

令和6年7月献立表(5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 柳辻子ども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	ごはん 味つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味つけのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● ぱりんこ 牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	牛乳● エントリー● ぱりんこ 牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	エネルギー 425 Kcal たんぱく質 28.7 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルクワイーン です♪
2	火	ごはん 鯖のトマトソースかけ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、塩、小麦粉、ホールトマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、ブイオン、ケチャップ キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	エネルギー 410 Kcal たんぱく質 21.6 g	
3	水	若布うどん ポテトサラダ(7月) かりかり魚	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン ヨーグルト●	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 459 Kcal たんぱく質 27.1 g	今月この地域の旬(たぐさん)出回りおいしく食べられる食材は「茄子・ピーマン・きゅうり・ズッキーニ」です。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
4	木	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス かまぼこ豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 かまぼこ▼、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 463 Kcal たんぱく質 26.2 g	
5	金	七夕そうめん お星さまコロッケ ブルー	干しそうめん、豚こま、きゅうり、卵▼、ミニオンかまぼこ▼、めんつゆストレート 豚肉、鶏肉、じゃがいも、玉葱、小麦粉、パン粉、油 ブルー	牛乳● 七タデザート お星様せんべい 土曜お菓子	牛乳● 七タデザート お星様せんべい 土曜お菓子	エネルギー 423 Kcal たんぱく質 19.8 g	
6	土	中華丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、にんにく ゼリー	牛乳● りんごゼリー	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	家庭保育協力日
8	月	パン ささみチーズカツ 夏野菜ミネストローネスープ(7月)	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイオン	牛乳● あたり前田のクリケット▼ じゃこ気分▼	牛乳● あたり前田のクリケット▼ じゃこ気分▼	エネルギー 440 Kcal たんぱく質 27.7 g	
9	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フルーチェ 無限海老	牛乳● フルーチェ 無限海老	エネルギー 404 Kcal たんぱく質 26.6 g	ひよこ組クッキング お部屋でフルーチェ を作って食べます
10	水	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 幼児)牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、りんご、バナナ●、はちみつ、スキムミルク●、カレールウ、コンソメ●、ブイオン キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、香りごまドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	牛乳● ずいか ぼんち揚げ アイスクリーム	牛乳● ずいか ぼんち揚げ アイスクリーム	エネルギー 596 Kcal たんぱく質 22.2 g	
11	木	ごはん ポケモンふりかけ 味噌かつ ツナとキャベツのサラダ コンソメスープ	米、ポケモンふりかけ▼● 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、油、赤みそ、ケチャップ ツナ、キャベツ、きゅうり、ハム▼●、コーン、コールスロドレッシング▼ はくさい、たまねぎ、ペーコン▼●、パセリ、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● 脱脂粉乳●、 カラフルスプレー●	牛乳● 脱脂粉乳●、 カラフルスプレー●	エネルギー 632 Kcal たんぱく質 20.9 g	誕生会
12	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● えび小丸 たべっこどうぶつ● 土曜お菓子	牛乳● えび小丸 たべっこどうぶつ● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 414 Kcal たんぱく質 26.8 g	
13	土	きつねうどん 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ゼリー	牛乳● りんごゼリー	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 403 Kcal たんぱく質 9.5 g	家庭保育協力日
16	火	ごはん 味つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味つけのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● ぱりんこ 牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	牛乳● エントリー● ぱりんこ 牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	エネルギー 425 Kcal たんぱく質 28.7 g	
17	水	ごはん 鯖のトマトソースかけ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、塩、小麦粉、ホールトマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、ブイオン、ケチャップ キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	牛乳● オレンジ 芋けんぴ 牛乳● おにぎりせんべい▼	エネルギー 410 Kcal たんぱく質 21.6 g	
18	木	若布うどん ポテトサラダ(7月) かりかり魚	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 煮干し、油	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン ヨーグルト●	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 477 Kcal たんぱく質 27.1 g	
