










令和8年7月献立表 幼児食(5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組)▼卵 ●乳 ◆えび、鮭、鱈、鰹、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 御ちごども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	水	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、さつま揚げ◆、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● とうもろこし	牛乳● とうもろこし	エネルギー 296 Kcal たんばく質 22.2 g	たんぽぽ組クッキング とうもろこしの皮むきをします♪
2	木	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 味付けのり◆ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、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、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● エントリー●	牛乳● エントリー●	エネルギー 526 Kcal たんばく質 29 g	今月のこの地域の旬(たぐさ)出回りおしく食べられる食材は「茄子・ピーマン・じゃがいも・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。
3	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◆	ヨーグルト● きな粉せんべい▼	ヨーグルト●(無糖)、砂糖 きな粉せんべい▼	エネルギー 483 Kcal たんばく質 27.1 g	
4	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ▼◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▼ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 546 Kcal たんばく質 26.3 g	家庭保育協力日
6	月	ごはん 鮭のトマトソースかけ 小松菜と油揚げの味噌汁	米 さば◆、塩、片栗粉、油、トマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、パイオン、ケチャップ ごまつな、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● お野菜せんべい◆◆	牛乳● お野菜せんべい◆◆	エネルギー 424 Kcal たんばく質 22.3 g	つくし組クッキング ミックスジュース♪
7	火	七夕そうめん お星さまコロケ ブルー	干しそうめん、豚こま、きゅうり、卵▼、量型など◆、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	羊けんぴ 牛乳● 七夕デザート	羊けんぴ 牛乳● 七夕デザート	エネルギー 500 Kcal たんばく質 20.2 g	七夕まつり 
8	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、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 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● 新湯仕込み	牛乳● 新湯仕込み	エネルギー 435 Kcal たんばく質 26.2 g	今月のお米は きぬひかり・ ミルキークイーン です♪
9	木	かぼちゃのミニチカレ 和風サラダ 牛乳	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●、カールウ、コンソメ●、パイオン 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●	すいか ぼんち揚げ	すいか ぼんち揚げ	エネルギー 613 Kcal たんばく質 21.6 g	
10	金	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(にし)、食塩、パン粉、大豆粉▼、油など、赤出し味噌、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、パセリ、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	アイスクリーム スチームミルク●、カラフルスプレー●	アイスクリーム スチームミルク●、カラフルスプレー●	エネルギー 548 Kcal たんばく質 16.7 g	誕生会 
11	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼◆◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▼ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 555 Kcal たんばく質 26.7 g	家庭保育協力日
13	月	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 味付けのり◆ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、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、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● エントリー●	牛乳● エントリー●	エネルギー 526 Kcal たんばく質 29 g	ひまわり組クッキング ミックスジュース♪
14	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、さつま揚げ◆、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● とうもろこし	牛乳● とうもろこし	エネルギー 296 Kcal たんばく質 22.2 g	たんぽぽ組クッキング とうもろこしの皮むきを します♪
15	水	パン ささみチーズカツ 夏野菜スープ	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	エースコイン●	エースコイン●	エネルギー 403 Kcal たんばく質 19.8 g	
16	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◆	じゃこ気分▼ ヨーグルト●	じゃこ気分▼ ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 483 Kcal たんばく質 27.1 g	たんぽぽ組クッキング ミックスジュース♪
17	金	夏野菜和風スープパゲティ おからサラダ 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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 おから▼、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、酢、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● ぶどうゼリー	牛乳● ぶどうゼリー	エネルギー 712 Kcal たんばく質 25.7 g	終業式 
18	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ▼◆◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▼ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	煙のクラッカー 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 546 Kcal たんばく質 26.3 g	家庭保育協力日
