

2026年8月 お弁当メニュー

	8月3日(月)	8月4日(火)	8月5日(水)	8月6日(木)	8月7日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・とんかつ ・豆腐の卵あんかけ ・小松菜と竹輪の煮浸し	・チーズハンバーグ 野菜トマトソース ・フライドポテト ・小松菜の煮浸し	・チキン南蛮 ・ひじきの煮物 ・ほうれん草のお浸し	・揚げ鯖のねぎソースかけ ・ほうれん草と切り干し大根の 胡麻和え ・玉子豆腐	・豆腐ハンバーグ照り焼きソース ・大根のきんぴら ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 696 kcal たんぱく質： 25.7 g 脂 質： 23.9 g 炭水化物： 92.6 g 食塩相当量： 2.8 g	エネルギー： 730 kcal たんぱく質： 28.4 g 脂 質： 26.8 g 炭水化物： 94.4 g 食塩相当量： 4.4 g	エネルギー： 896 kcal たんぱく質： 31.3 g 脂 質： 42.2 g 炭水化物： 93.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 1012 kcal たんぱく質： 32.6 g 脂 質： 56.2 g 炭水化物： 88.0 g 食塩相当量： 4.5 g	エネルギー： 567 kcal たんぱく質： 16.0 g 脂 質： 16.0 g 炭水化物： 87.4 g 食塩相当量： 4.1 g
特定原材料等	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉 りんご	小麦・卵・ごま・さば・大豆	小麦・乳成分・ごま・さけ・さば 大豆・鶏肉・豚肉・りんご

	8月10日(月)	8月11日(火)	8月12日(水)	8月13日(木)	8月14日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。		山の日			
献立	・揚げ鶏のおろしつゆ ・きんぴらごぼう ・小松菜と竹輪の煮びたし		・ポークチャップ ・きんぴらごぼう ・カリフラワーとツナの マヨネーズ和え	・ハンバーグおろし煮 ・ひじきの煮物 ・ポテトサラダ	・カニクリームコロッケ &ヒレカツ ・野菜のトマト煮 ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 817 kcal たんぱく質： 29.0 g 脂 質： 32.2 g 炭水化物： 98.6 g 食塩相当量： 5.0 g		エネルギー： 738 kcal たんぱく質： 25.8 g 脂 質： 32.3 g 炭水化物： 84.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 752 kcal たんぱく質： 27.6 g 脂 質： 26.3 g 炭水化物： 101.7 g 食塩相当量： 6.5 g	エネルギー： 666 kcal たんぱく質： 57.6 g 脂 質： 21.8 g 炭水化物： 96.0 g 食塩相当量： 3.6 g
特定原材料等	小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉		小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま さば・大豆・鶏肉・豚肉	かに・小麦・卵・乳成分・牛肉 ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

	8月17日(月)	8月18日(火)	8月19日(水)	8月20日(木)	8月21日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・とんかつ ・豆腐の卵あんかけ ・小松菜と竹輪の煮浸し	・チーズハンバーグ 野菜トマトソース ・フライドポテト ・小松菜の煮浸し	・チキン南蛮 ・ひじきの煮物 ・ほうれん草のお浸し	・揚げ鯖のねぎソースかけ ・ほうれん草と切り干し大根の 胡麻和え ・玉子豆腐	・豆腐ハンバーグ照り焼きソース ・大根のきんぴら ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 696 kcal たんぱく質： 25.7 g 脂 質： 23.9 g 炭水化物： 92.6 g 食塩相当量： 2.8 g	エネルギー： 730 kcal たんぱく質： 28.4 g 脂 質： 26.8 g 炭水化物： 94.4 g 食塩相当量： 4.4 g	エネルギー： 896 kcal たんぱく質： 31.3 g 脂 質： 42.2 g 炭水化物： 93.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 1012 kcal たんぱく質： 32.6 g 脂 質： 56.2 g 炭水化物： 88.0 g 食塩相当量： 4.5 g	エネルギー： 567 kcal たんぱく質： 16.0 g 脂 質： 16.0 g 炭水化物： 87.4 g 食塩相当量： 4.1 g
特定原材料等	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉 りんご	小麦・卵・ごま・さば・大豆	小麦・乳成分・ごま・さけ・さば 大豆・鶏肉・豚肉・りんご

	8月24日(月)	8月25日(火)	8月26日(水)	8月27日(木)	8月28日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・揚げ鶏のおろしつゆ ・きんぴらごぼう ・小松菜と竹輪の煮びたし	・フライドチキン ・スパニッシュオムレツ ・大根と胡瓜のサラダ	・ポークチャップ ・きんぴらごぼう ・カリフラワーとツナの マヨネーズ和え	・ハンバーグおろし煮 ・ひじきの煮物 ・ポテトサラダ	・カニクリームコロッケ &ヒレカツ ・野菜のトマト煮 ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 817 kcal たんぱく質： 29.0 g 脂 質： 32.2 g 炭水化物： 98.6 g 食塩相当量： 5.0 g	エネルギー： 885 kcal たんぱく質： 31.2 g 脂 質： 40.2 g 炭水化物： 97.3 g 食塩相当量： 3.7 g	エネルギー： 738 kcal たんぱく質： 25.8 g 脂 質： 32.3 g 炭水化物： 84.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 752 kcal たんぱく質： 27.6 g 脂 質： 26.3 g 炭水化物： 101.7 g 食塩相当量： 6.5 g	エネルギー： 666 kcal たんぱく質： 57.6 g 脂 質： 21.8 g 炭水化物： 96.0 g 食塩相当量： 3.6 g
特定原材料等	小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま さば・大豆・鶏肉・豚肉	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま さば・大豆・鶏肉・豚肉	かに・小麦・卵・乳成分・牛肉 ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

	8月31日(月)	9月1日(火)	9月2日(水)	9月3日(木)	9月4日(金)
写真 ※副菜が写真と異なる 場合がございます。					
献立	・とんかつ ・豆腐の卵あんかけ ・小松菜と竹輪の煮浸し	・チーズハンバーグ ・野菜トマトソース ・フライドポテト ・小松菜の煮浸し	・チキン南蛮 ・ひじきの煮物 ・ほうれん草のお浸し	・揚げ鯖のねぎソースかけ ・ほうれん草と切り干し大根の 胡麻和え ・玉子豆腐	・豆腐ハンバーグ照り焼きソース ・大根のきんぴら ・人参のナムル
栄養成分表示	エネルギー： 696 kcal たんぱく質： 25.7 g 脂 質： 23.9 g 炭 水 化 物： 92.6 g 食塩相当量： 2.8 g	エネルギー： 730 kcal たんぱく質： 28.4 g 脂 質： 26.8 g 炭 水 化 物： 94.4 g 食塩相当量： 4.4 g	エネルギー： 896 kcal たんぱく質： 31.3 g 脂 質： 42.2 g 炭 水 化 物： 93.9 g 食塩相当量： 4.7 g	エネルギー： 1012 kcal たんぱく質： 32.6 g 脂 質： 56.2 g 炭 水 化 物： 88.0 g 食塩相当量： 4.5 g	エネルギー： 567 kcal たんぱく質： 16.0 g 脂 質： 16.0 g 炭 水 化 物： 87.4 g 食塩相当量： 4.1 g
特定原材料等	小麦・卵・ごま・大豆・豚肉 りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉 りんご	小麦・卵・ごま・さば・大豆	小麦・乳成分・ごま・さけ・さば 大豆・鶏肉・豚肉・りんご