19	金	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス かまぼこ豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 かまぼこ▼、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 463 Kcal たんぱく質 26.2 g	終業式
20	土	中華丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、にんにく ゼリー	牛乳● りんごゼリー	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 387 Kcal たんぱく質 15.5 g	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
22	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フルーチェ 無限海老	牛乳● フルーチェ 無限海老	エネルギー 408 Kcal たんぱく質 26.6 g	
23	火	他人うどん パンブキンサラダ 動物ゼリー	うどん、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ ゼリー	牛乳● のりしおポテト ルヴァン 牛乳●	牛乳● じゃがいも、油、 塩、青のり ルヴァン 牛乳●	エネルギー 718 Kcal たんぱく質 33.3 g	
24	水	パン ささみチーズカツ 夏野菜ミネストローネスープ(7月)	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイオン	牛乳● あたり前田のクリケット▼ じゃこ気分▼	牛乳● あたり前田のクリケット▼ じゃこ気分▼	エネルギー 441 Kcal たんぱく質 27.8 g	
25	木	マーボー丼 牛肉コロッケ 小魚フィッシュ	米、豚ひき肉、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、にんにく、しょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 じゃがいも、牛肉、たまねぎ、牛脂、パン粉、小麦粉、植物油、乳●など 小魚フィッシュ	牛乳● りんごゼリー きな粉せんべい 牛乳●	牛乳● りんご天然果汁、 ゼラチン、砂糖 きな粉せんべい 牛乳●	エネルギー 665 Kcal たんぱく質 22.1 g	
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● えび小丸 たべっこどうぶつ● 土曜お菓子	牛乳● えび小丸 たべっこどうぶつ● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 414 Kcal たんぱく質 26.8 g	
27	土	きつねうどん 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ゼリー	牛乳● りんごゼリー	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 403 Kcal たんぱく質 9.5 g	家庭保育協力日
29	月	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん キャベツ、にんじん、しめじ、かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● パイナップル ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● パイナップル ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 472 Kcal たんぱく質 38.9 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳 児)の分量です。 うさぎ組はそれより 少ない、つくし まわり組はそれより 多めです。質問などは 担任にお聞きくだ さい
30	火	夏野菜スープパゲテ おいもフライ チーズ	スルメ、ピーマン、ズッキーニ、ピーマン、たまねぎ、にんじん、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、油、塩 チーズ●	牛乳● オールレーズン▼● 牛乳●	牛乳● オールレーズン▼● 牛乳●	エネルギー 572 Kcal たんぱく質 19.9 g	
31	水	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 幼児)牛乳 乳児)野菜ジュース	米、豚ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、りんご、バナナ●、はちみつ、スキムミルク●、カレールウ、コンソメ●、ブイオン キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼ 牛乳● 野菜ジュース	牛乳● ずいか ぼんち揚げ アイスクリーム	牛乳● ずいか ぼんち揚げ アイスクリーム	エネルギー 596 Kcal たんぱく質 22.2 g	



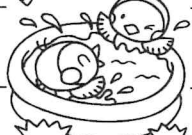
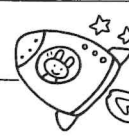
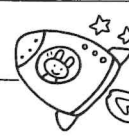
令和6年7月献立表(ふつう食 19ヵ月~) 柳社こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	月	ごはん 味つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味つけのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● ばりんこ	牛乳● エントリー● ばりんこ	エネルギー 348 Kcal たんぱく質 22 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルクワイーン です♪
2	火	ごはん 鯖のトマトソースかけ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、塩、小麦粉、ホールマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ ハーベスト(セサミ)●	牛乳● 豆乳 ゼラチン 砂糖 きな粉 ハーベスト(セサミ)●	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 22.6 g	
3	水	若布うどん ポテトサラダ(7月) バナナ(給食)	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン	エネルギー 388 Kcal たんぱく質 18.2 g	今月のこの地域の旬 (たぐき山出回りおしく 食べられる食材)は 酒子・ピーマン・きゅうり・ スノーピークです。給食 のメニューにも旬の食 材を入れているので何 か入っているのか接し てみてくださいね。