21	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、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 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	いちごオレ● 新湯仕込み	いちごオレ● 新湯仕込み	エネルギー 435 Kcal たんばく質 26.2 g	ひまわり組お泊り保育 代体
22	水	ごはん 鮭のトマトソースかけ 小松菜と油揚げの味噌汁	米 さば◆、塩、片栗粉、油、トマト缶詰、砂糖、たまねぎ、にんにく、コンソメ●、パイオン、ケチャップ ごまつな、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● お野菜せんべい◆◆	牛乳● お野菜せんべい◆◆	エネルギー 424 Kcal たんばく質 22.3 g	
23	木	若布うどん ポテトサラダ カリカリ魚	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▼★	牛乳● おにぎりせんべい▼★	エネルギー 499 Kcal たんばく質 22.8 g	
24	金	ごはん 味付けのり 牛肉コロケ きゃべつと麩の味噌汁	米 味付けのり◆ じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉▼ 小麦粉 植物油 油など きゃべつ 麩 にんじん 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◆	ルヴァン 牛乳●	ルヴァン 牛乳●	エネルギー 381 Kcal たんばく質 17.2 g	
25	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ▼◆◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▼ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	ハンディーナッツ▼● 土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 555 Kcal たんばく質 26.7 g	家庭保育協力日
27	月	かぼちゃのミニチカレ 和風サラダ 牛乳	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●、カールウ、コンソメ●、パイオン 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●	すいか	すいか	エネルギー 613 Kcal たんばく質 21.6 g	
28	火	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、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◆	牛乳● えび小丸◆	エネルギー 527 Kcal たんばく質 38.3 g	
29	水	他人うどん パンブキンサラダ ブルー	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▼ ブルー	牛乳● たこ焼き	牛乳● たこ焼き	エネルギー 586 Kcal たんばく質 28.1 g	
30	木	パン ささみチーズカツ 夏野菜スープ	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● エースコイン●	牛乳● エースコイン●	エネルギー 403 Kcal たんばく質 19.8 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 少なめ、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♪
31	金	夏野菜和風スープパゲティ フライドポテト 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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、油、塩 チーズ●	牛乳● ぶどうゼリー	牛乳● ぶどうゼリー	エネルギー 863 Kcal たんばく質 21.2 g	










令和 8 年 7 月 献立表 乳児食 (2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヵ月～) ▼卵 ●乳 ◆えび、鯖、鰹、鯛、魚卵 ☆ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 畑社ごども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	栄養価	備考欄
1	水	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、さつま揚げ◆、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◆	うさぎ・ひよこ組)フルーチェ えび塩焼き◆ たまご組)牛乳● 白桃ゼリー(ダイス) マンナウエハース●	フルーチェの素(180g×10個)●●●●● えび塩焼き◆ 牛乳● 白桃ゼリー(ダイス) マンナウエハース●	エネルギー 286 Kcal たんぱく質 17.4 g	たんぼぼ1組クッキング とうもろこしの皮むきします♪ ひよこ組クッキング フルーチェト
2	木	ごはん 味噌つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 味噌つけのり◆ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、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、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● チーズサンド	牛乳● サンドパン● チーズ●	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 25.9 g	今月のこの地域の旬(たけのこ)を出回りお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「旬の食材」を入れてみるのはいかがでしょうか。
3	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◆	きな粉せんべい▽	きな粉せんべい▽	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 20.7 g	
4	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 464 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日
6	月	ごはん 鯖のトマトソースかけ 小松菜と油揚げの味噌汁	さば◆、塩、片栗粉、油、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 こまつな、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● お子様サンド お野菜せんべい◆◆	牛乳● お子様せんべい ツナ マヨシ お野菜せんべい◆◆	エネルギー 326 Kcal たんぱく質 15.5 g	つし組クッキング ミックスジュースト
7	火	七草うどん 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●	七草デザート	牛乳● 七草デザート	エネルギー 356 Kcal たんぱく質 17.1 g	七草まつり
8	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、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 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	マールカオ▼●▼	マールカオ▼●▼	エネルギー 374 Kcal たんぱく質 18.6 g	今月のお米は きぬひかり ミルキークイーン です♪
