし にら 生椎茸 塩 コショウ 醤油 片栗粉 菜種油 長芋 花かつお 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 すいか 鉄たっぷりしらすくん	じゃがいももち (じゃが芋 片栗粉) すいか	
19	水		鮭ご飯 粉吹き芋 青菜の煮浸し	白米 鮭 塩 じゃが芋 小松菜 厚揚げ 人参 しめじ もやし 醤油 削り節	牛乳 パン (薄力粉 砂糖 塩 菜種油 ドライイースト)	大根団子 (大根 片栗粉) さくっとあられ	
20	木		ごはん 千切大根の煮物 茄子のかか煮	白米 牛肉 千切大根 油揚げ 人参 玉葱 干し椎茸 さやいんげん 砂糖 醤油 みりん 削り節 茄子 花かつお 醤油 削り節	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 砂糖) 干しブルーン	とうもろこし饅頭 (とうもろこし 上新粉) 干しブルーン	
21	金		ごはん ささみチーズフライ 添え野菜 ネバネバスープ	白米 鶏ささみ 粉チーズ 薄力粉 パン粉 塩 コショウ 菜種油 キャベツ 豆腐 冬瓜 人参 モロヘイヤ オクラ トマト 醤油 削り節	お茶 きなこ団子 (白玉粉 上新粉 きな粉 砂糖)	かるかん (長芋 上新粉) コーンせんべい	

夏になると食べたくなるすいか。

「果物」と思っている方も多いかもしれませんが、実は農業では「野菜」に分類されています。

農林水産省では、畑で栽培される植物のうち、果実を食べるものを「果実の野菜」と呼んでいます。

すいかのほかにも、メロンやいちごがこの仲間です。

一方、スーパーでは果物売り場に並び、食後のデザートとして食べられることが多いため、流通や食文化の中では、「果物」として扱われています。

実は海外でも考え方はさまざまで、植物学ではすいかはウリ科の果実です。このように、農業、植物学、食文化では、それぞれ分類の基準が異なるため、「野菜」とも「果実」ともいえるのです。