4	木	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス かまぼこと豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 かまぼこ▼、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ヨーグルト● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ソフトせんべい	エネルギー 360 Kcal たんぱく質 20 g	
5	金	セタうどん お星さまコロッケ チーズ	うどん、豚こま、はくさい、にんじん、かまぼこ▼、若布、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豚肉、鶏肉、じゃがいも、玉葱、小麦粉、パン粉、油 チーズ●	牛乳● セタデザート お星様せんべい	牛乳● セタデザート 星食べよ	エネルギー 339 Kcal たんぱく質 16 g	
6	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、にんにく オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 283 Kcal たんぱく質 13.6 g	家庭保育協力日
8	月	パン ささみチーズカツ 夏野菜ミネストローネスープ(7月)	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイヨン	牛乳● お子様サンド マンナビスケット●	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ マンナビスケット●	エネルギー 367 Kcal たんぱく質 20.8 g	毎日朝のおやつ (10時頃)に牛乳 があります。
9	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フルーチェ 無限海老	牛乳● フルーチェの裏(スライスパン)●、牛乳● 無限海老	エネルギー 301 Kcal たんぱく質 18 g	ひよこ組クッキング お部屋でフルーチェ を作って食べます
10	水	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 乳児)野菜ジュース	米、鶏ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、りんご、バナナ◆、ほちみつ、スキムミルク●、カレールウ、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、香りごまドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● マンナウエハース● ソフトせんべい アイスクリーム	牛乳● マンナウエハース● ソフトせんべい 脱脂粉乳●、	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 16.3 g	
11	木	ごはん かつおふりかけ 味噌かつ ツナとキャベツのサラダ コンソメスープ	米 かつおふりかけ 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、油、赤みそ、ケチャップ ツナ、キャベツ、きゅうり、ハム▼●、コーン、コールスロドレッシング▼ はくさい、たまねぎ、ベーコン▼●、バセリ、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● ジャムサンド お野菜せんべい●	牛乳● サンドパン●、いちごジャム お野菜せんべい●	エネルギー 523 Kcal たんぱく質 17.6 g	誕生会
12	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ジャムサンド お野菜せんべい●	牛乳● サンドパン●、いちごジャム お野菜せんべい●	エネルギー 336 Kcal たんぱく質 20.7 g	
13	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 295 Kcal たんぱく質 9.5 g	家庭保育協力日
16	火	ごはん 味つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味つけのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにやく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● エントリー● ばりんこ	牛乳● エントリー● ばりんこ	エネルギー 348 Kcal たんぱく質 22 g	
17	水	ごはん 鯖のトマトソースかけ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、塩、小麦粉、ホールマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、ブイヨン、ケチャップ キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ばりんこ 牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ ハーベスト(セサミ)●	牛乳● ばりんこ 牛乳● 豆乳 ゼラチン 砂糖 きな粉 ハーベスト(セサミ)●	エネルギー 419 Kcal たんぱく質 22.6 g	
18	木	若布うどん ポテトサラダ(7月) バナナ(給食)	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン	牛乳● おにぎりせんべい▼ ルヴァン	エネルギー 388 Kcal たんぱく質 18.2 g	
19	金	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス かまぼこと豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 かまぼこ▼、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ヨーグルト● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ソフトせんべい	エネルギー 360 Kcal たんぱく質 20 g	終業式
20	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、にんにく オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 283 Kcal たんぱく質 13.6 g	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
22	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フルーチェ 無限海老	牛乳● フルーチェの裏(スライスパン)●、牛乳● 無限海老	エネルギー 301 Kcal たんぱく質 18 g	
23	火	他人うどん パンキンサラダ りんごゼリー	うどん、卵●、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● のりおポテト ルヴァン	牛乳● じゃがいも、 塩、青のり ルヴァン	エネルギー 467 Kcal たんぱく質 24.4 g	
24	水	パン ささみチーズカツ 夏野菜ミネストローネスープ(7月)	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイヨン	牛乳● お子様サンド マンナビスケット●	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ マンナビスケット●	エネルギー 367 Kcal たんぱく質 20.8 g	