9	木	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 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▼★ 野菜ジュース	1才からのサッポロポテト	1才からのサッポロポテト	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 16.3 g	
10	金	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、大豆粉▽、油など、赤出し味噌、ケチャップ ツナ、キャベツ、きゅうり、ハム、コーン、コールスロートレッシング▼ はくさい、たまねぎ、ベーコン、パセリ、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	うさぎ・ひよこ組)アイスクリーム	牛乳● アイスクリーム● スキムミルク●	エネルギー 491 Kcal たんぱく質 14.9 g	誕生会
11	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 472 Kcal たんぱく質 19.3 g	家庭保育協力日
13	月	ごはん 味噌つけのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 味噌つけのり◆ 凍り豆腐▽、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ◆、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、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● チーズサンド●	牛乳● サンドパン● チーズ●	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 25.9 g	ひまわり組クッキング ミックスジュースト
14	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、さつま揚げ◆、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◆	うさぎ・ひよこ組)フルーチェ えび塩焼き◆ たまご組)牛乳● 白桃ゼリー(ダイス) マンナウエハース●	フルーチェの素(180g×10個)●●●●● えび塩焼き◆ 牛乳● 白桃ゼリー(ダイス) マンナウエハース●	エネルギー 286 Kcal たんぱく質 17.4 g	たんぼぼ2組クッキング とうもろこしの皮むき します♪
15	水	パン ささみチーズカツ 夏野菜スープ	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	きな粉ウエハース▽	きな粉ウエハース▽ ヨーグルト●(無糖)、砂糖	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 16.5 g	
16	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◆	きな粉せんべい▽	きな粉せんべい▽	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 20.7 g	たんぼぼ組クッキング ミックスジュースト
17	金	夏野菜和風スープパゲティ おからサラダ 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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 おから▽、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、酢、マヨネーズ▼ チーズ●	牛乳● バナナ	牛乳● バナナ	エネルギー 526 Kcal たんぱく質 23 g	終業式
18	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ▼●◆▼★ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	煙のクラッカー 土曜お菓子	煙のクラッカー りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 464 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日
21	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、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 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	牛乳● マールカオ▼●▼	牛乳● マールカオ▼●▼	エネルギー 374 Kcal たんぱく質 18.6 g	ひまわり組お泊り保育 休
22	水	ごはん 鯖のトマトソースかけ 小松菜と油揚げの味噌汁	米 さば◆、塩、片栗粉、油、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 こまつな、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◆	1才からのサッポロポテト	1才からのサッポロポテト	エネルギー 326 Kcal たんぱく質 15.5 g	12~18ヵ月、離乳 の完了期は教飯 になります。
23	木	若布うどん ポテトサラダ オレンジゼリー(ダイス)	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▼ オレンジゼリー(ダイス)	きな粉おむすび	米 きな粉▽ 砂糖	エネルギー 439 Kcal たんぱく質 15.7 g	ひよこ・たまご組は 毎日朝のおやつ (10時頃)に牛乳が あります。
24	金	ごはん 味噌つけのり 牛肉コロッケ	米 味噌つけのり◆ じゃがいも たまねぎ 牛肉 しょう油 牛脂 食塩 パン粉▽ 小麦粉 植物油▽、油など	ルヴァン バナナ	ルヴァン バナナ	エネルギー 431 Kcal たんぱく質 16.4 g	
25	土	きやべつと麩の味噌汁 ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	きやべつ 麩 にんじん 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◆ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ▽ ごぼう ねぎ 煮干し 昆布 合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆ 本みりん、ごま油 動物ゼリー	ハニードーナツ▼● 土曜お菓子	ハニードーナツ▼● りんごジュース、せんべいなど	エネルギー 472 Kcal たんぱく質 19.3 g	家庭保育協力日
27	月	かぼちゃのミンチカレー 和風サラダ 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▼★ 野菜ジュース	牛乳● マスカットゼリー(ダイス)	牛乳● マスカットゼリー(ダイス)	エネルギー 469 Kcal たんぱく質 16.3 g	
28	火	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 野菜たっぶり味噌汁	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、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節◆	プリン	牛乳● プリンミックス●	エネルギー 631 Kcal たんぱく質 36.1 g	
29	水	他人うどん ハンバーグサラダ あまおうゼリー(ダイス)	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▼ あまおうゼリー(ダイス)	1才からのサッポロポテト	1才からのサッポロポテト	エネルギー 501 Kcal たんぱく質 22.1 g	
