



7月の献立表

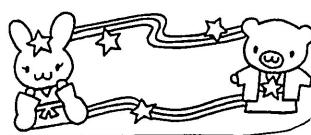


2025年07月

みどりの保育園(一般)

日付	朝おやつ	献立名	材料名			おやつ
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
01 火	粉ふき芋	ドライカレー 福神漬け キャベツの中華風サラダ フルーツ	胚芽米、小麦粉、きび砂糖、メープルシロップ、ごま油、油、ごま	牛乳、豚ひき肉、豆乳、しらす干し、バター	すいか、たまねぎ、キャベツ、かぼちゃ、きゅうり、ごぼう、ピーマン、にんじん、福神漬、にんにく、しょうが、わかめ(乾)	牛乳 スコーン(かぼちゃ) ごぼうステイック
02 水	ゆで ブロッコリー	ご飯 みそ汁(じゃが芋・玉葱) 鮭のパン粉焼き(にんにく) かぶとハムのサラダ フルーツ	干しうめん、さつまいも、胚芽米、じゃがいも、油、パン粉、米	さけ、ハム(乳含む)、油揚げ、みそ	すいか、かぶ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、コーン缶、にんにく、干しいたけ	お茶 そうめん ふかし芋
03 木	ゆで かぼちゃ	食パン わかめスープ なすとトマトのチーズ焼き レタスとかにかまのサラダ フルーツ	食パン(乳・卵なし)、米、マヨドレ(乳・卵なし)、パン粉、油、焼ふ	豚ひき肉、チーズ、かにかまばこ、あさり	すいか、トマト、たまねぎ、なす、レタス、きゅうり、ピーマン、トマトピューレ、えのきだけ、コーン缶、ほうれんそう、にんじん、れんこん、しょうが、わかめ(乾)、焼きのり	お茶 深川めし すまし汁 (ほうれん草・麸)
04 金	ゆで どうもろこし	ご飯 すまし汁(豆腐・しいたけ・みつば) 赤魚の西京焼き いり鶏煮 フルーツ	胚芽米、米、きび砂糖、ごま、油	あかうお、絹ごし豆腐、鶏もも肉(皮付き)、白みそ	メロン、だいこん、にんじん、糸みつば、れんこん、ごぼう、しいたけ、たけのこ(ゆで)、グリンピース(冷凍)、干しいたけ、わかめ	お茶 わかめおにぎり 大根ステイック
05 土	ゆで さつま芋	チンジャオロース丼 スープ(白菜・人参) フルーツ	生うどん(乳・卵なし)、胚芽米、マヨドレ(乳・卵なし)、油、片栗粉、きび砂糖	豚肉、牛乳、たらこ、バター、豆乳	メロン、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、はくさい、ピーマン、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、しようが、焼きのり	牛乳 たらうどん ゆでブロッコリー
07 月 七夕 メニュー	こんぶ	七夕ちらし寿司 天の川のすまし汁 ローストチキン 短冊野菜の中華和え フルーツ	米、コッペパン(乳・卵なし)、干しうめん、きび砂糖、ごま、ごま油、油	鶏もも肉、牛乳、チーズ、ツナ油漬缶、しらす干し	りんご天然果汁、オレンジ天然果汁、メロン、きゅうり、たまねぎ、にんじん、だいこん、パン缶、みかん缶、かぼちゃ、オクラ、さやえんどう、しょうが、にんにく、干しいたけ、かんてん(粉)	牛乳 キラキラゼリー かぼちゃのコッペパン
08 火	ごぼう ステイック	ご飯 中華風スープ(青梗菜) 回鍋肉 がんもの含め煮 フルーツ	米、胚芽米、小麦粉、油、きび砂糖	豚肉、がんもどき、卵、煮干し、みそ、赤みそ	すいか、キャベツ、にんじん、たまねぎ、チングンサイ、えのきだけ、ピーマン、糸みつば、いんげん、干しいたけ、焼きのり	お茶 たぬき丼 煮干し
09 水	大根 ステイック	ご飯 みそ汁(もやし・わかめ) 魚のチーズ焼き いんげんとささみの 胡麻ネーズ和え・フルーツ	胚芽米、マカロニ、マヨドレ(乳・卵なし)、オリーブ油、ごま、きび砂糖	牛乳、かじき、とろけるチーズ、鶏ささ身、みそ	メロン、大豆もやし、いんげん、れんこん、万能ねぎ、にんじん、パセリ、焼きのり、わかめ(乾)	牛乳 いそべマカロニ しゃきしゃきれんこん
10 木	人参 ステイック	冷やしきつねうどん さつま芋のレモン煮 煮豆(金時豆) フルーツ	生うどん(乳・卵なし)、さつまいも、胚芽米、きび砂糖、油	油揚げ、ベーコン(乳含む)、なると(乳・卵なし)	メロン、きゅうり、たまねぎ、ねぎ、にんじん、グリンピース、レモン果汁、わかめ(乾)	お茶 ケチャップライス 胡瓜ステイック
11 金 誕 生 会	ゆで さつま芋	ひつまぶし すまし汁(豆腐・ミツバ・ナット) 松風焼き 酢の物(わかめ) フルーツ	胚芽米、小麦粉、グラニュー糖、パン粉、きび砂糖、ごま	鶏ひき肉、牛乳、クリームチーズ、うなぎ蒲焼、絹ごし豆腐、バター、卵、サワークリーム、みそ、なると(乳・卵なし)、かに水煮缶、べにさけ	りんご、すいか、きゅうり、たまねぎ、ブルーベリー、コーン缶、にんじん、糸みつば、わかめ(乾)	(幼児)牛乳・りんご ブルーベリー クランブルケーキ (乳児)お茶・りんご 鮭おにぎり
12 土	大根 ステイック	冷製スパゲッティ ボテトとブロッコリーのサラダ フルーツ	スパゲッティ、米、じゃがいも、オリーブ油、油、きび砂糖	ツナ油漬缶(きはだ)、しらす干し	メロン、トマト、たまねぎ、とうもろこし、きゅうり、黄ピーマン、えだまめ(冷凍)、ブロッコリー、にんじん、コーン缶	お茶 枝豆とじやこの御飯 ゆでとうもろこし
14 月	煮干し	ご飯 みそ汁(大根・わかめ) 鰯の照り焼き キャベツと油揚げの炒め煮 フルーツ	食パン(乳・卵なし)、胚芽米、米、グラニュー糖、油、きび砂糖	牛乳、さわら、油揚げ、みそ、バター	メロン、キャベツ、だいこん、にんじん、わかめ(乾)	牛乳 シナモンースト 人参ステイック