25	木	マーボー丼 牛肉コロッケ チーズ	米、豚ひき肉、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、にんにく、しょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 じゃがいも、牛肉、たまねぎ、牛脂、パン粉、小麦粉、植物油、乳●など チーズ●	牛乳● ブリッツ(旨サラダ)● きな粉せんべい	牛乳● ブリッツ(旨サラダ)● きな粉せんべい	エネルギー 503 Kcal たんぱく質 18 g	
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにやく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ジャムサンド お野菜せんべい●	牛乳● サンドパン●、いちごジャム お野菜せんべい●	エネルギー 336 Kcal たんぱく質 20.7 g	
27	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 295 Kcal たんぱく質 9.5 g	家庭保育協力日
29	月	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん キャベツ、にんじん、しめじ、かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● たべっ子どうぶつ● ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● たべっ子どうぶつ● ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 389 Kcal たんぱく質 31.4 g	サンプルはふつう食 (19ヵ月)の分量です。 質問などは担任にお 聞きください。
30	火	夏野菜スープパグティ おいもフライ チーズ	スパゲティ、ベーコン●●、ズッキーニ、ピーマン、なす、たまねぎ、にんじん、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイヨン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、塩、塩 チーズ●	牛乳● グレーゼリー えび満月	牛乳● グレージュース、 ゼラチン、砂糖 えび満月	エネルギー 371 Kcal たんぱく質 14 g	
31	水	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 乳児)野菜ジュース	米、鶏ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、りんご、バナナ◆、ほちみつ、スキムミルク●、カレールウ、コンソメ●、ブイヨン キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、香り胡麻ドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● マンナウエハース● ソフトせんべい	牛乳● マンナウエハース● ソフトせんべい	エネルギー 454 Kcal たんぱく質 16.3 g	



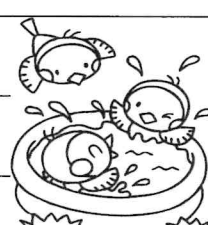




令和6年7月献立表(離乳の完了期 12~18ヵ月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	軟飯 味つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味つけのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● おいもフライ マンナビスケット●	牛乳● さつまいも 油 塩 マンナビスケット●	今月のお米は きぬひかり・ ミルクワイーン です♪
2	火	軟飯 鯖のトマトソースかけ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、塩、小麦粉、ホールトマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、ブイオン、ケチャップ キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	牛乳● 豆乳 ゼラチン 砂糖 きな粉	
3	水	若布うどん ポテトサラダ(7月) バナナ(給食)	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● 鮭おむすび ルヴァン ヨーグルト●	牛乳● 米 鮭フレーク ルヴァン	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる食材)は茄子・ピーマン・キュウリ・スウィートデズ。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。 
4	木	軟飯 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス かまぼこ豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 かまぼこ▼、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ソフトせんべい	
5	金	セタうどん お星さまコロッケ	うどん、豚こま、はくさい、にんじん、かまぼこ▼、若布、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豚肉、鶏肉、じゃがいも、玉葱、小麦粉、パン粉、油	牛乳● セタデザート	牛乳● セタデザート	毎日朝のおやつ(10時頃)に牛乳があります。
6	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、にんにく オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
8	月	パン ささみチーズカツ 夏野菜ミネストローネスープ(7月)	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイオン	牛乳● お子様サンド マンナビスケット●	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ マンナビスケット●	
9	火	軟飯 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ えび塩焼き	牛乳● バナナ◆ えび塩焼き	ひよこ組クッキングお部屋でフルーチェを作って食べます
10	水	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 乳児)野菜ジュース	米、豚ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、カレールウ、コンソメ●、ブイオン キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、香りがまドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● フライドポテト ソフトせんべい	牛乳● じゃがいも、塩 ソフトせんべい	