30	木	パン ささみチーズカツ 夏野菜スープ	ロールパン▼● 鶏ささみ、チーズ●、パン粉、小麦粉、油 ベーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	若布おむすび	米 混ぜ込み若布	エネルギー 377 Kcal たんぱく質 16.5 g	サンプルは ふつう(19ヵ月)/ 離乳の完了期(12ヵ月)の 分量で用意します。 質問などは担任にお聞き ください。
31	金	夏野菜和風スープパゲティ 焼きポテト 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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、塩 チーズ●	きな粉ウエハース▽ バナナ	きな粉ウエハース▽ バナナ	エネルギー 514 Kcal たんぱく質 20 g	

令和 8 年 7 月 献立表 (離乳後期 10.11ヶ月) ▼卵 ●乳 ◆えび、鱈、鱈、鰯、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▽大豆 物社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	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 きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト● きな粉▽	たんぼほ1組クッキング とうもろこしの皮むきをします♪ ひよこ組クッキング ブルーチーズ
2	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	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・きゅうり・なすです。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。
3	金	軟飯 鮭ときゃべつの煮物 ブロッコリーの味噌汁	米 サケ、キャベツ、昆布、しょう油 ブロッコリー、トマト、昆布、合わせ味噌	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
4	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
6	月	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	つくし組クッキング ミックスジュース♪
7	火	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	七夕まつり 
8	水	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	今月のお米は きぬひかり・ ミルクワイーン です♪
9	木	軟飯 鱈と白菜の煮物 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	
10	金	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、しょう油	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 
11	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、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
13	月	軟飯 カレイと白菜の煮物 ブロッコリーと人参のスープ	米 カレイ、はくさい、昆布、しょう油 ブロッコリー、にんじん、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	ひまわり組クッキング ミックスジュース♪
14	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● 米、きな粉▽	たんぼほ2組クッキング とうもろこしの皮むきを します♪
15	水	軟飯 鮭ときゃべつの煮物 ブロッコリーの味噌汁	米 サケ、キャベツ、昆布、しょう油 ブロッコリー、トマト、昆布、合わせ味噌	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
16	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	たんぼほ組クッキング ミックスジュース♪
17	金	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	終業式 
18	土	軟飯 夏野菜の煮物	米 なす、じゃがいも、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
21	火	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	ひまわり組お泊り保育代休
22	水	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	
23	木	軟飯 鱈と白菜の煮物 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	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクがあります。
24	金	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● 米、きな粉▽	
25	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、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
27	月	軟飯 カレイと白菜の煮物 ブロッコリーと人参のスープ	米 カレイ、はくさい、昆布、しょう油 ブロッコリー、にんじん、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	
28	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 きな粉ヨーグルト	粉ミルク● ヨーグルト● きな粉▽	
29	水	軟飯 鯛とブロッコリーの煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 たい◆、キャベツ、トマト、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク● にんじん、昆布	
30	木	軟飯 じゃがいもときゃべつの煮物 人参の味噌汁	米 じゃがいも、きゃべつ、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	サンプルはサンプル台また お部屋に用意しています。 是非、見てくださいね♪
31	金	軟飯 たまねぎとかぼちゃの煮物 白菜のスープ	米 たまねぎ、かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、しょう油 はくさい、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	

令和 8 年 7 月 献立表 (離乳中期 7~9ヶ月) ▼卵 ●乳 ◆えび、鯖、鱈、鰹、鯛、魚卵 ★ゴマ ☆ピーナツ、くるみ、カシューナツ ▽大豆 柳社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	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●	たんぼぼ1組クッキング とうもろこしの皮むきをします♪
2	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●	ひよこ組クッキング ブルーチーズ
3	金	おかゆ 鮭ときゃべつの煮物 ブロッコリーのスープ	米 サケ、キャベツ、昆布、 ブロッコリー、トマト、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
4	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
6	月	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●	つくし組クッキング ミックスジュース♪
7	火	おかゆ 鯛ときゃべつの煮物 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●	七夕まつり 