幼児の昼食と軽食の平均値です。(エネルギー555kal・たんぱく質23.1g・脂質16.7g)



献 立 表

2025年07月

日付	朝おやつ	献立名	材料名			おやつ
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
15 火	粉ふき芋	ドライカレー 福神漬け キャベツの中華風サラダ フルーツ	胚芽米、小麦粉、きび砂糖、メープルシロップ、ごま油、油、ごま	牛乳、豚ひき肉、豆乳、しらす干し、バター	すいか、たまねぎ、キャベツ、かぼちゃ、きゅうり、ごぼう、ピーマン、にんじん、福神漬、にんにく、しょうが、わかめ(乾)	牛乳 スコーン(かぼちゃ) ごぼうステイック
16 水	ゆで プロッコリー	ご飯 みそ汁(じやが芋・玉葱) 鮭のパン粉焼き(にんにく) かぶとハムのサラダ フルーツ	干しうめん、さつまいも、胚芽米、じやがいも、油、パン粉、米	さけ、ハム(乳含む)、油揚げ、みそ	すいか、かぶ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、コーン缶、にんにく、干しいたけ	お茶 そうめん ふかし芋
17 木	ゆで かぼちゃ	食パン わかめスープ なすとトマトのチーズ焼き レタスとかにかまのサラダ フルーツ	食パン(乳・卵なし)、米、マヨドレ(乳・卵なし)、パン粉、油、焼ふ	豚ひき肉、チーズ、かにかまぼこ、あさり	すいか、トマト、たまねぎ、なす、レタス、きゅうり、ピーマン、トマトピューレ、えのきだけ、コーン缶、ほうれんそう、にんじん、れんこん、しょうが、わかめ(乾)、焼きのり	お茶 深川めし すまし汁 (ほうれん草・麩)
18 金	ゆで どうもろこし	ご飯 すまし汁(豆腐・しいたけ・みつば) 赤魚の西京焼き いり鶏煮 フルーツ	胚芽米、米、きび砂糖、ごま、油	あからうお、絹ごし豆腐、鶏もも肉(皮付き)、白みそ	メロン、だいこん、にんじん、糸みつば、れんこん、ごぼう、しいたけ、たけのこ(ゆで)、グリンピース(冷凍)、干しいたけ、わかめ	お茶 わかめおにぎり 大根ステイック
19 土	ゆで さつま芋	チンジャオロース丼 スープ(白菜・人参) フルーツ	生うどん(乳・卵なし)、胚芽米、マヨドレ(乳・卵なし)、油、片栗粉、きび砂糖	豚肉、牛乳、たらこ、バター、豆乳	メロン、たけのこ(ゆで)、赤ピーマン、はくさい、ピーマン、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、しょうが、焼きのり	牛乳 たらうどん ゆでプロッコリー
22 火	こんぶ	ご飯 中華風スープ(青梗菜) 回鍋肉 がんもの含め煮 フルーツ	米、胚芽米、小麦粉、油、きび砂糖	豚肉、がんもどき、卵、煮干し、みそ、赤みそ	すいか、キャベツ、にんじん、たまねぎ、チングンサイ、えのきだけ、ピーマン、糸みつば、いんげん、干しいたけ、焼きのり	お茶 たぬき丼 煮干し