11	木	軟飯 かつおふりかけ 味噌かつ ツナとキャベツのサラダ コンソメスープ	米 かつおふりかけ 豚肉(ヒレ)、食塩、パン粉、油、赤みそ、ケチャップ ツナ、キャベツ、きゅうり、ハム▼●、コーン、コールスロードレッシング▼ はくさい、たまねぎ、ペーロン▼●、パセリ、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● お楽しみゼリーパフェ	牛乳● りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖 桃缶 バナナ◆ ホイップクリーム● たべっ子どうぶつ●	誕生会
12	金	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつまいも、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ジャムサンド	牛乳● サンドパン● いちごジャム お野菜せんべい●	家庭保育協力日
13	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
16	火	軟飯 味つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味つけのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● おいもフライ マンナビスケット●	牛乳● さつまいも 油 塩 マンナビスケット●	
17	水	軟飯 鯖のトマトソースかけ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、塩、小麦粉、ホールトマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、ブイオン、ケチャップ キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 豆乳ゼリー きな粉かけ	牛乳● 豆乳 ゼラチン 砂糖 きな粉	
18	木	若布うどん ポテトサラダ(7月) バナナ(給食)	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ バナナ◆	牛乳● 鮭おむすび ルヴァン ヨーグルト●	牛乳● 米 鮭フレーク ルヴァン	
19	金	軟飯 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス かまぼこ豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 かまぼこ▼、豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ヨーグルト●(無糖)、砂糖 ソフトせんべい	終業式
20	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、中華だし●、しょうが、にんにく オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
22	月	軟飯 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● バナナ えび塩焼き	牛乳● バナナ◆ えび塩焼き	
23	火	他人うどん パンブキンサラダ りんごゼリー	うどん、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ハム▼●、ツナ、マヨネーズ▼ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● のりしおポテト ルヴァン	牛乳● じゃがいも、塩、青のり ルヴァン	
24	水	パン ささみチーズカツ 夏野菜ミネストローネスープ(7月)	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 豚こま、マカロニ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、ケチャップ、砂糖、コンソメ●、ブイオン	牛乳● お子様サンド マンナビスケット●	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨドレ マンナビスケット●	
25	木	マーボー丼 牛肉コロッケ チーズ	米、豚ひき肉、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、にんにく、しょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 じゃがいも、牛肉、たまねぎ、牛脂、パン粉、小麦粉、植物油、乳●など チーズ●	牛乳● 麩のラスク きな粉せんべい	牛乳● 麩 バター● グラニュー糖 きな粉せんべい	
26	金	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつまいも、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ジャムサンド	牛乳● サンドパン● いちごジャム お野菜せんべい●	
27	土	きつねうどん りんごゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳● お野菜せんべい● 土曜お菓子	牛乳● りんごジュース、せんべいなど	家庭保育協力日
29	月	軟飯 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 鶏もも肉、うめひしお、合わせ味噌、みりん キャベツ、にんじん、しめじ、かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 蒸しパン	牛乳● ホットケーキmix● 卵▼ 豆乳 サラダ油 アンパンマン幼児ビスケット●	
30	火	夏野菜スープパゲティ おいもフライ チーズ	スリタチウ、ペーロン▼●、ズッキーニ、ピーマン、なす、たまねぎ、にんじん、キャベツ、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、油、塩 チーズ●	牛乳● グレープゼリー	牛乳● グレープジュース、ゼラチン、砂糖	
31	水	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 乳児)野菜ジュース	米、豚ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、りんご、バナナ◆、はちみつ、スキムミルク●、カレールウ、コンソメ●、ブイオン キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム▼●、ツナ、コーン、香りがまドレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● フライドポテト ソフトせんべい	牛乳● じゃがいも、塩 ソフトせんべい	サンプルはサンプル台またはお部屋に用意しています。是非、見てくださいね♪






令和6年7月献立表(離乳後期 10.11ヶ月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ◆、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	軟飯 カレイとキャベツの煮物 小松菜のスープ	米 かれない、キャベツ、にんじん、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク ヨーグルト バナナといちごトッピング	粉ミルク● ヨーグルト● バナナ●いちご	今月のお米は きぬひかり・ ミルクキウイーン
2	火	軟飯 じゃがいもと茄子の煮物 ほうれん草のスープ	米 じゃがいも、なす、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● おかゆ(だし仕立て) きな粉	