8	水	おかゆ 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、 キャベツ、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
9	木	おかゆ 鱈と白菜の煮物 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●	今月のお米は きぬひかり・ ミルキーQueen です♪
10	金	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 
11	土	おかゆ 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、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
13	月	おかゆ カレイと白菜の煮物 ブロッコリーと人参のスープ	米 カレイ、はくさい、昆布、 ブロッコリー、にんじん、昆布、	ミルク	粉ミルク●	ひまわり組クッキング ミックスジュース♪
14	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●	たんぼぼ2組クッキング とうもろこしの皮むきを します♪
15	水	おかゆ 鮭ときゃべつの煮物 ブロッコリーのスープ	米 サケ、キャベツ、昆布、 ブロッコリー、トマト、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
16	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●	たんぼぼ組クッキング ミックスジュース♪
17	金	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●	終業式 
18	土	おかゆ 夏野菜の煮物	米 なす、じゃがいも、ピーマン、鶏ささみ、昆布、	ミルク	粉ミルク●	家庭保育協力日
21	火	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●	ひまわり組お泊り保育 代休
22	水	おかゆ 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、 キャベツ、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
23	木	おかゆ 鱈と白菜の煮物 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●	毎日朝のおやつ(9時半頃)に ミルクがあります。
24	金	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●	
25	土	おかゆ 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、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
27	月	おかゆ カレイと白菜の煮物 ブロッコリーと人参のスープ	米 カレイ、はくさい、昆布、 ブロッコリー、にんじん、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
28	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●	
29	水	おかゆ 鯛とブロッコリーの煮物 チンゲン菜のスープ	米 たい◆、キャベツ、トマト、昆布、 チンゲンサイ、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
30	木	おかゆ じゃがいもときゃべつの煮物 人参のスープ	米 じゃがいも、キャベツ、鶏ささみ、昆布、 にんじん、昆布、	ミルク	粉ミルク●	
31	金	おかゆ たまねぎとかぼちゃの煮物 白菜のスープ	米 たまねぎ、かぼちゃ、鶏ささみ、昆布、 はくさい、昆布、	ミルク	粉ミルク●	サンプルはサンプル台また お部屋に用意しています。 是非、見てくださいね♪

令和8年7月献立表(食物アレルギー対応食 ※卵・乳・えび・鯖・鰯・鯛・魚卵・ゴマ・ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・大豆)
 *大豆について → しょう油、味噌は使用、大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。
 *おやつについて → 乳児は種類により赤字のものに変更になります。 物社ことも園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	水	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜とめじろの煮浸し 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、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、宗田節	お茶(たまご組) 白桃ゼリー(ダイス) ルヴァン	お茶 白桃ゼリー(ダイス) ルヴァン	たんぼぼ1組クッキング どうもろこしの皮むきをします♪ ひよこ組クッキング ブルーチェエト
2	木	ごはん おかかふりかけ 豚肉と野菜の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか 豚こま、にんじん、しめじ、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、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 ソフトせんべい 畑のクラッカー	お茶 ソフトせんべい 畑のクラッカー	今月の地域の旬(たくきん出回り おいしく食べられる食材)は「茄子・ピー ナッツ・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。
3	金	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス 麩のすまし汁	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 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	マスカットゼリー(ダイス) お子様せんべい	マスカットゼリー(ダイス) お子様せんべい	
4	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元気やさいふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
6	月	ごはん 鮭の塩焼き 小松菜と麩の味噌汁	米 鮭、塩 こまつな、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド ソフトせんべい	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ソフトせんべい	つくし組クッキング ミックスジュース♪
7	火	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 ※卵(お茶とコーンのナチュラルクラッカー 乳児)のりわかめせんべい	お茶 七夕デザート お茶とコーンのナチュラルクラッカー のりわかめせんべい	七夕まつり 
8	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	バナナ 1才からのサッポロポテト	バナナ 1才からのサッポロポテト	今月のお米は きぬひかり ミルキーQueen です♪ 
9	木	かぼちゃのミンチカレー 野菜サラダ 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、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 マスカットゼリー(ダイス) ソフトせんべい	お茶 マスカットゼリー(ダイス) ソフトせんべい	