23 水	大根 ステイック	ご飯 みそ汁(もやし・わかめ) 魚のチーズ焼き いんげんとささみの 胡麻ネーズ和え・フルーツ	胚芽米、マカロニ、マヨドレ(乳・卵なし)、オリーブ油、ごま、きび砂糖	牛乳、かじき、とろけるチーズ、鶏ささ身、みそ	メロン、大豆もやし、いんげん、れんこん、万能ねぎ、にんじん、パセリ、焼きのり、わかめ(乾)	牛乳 いそべマカロニ しゃきしゃきれんこん
24 木	人参 ステイック	冷やしきつねうどん さつま芋のレモン煮 煮豆(金時豆) フルーツ	生うどん(乳・卵なし)、さつまいも、胚芽米、きび砂糖、油	油揚げ、ベーコン(乳含む)、なると(乳・卵なし)	メロン、きゅうり、たまねぎ、ねぎ、にんじん、グリンピース、レモン果汁、わかめ(乾)	お茶 ケチャップライス 胡瓜ステイック
25 金	ゆで さつま芋	ご飯 みそ汁(キャベツ・人参) チキンチャッ普 切り干し大根のサラダ フルーツ	胚芽米、小麦粉、ながいも、米、小麦粉、油、きび砂糖、オリーブ油、ごま油	鶏もも肉、牛乳、卵、みそ、さくらえび、かつお節	すいか、キャベツ、きゅうり、にんじん、切り干し大根、ねぎ、コーン缶、こんぶ、あおのり	牛乳 お好み焼き こんぶ
26 土	大根 ステイック	冷製スパゲッティ ポテトとプロッコリーのサラダ フルーツ	スパゲッティ、米、じゃがいも、オリーブ油、油、きび砂糖	ツナ油漬缶(きはだ)、しらす干し	メロン、トマト、たまねぎ、どうもろこし、きゅうり、黄ピーマン、えだまめ(冷凍)、ブロッコリー、にんじん、コーン缶	お茶 枝豆とじやこの御飯 ゆでどうもろこし
28 月	煮干し	ご飯 みそ汁(大根・わかめ) 鰯の照り焼き キャベツと油揚げの炒め煮 フルーツ	食パン(乳・卵なし)、胚芽米、米、グラニュー糖、油、きび砂糖	牛乳、さわら、油揚げ、みそ、バター	メロン、キャベツ、だいこん、にんじん、わかめ(乾)	牛乳 シナモントースト 人参ステイック
29 火	かぶの 煮物	ご飯 みそ汁(もやし・人参) 豚肉のバーベキュー焼き スパゲティサラダ(ツナ) フルーツ	胚芽米、片栗粉、スパゲッティ、黒砂糖、米、マヨドレ(乳・卵なし)、きび砂糖	豚肉、牛乳、みそ、ツナ油漬缶、きな粉	メロン、キャベツ、もやし、ごぼう、きゅうり、りんご、にんじん	お茶 ミルクくずもち ごぼうステイック
30 水	粉ふき芋	ジャージャー麺 スープ(豆腐・わかめ) かぼちゃの煮物 フルーツ	生中華めん(乳・卵なし)、胚芽米、油、きび砂糖、片栗粉	豚ひき肉、絹ごし豆腐、油揚げ、みそ、煮干し	すいか、かぼちゃ、たまねぎ、ねぎ、にんじん、たけのこ(ゆで)、コーン缶、グリンピース(冷凍)、にんにく、しょうが、干しいたけ、ひじき、わかめ(乾)	お茶 ひじき御飯 煮干し
31 木	ゆで 枝豆	ご飯 すまし汁(はんぺん・しめじ) 鶏肉の味噌焼き 野菜炒め フルーツ	胚芽米、ホットケーキミックス、油、グラニュー糖、油、ごま油、はちみつ	鶏もも肉、牛乳、調製豆乳、はんぺん(乳・卵なし)、みそ	すいか、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、たまねぎ、しめじ、にら	牛乳 豆乳ドーナツ にんじんのマリネ

7月のフルーツはメロン・すいか・宇和ゴールド・ジューシーオレンジ等になります。