3	水	軟飯 白菜とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 はくさい、かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク ふわふわお焼き	粉ミルク● さけ、絹ごし豆腐、たまねぎ、 にんじん、片栗粉、しょう油、油	今月この地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる 食材)は茄子・ピーマン・きゅうり・ズッキーナです。離 乳食のメニューにも旬の食材を入れているので何が 入っているのか探してみてくださいね。
4	木	軟飯 じゃがいもとピーマンの煮物 人参の味噌汁	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、昆布、合わせ味噌	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも	
5	金	軟飯 鯛ときゃべつの煮物 ブロッコリーの味噌汁	米 たい、キャベツ、トマト、昆布、しょう油 ブロッコリー、昆布、合わせ味噌	ミルク お星さま茹で人参とりんご	粉ミルク● にんじん、りんご 昆布	毎日朝のおやつ(9時半頃)にミルクが あります。
6	土	軟飯 夏野菜の煮物	米 なす、かぼちゃ、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
8	月	軟飯 鮭と白菜の煮物 ブロッコリーとトマトのスープ	米 さけ、はくさい、昆布、しょう油 ブロッコリー、トマト、煮干し、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	
9	火	軟飯 かぼちゃときゅうりの煮物 きゃべつのスープ	米 かぼちゃ、きゅうり、鶏ささみ、昆布、しょう油 キャベツ、煮干し、しょう油	ミルク ツナリゾット	粉ミルク● 米、ツナ	ひよこ組クッキングお部屋で フルーチェを作って食べます
10	水	軟飯 鮭と白菜の煮物 さつまいものスープ	米 すずき、はくさい、赤パプリカ、昆布、しょう油 さつまいも、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
11	木	軟飯 じゃがいもとトマトの煮物 キャロットスープ	米 じゃがいも、トマト、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、昆布	ミルク りんごとかぼちゃの重ね煮	粉ミルク● りんご かぼちゃ 昆布	誕生会
12	金	軟飯 人参とブロッコリーの煮物 たまねぎの味噌汁	米 にんじん、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、合わせ味噌	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
13	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 じゃがいも、はくさい、トマト、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
16	火	軟飯 カレイとキャベツの煮物 小松菜のスープ	米 かれない、キャベツ、にんじん、昆布、しょう油 こまつな、煮干し、しょう油	ミルク かぼちゃのミルクマッシュ	粉ミルク● かぼちゃ、粉ミルク●、昆布	
17	水	軟飯 白菜とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 はくさい、かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク ふわふわお焼き	粉ミルク● さけ、絹ごし豆腐、たまねぎ、 にんじん、片栗粉、しょう油、油	
18	木	軟飯 じゃがいもとピーマンの煮物 人参の味噌汁	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、昆布、合わせ味噌	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも	
19	金	軟飯 鯛ときゃべつの煮物 ブロッコリーの味噌汁	米 たい、キャベツ、トマト、昆布、しょう油 ブロッコリー、昆布、合わせ味噌	ミルク ツナとほうれん草のお焼き	粉ミルク● 米、ツナ、ほうれん草、片栗粉、油	終業式
20	土	軟飯 夏野菜の煮物	米 なす、かぼちゃ、ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
22	月	軟飯 鮭と白菜の煮物 ブロッコリーとトマトのスープ	米 さけ、はくさい、昆布、しょう油 ブロッコリー、トマト、煮干し、しょう油	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク● じゃがいも、たまねぎ、昆布	
23	火	軟飯 かぼちゃときゅうりの煮物 きゃべつのスープ	米 かぼちゃ、きゅうり、鶏ささみ、昆布、しょう油 キャベツ、煮干し、しょう油	ミルク ツナリゾット	粉ミルク● 米、ツナ	
24	水	軟飯 鮭と白菜の煮物 さつまいものスープ	米 すずき、はくさい、赤パプリカ、昆布、しょう油 さつまいも、昆布、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
25	木	軟飯 じゃがいもと茄子の煮物 ほうれん草のスープ	米 じゃがいも、なす、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、煮干し、しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト●(無糖)、きな粉	
26	金	軟飯 人参とブロッコリーの煮物 トマトのスープ	米 にんじん、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布、しょう油 トマト、煮干し、しょう油	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク● りんご	
27	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 じゃがいも、はくさい、トマト、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク● せんべいなど	家庭保育協力日
29	月	軟飯 じゃがいもと茄子の煮物 ほうれん草のスープ	米 じゃがいも、なす、鶏ささみ、昆布、しょう油 ほうれん草、煮干し、しょう油	ミルク きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト●(無糖)、きな粉	
30	火	軟飯 ささみとかぼちゃの煮物 たまねぎのスープ	米 鶏ささみ、かぼちゃ、こまつな、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク おいもスティック	粉ミルク● さつまいも	
31	水	軟飯 鯛とブロッコリーの煮物 にんじんの味噌汁	米 鯛、ブロッコリー、はくさい、昆布、しょう油 にんじん、昆布、合わせ味噌	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク● 米 きな粉	サンプルは毎日用意しています。是非、 みてくださいね♪

令和6年7月献立表(離乳中期 7~9ヶ月) 柳辻こども園 ▼卵 ●乳 ▼●卵乳 ◆バナナ、キウイ

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	おかゆ カレイとキャベツの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、キャベツ、にんじん、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	今月のお米は きぬひかり・ ミルクワイーン