10	金	ごはん おかかふりかけ 鶏肉の唐揚げ ツナとキャベツのサラダ コンソメスープ	米 すこやかふりかけおかか 鶏肉 しょう油 酒 おろししょうが おろしにんにく 片栗粉 油 ツナ、キャベツ、きゅうり、ハム、コーン、マヨドレ はくさい、たまねぎ、ピーマン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	お茶 お楽しみゼリーパフェ	りんごジュース セラチン 砂糖 もろ蜜 バナナ 丸ペッチャQBY	衛生会 
11	土	ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 まいにち元気やさいふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
13	月	ごはん おかかふりかけ 豚肉と野菜の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 すこやかふりかけおかか 豚こま、にんじん、しめじ、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、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 ソフトせんべい 畑のクラッカー	お茶 ソフトせんべい 畑のクラッカー	ひまわり組クッキング ミックスジュース♪
14	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 白菜とめじろの煮浸し 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、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、宗田節	お茶(たまご組) 白桃ゼリー(ダイス) ルヴァン	お茶 白桃ゼリー(ダイス) ルヴァン	たんぼぼ2組クッキング どうもろこしの皮むきを します♪
15	水	ふつから米粉パン カレイの唐揚げ 夏野菜スープ	ふつから米粉パン かれい しょう油 酒 片栗粉 油 ピーマン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	お茶 若布おむすび ソフトせんべい	お茶 米 混ぜ込み若布 ソフトせんべい	
16	木	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロッコリーのピクルス 麩のすまし汁	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 麩、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、宗田節	マスカットゼリー(ダイス) お子様せんべい	マスカットゼリー(ダイス) お子様せんべい	たんぼぼ組クッキング ミックスジュース♪
17	金	夏野菜和風スープパゲティ ブロッコリーのサラダ 動物ゼリー	スパゲティ、ピーマン、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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 動物ゼリー	お茶 バナナ 畑のクラッカー	お茶 バナナ 畑のクラッカー	終業式 
18	土	ごはん おかかふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 すこやかふりかけおかか 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
21	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、こんにやく、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 あまおうゼリー(ダイス)	お茶 あまおうゼリー(ダイス)	ひまわり組お泊り保育代休
22	水	ごはん 鮭の塩焼き 小松菜と麩の味噌汁	米 鮭、塩 こまつな、麩、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 お子様サンド ソフトせんべい	お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ソフトせんべい	
23	木	若布うどん ポテトサラダ オレンジゼリー(ダイス)	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、マヨドレ オレンジゼリー(ダイス)	お茶 若布おむすび	お茶 米 混ぜ込み若布	
24	金	ごはん おかかふりかけ 鮭の唐揚げ	米 すこやかふりかけおかか 鮭 しょう油 酒 片栗粉 油	ルヴァン お茶 バナナ	ルヴァン お茶 バナナ	
25	土	きやべつと麩の味噌汁 ごはん やさいふりかけ 豚汁 動物ゼリー	きやべつ 麩 にんじん たまねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 米 まいにち元気やさいふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	1才からのサッポロポテト 土曜お菓子	1才からのサッポロポテト りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
27	月	かぼちゃのミンチカレー 野菜サラダ 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、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 マスカットゼリー(ダイス) ソフトせんべい	お茶 マスカットゼリー(ダイス) ソフトせんべい	
28	火	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、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、宗田節	お茶 焼きポテト	お茶 じゃがいも 塩	
29	水	豚肉と野菜のうどん パンキンサラダ あまおうゼリー(ダイス)	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、ハム、ツナ、マヨドレ あまおうゼリー(ダイス)	1才からのサッポロポテト お茶 お子様サンド ソフトせんべい	1才からのサッポロポテト お茶 お子様せんべい ツナ マヨドレ ソフトせんべい	
30	木	ふつから米粉パン カレイの唐揚げ 夏野菜スープ	ふつから米粉パン かれい しょう油 酒 片栗粉 油 ピーマン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	お茶 若布おむすび	お茶 米 混ぜ込み若布	
31	金	夏野菜和風スープパゲティ 焼きポテト 動物ゼリー	スパゲティ、ピーマン、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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、塩 動物ゼリー	ルヴァン バナナ 畑のクラッカー	ルヴァン お茶 バナナ 畑のクラッカー	

令和8年7月献立表(宗教(ヒンズー教)対応食) ※牛肉・セラチン・ビーアスフの素 物社こども園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	材料	備考欄
1	水	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、さつま揚げ、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 とうもろこし 無限海老	牛乳 とうもろこし 無限海老	たんぼぼ1組クッキング とうもろこしの皮むきをします♪ ひよこ組クッキング ブルーチェト
2	木	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 味付けのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、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、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 エントリー	牛乳 エントリー	今月のこの地域の旬(たくさん出回りお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。