2	火	おかゆ じゃがいもと茄子の煮物 ほうれん草のスープ	米 じゃがいも、なす、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、昆布	ミルク	粉ミルク●	
3	水	おかゆ 白菜とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 はくさい、かぼちゃ、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	今月の地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる食材)は茄子・ピーマン・きゅうり・さつまいもです。離乳食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
4	木	おかゆ じゃがいもとピーマンの煮物 人参のスープ	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	
5	金	おかゆ 鯛ときやべつ煮の煮物 ブロッコリーのスープ	米 たい、キャベツ、トマト、昆布 ブロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク●	毎日朝のおやつ(9時半頃)にミルクがあります。
6	土	おかゆ 夏野菜の煮物	米 なす、かぼちゃ、ピーマン、鶏ささみ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
8	月	おかゆ 鮭と白菜の煮物 ブロッコリーとトマトのスープ	米 さけ、はくさい、昆布 ブロッコリー、トマト、昆布	ミルク	粉ミルク●	
9	火	おかゆ かぼちゃときゅうりの煮物 きやべつ煮のスープ	米 かぼちゃ、きゅうり、鶏ささみ、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	ひよこ組クッキングお部屋でフルーチェを作って食べます
10	水	おかゆ 鮭と白菜の煮物 さつまいものスープ	米 すずき、はくさい、赤パプリカ、昆布 さつまいも、昆布	ミルク	粉ミルク●	
11	木	おかゆ じゃがいもとトマトの煮物 キャロットスープ	米 じゃがいも、トマト、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	誕生会 
12	金	おかゆ 人参とブロッコリーの煮物 たまねぎのスープ	米 にんじん、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
13	土	おかゆ 野菜とささみの煮物	米 じゃがいも、はくさい、トマト、鶏ささみ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
16	火	おかゆ カレイとキャベツの煮物 小松菜のスープ	米 かれい、キャベツ、にんじん、昆布 こまつな、昆布	ミルク	粉ミルク●	
17	水	おかゆ 白菜とかぼちゃの煮物 玉葱のスープ	米 はくさい、かぼちゃ、鶏ささみ、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
18	木	おかゆ じゃがいもとピーマンの煮物 人参のスープ	米 じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	
19	金	おかゆ 鯛ときやべつ煮の煮物 ブロッコリーのスープ	米 たい、キャベツ、トマト、昆布 ブロッコリー、昆布	ミルク	粉ミルク●	終業式
20	土	おかゆ 夏野菜の煮物	米 なす、かぼちゃ、ピーマン、鶏ささみ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
22	月	おかゆ 鮭と白菜の煮物 ブロッコリーとトマトのスープ	米 さけ、はくさい、昆布 ブロッコリー、トマト、昆布	ミルク	粉ミルク●	
23	火	おかゆ かぼちゃときゅうりの煮物 きやべつ煮のスープ	米 かぼちゃ、きゅうり、鶏ささみ、昆布 キャベツ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
24	水	おかゆ 鮭と白菜の煮物 さつまいものスープ	米 すずき、はくさい、赤パプリカ、昆布 さつまいも、昆布	ミルク	粉ミルク●	
25	木	おかゆ じゃがいもと茄子の煮物 ほうれん草のスープ	米 じゃがいも、なす、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、昆布	ミルク	粉ミルク●	
26	金	おかゆ 人参とブロッコリーの煮物 トマトのスープ	米 にんじん、ブロッコリー、鶏ささみ、昆布 トマト、昆布	ミルク	粉ミルク●	
27	土	おかゆ 野菜とささみの煮物	米 じゃがいも、はくさい、トマト、鶏ささみ、昆布	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
29	月	おかゆ じゃがいもと茄子の煮物 ほうれん草のスープ	米 じゃがいも、なす、鶏ささみ、昆布 ほうれん草、昆布	ミルク	粉ミルク●	
30	火	おかゆ ささみとかぼちゃの煮物 たまねぎのスープ	米 鶏ささみ、かぼちゃ、こまつな、昆布 たまねぎ、昆布	ミルク	粉ミルク●	
31	水	おかゆ 鯛とブロッコリーの煮物 にんじんのスープ	米 鯛、ブロッコリー、はくさい、昆布 にんじん、昆布	ミルク	粉ミルク●	サンプルは毎日用意しています。是非、 ご覧くださいね♪

令和6年7月献立表(食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ) ㈱辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	月	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味付けのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 おいもフライ	お茶 さつまいも 油 塩	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
2	火	ごはん 鯖の竜田揚げ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、しょう油、しょうが、酒、片栗粉、油 キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかき きな粉せんべい お茶	お茶 昆布おかき きな粉せんべい お茶	
3	水	若布うどん ポテトサラダ(7月) 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鮭おむすび ルヴァン	お茶 米 鮭フレーク ルヴァン	今月のこの地域の旬(たくさん出回りおいしく食べられる食材)は茄子・ピーマン・きゃらび・ズッキーニです。給食のメニューにも旬の食材を入れているので何が入っているのか探してみてくださいね。
4	木	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス 豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 おいもスティック ソフトせんべい お茶	お茶 さつまいも ソフトせんべい お茶	
5	金	七夕うどん お星さまコロッケ 動物ゼリー	うどん、豚こま、はくさい、にんじん、若布、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 豚肉、鶏肉、じゃがいも、玉葱、小麦粉、パン粉、油 動物ゼリー	お茶 七夕デザート	お茶 七夕デザート	
6	土	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 きな粉せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
8	月	ごはん 鮭の唐揚げ 夏野菜味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド ルヴァン お茶	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン お茶	
9	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ミニハート ソフトせんべい お茶	お茶 ミニハート ソフトせんべい お茶	
10	水	かぼちゃのミンチカレー 野菜サラダ お茶	米、豚ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、はちみつ、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ツナ、コーン、マヨドレ お茶	お茶 ソフトせんべい お茶 フライドポテト	お茶 ソフトせんべい お茶 じゃがいも、塩	
11	木	ごはん 味付けのり 味噌かつ ツナとキャベツのサラダ 野菜の味噌汁	米 味付けのり 豚肉(七斤)、食塩、パン粉、油、赤みそ、ケチャップ ツナ、キャベツ、きゅうり、コーン、マヨドレ はくさい、たまねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お茶 お茶	りんご天然果汁、ゼラチン 砂糖、桃缶、パン缶	誕生会
12	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 はっぱなせんべい	お茶 はっぱなせんべい	
13	土	きつねうどん 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	お茶 きな粉せんべい 土曜お菓子	お茶 きな粉せんべい りんごジュース、 きな粉せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
16	火	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と麩の味噌汁	米 味付けのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、油揚げ、こんにゃく、ひじき、グリーンピース、かつおだし、砂糖、しょう油、本みりん、酒 ほうれん草、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 おいもフライ	お茶 さつまいも 油 塩	
17	水	ごはん 鯖の竜田揚げ キャベツと油揚げの味噌汁(7月)	米 さば、しょう油、しょうが、酒、片栗粉、油 キャベツ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかき きな粉せんべい お茶	お茶 昆布おかき きな粉せんべい お茶	
18	木	若布うどん ポテトサラダ(7月) 動物ゼリー	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しょう油、本みりん、酒、かつおだし じゃがいも、ブロッコリー、きゅうり、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 鮭おむすび ルヴァン お茶	お茶 米 鮭フレーク ルヴァン お茶	
19	金	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス 豆腐のすまし汁	米 鶏もも肉、白みそ、しょう油、酒、砂糖 ブロッコリー、赤パプリカ、酢、砂糖、塩、しょう油 豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 おいもスティック ソフトせんべい お茶	お茶 さつまいも ソフトせんべい お茶	終業式
20	土	豚肉と野菜の丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし 動物ゼリー	お茶 土曜お菓子	りんごジュース、 きな粉せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
22	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜としめじの煮浸し かぼちゃと麩の味噌汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 はくさい、しめじ、にんじん、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ミニハート ソフトせんべい お茶	お茶 ミニハート ソフトせんべい お茶	
23	火	豚肉と野菜のうどん パンブキンサラダ りんごゼリー	うどん、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし かぼちゃ、ブロッコリー、ツナ、マヨドレ りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 のりしおポテト	お茶 じゃがいも、 塩、青のり	
24	水	ごはん 鯖の唐揚げ 夏野菜味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド ルヴァン お茶	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ルヴァン お茶	
25	木	マーボー丼 カレイの唐揚げ 動物ゼリー	米、豚ひき肉、豆腐、ねぎ、にら、にんじん、しめじ、油、こんにゃく、しょうが、砂糖、合わせ味噌、しょう油、片栗粉、ごま油 かかれい、しょう油、酒、片栗粉、油 動物ゼリー	お茶 りんごゼリー	お茶 りんご天然果汁、 ゼラチン、砂糖	
26	金	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 小松菜と豆腐の味噌汁(7月)	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 はっぱなせんべい	お茶 はっぱなせんべい	
27	土	きつねうどん 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 動物ゼリー	お茶 きな粉せんべい 土曜お菓子	お茶 きな粉せんべい りんごジュース、 きな粉せんべい、ソフトせんべい	家庭保育協力日
29	月	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぷり味噌汁	米 鶏もも肉、うめひしお、合わせ味噌、みりん キャベツ、にんじん、しめじ、かぼちゃ、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 じゃがいもおかき ミニハート お茶	お茶 じゃがいもおかき ミニハート お茶	
30	火	夏野菜スープバゲティ おいもフライ 動物ゼリー	スパゲティ、ズッキーニ、ピーマン、なす、たまねぎ、にんじん、キャベツ、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、片栗粉 さつまいも、油、塩 動物ゼリー	お茶 グレープゼリー	お茶 グレープジュース、 ゼラチン、砂糖	
31	水	かぼちゃのミンチカレー 野菜サラダ お茶	米、豚ひき肉、かぼちゃ、じゃがいも、ピーマン、コーン、たまねぎ、にんじん、はちみつ、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ツナ、コーン、マヨドレ お茶	お茶 フライドポテト	お茶 じゃがいも、塩	