3	金	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロccoli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ccoli、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	牛乳 ヨーグルト(無糖)、砂糖 きな粉せんべい	きな粉せんべい
4	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
6	月	ごはん 鮭の塩焼き 小松菜と油揚げの味噌汁	米 鮭、塩 こまつな、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 お野菜せんべい	牛乳 お野菜せんべい	つくし組クッキング ミックスジュース♪
7	火	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、量型など、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	芋けんぴ 牛乳 七夕デザート	芋けんぴ 牛乳 七夕デザート	七夕まつり 
8	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、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 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	新湯仕込み たべっこどうぶつ	新湯仕込み たべっこどうぶつ	今月のお米は きぬひかり ミルククワイーン です♪
9	木	かぼちゃのミニチカレ 和風サラダ 牛乳	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、カレールウ キャベツ、ブロccoli、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、香りがまドレッシング 牛乳	すいか ほんち揚げ	すいか ほんち揚げ	
10	金	ごはん おかかふりかけ 鶏肉の唐揚げ ツナとキャベツのサラダ コンソメスープ	米 すこやかふりかけおかか 鶏肉 しょう油 酒 おろししょうが おろしにんにく 片栗粉 油 ツナ、キャベツ、きゅうり、ハム、コーン、マヨネーズ はくさい、たまねぎ、ペーコン、パセリ、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	アイスクリーム	牛乳、重曹、グラニュー糖、 スキムミルク、 カラフルスプレー	誕生会 
11	土	ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
13	月	ごはん 味付けのり 高野豆腐の煮物 ほうれん草と油揚げの味噌汁	米 味付けのり 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、さつま揚げ、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、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 エントリー	牛乳 エントリー	ひまわり組クッキング ミックスジュース♪
14	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、さつま揚げ、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	とうもろこし 無限海老	とうもろこし 無限海老	たんぼぼ2組クッキング とうもろこしの皮むきを します♪
15	水	ふっくら米粉パン カレイの唐揚げ 夏野菜スープ	ふっくら米粉パン カレイ しょう油 酒 片栗粉 油 ペーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	エースコイン	エースコイン	
16	木	ごはん 鶏肉の西京焼き ブロccoli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ccoli、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	じゃこ気分 ヨーグルト	牛乳(無糖)、砂糖 きな粉せんべい	たんぼぼ組クッキング ミックスジュース♪
17	金	夏野菜和風スープバゲティ おからサラダ チーズ	スパゲティ、ペーコン、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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 おから、ブロccoli、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、酢、マヨネーズ チーズ	牛乳 ぶどうゼリー	牛乳 ぶどうゼリー	終業式 
18	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 動物ゼリー	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	煙のクラッカー 土曜お菓子	煙のクラッカー りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日 ひまわり組お泊り保育
21	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 麩とほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、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 麩、ほうれん草、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	いちごオレ 新湯仕込み たべっこどうぶつ	いちごオレ 新湯仕込み たべっこどうぶつ	ひまわり組お泊り保育代休
22	水	ごはん 鮭の塩焼き 小松菜と油揚げの味噌汁	米 鮭、塩 こまつな、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 お野菜せんべい	牛乳 お野菜せんべい	
23	木	若布うどん ポテトサラダ 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ccoli、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ 煮干し、油	芋けんぴ 牛乳 おにぎりせんべい	芋けんぴ 牛乳 おにぎりせんべい	
24	金	ごはん 味付けのり 鮭の唐揚げ	米 味付けのり 鮭 しょう油 酒 片栗粉 油	ルヴァン 牛乳	ルヴァン 牛乳	
25	土	きんぴらと麩の味噌汁 ごはん 緑黄色野菜ふりかけ 豚汁 動物ゼリー	きんぴら 鮭 にんじん 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 米 緑黄色野菜ふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 動物ゼリー	ブリッツ(ロースト塩バター) ハニードーナツ	ブリッツ(ロースト塩バター) ハニードーナツ りんごジュース ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
27	月	かぼちゃのミニチカレ 和風サラダ 牛乳	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、カレールウ キャベツ、ブロccoli、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、香りがまドレッシング 牛乳	すいか ほんち揚げ	すいか ほんち揚げ	
28	火	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、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	牛乳 えび小丸	
29	水	他人うどん ハンバーグサラダ ブルー	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ccoli、ハム、ツナ、マヨネーズ ブルー	ブリッツ(旨サラダ) 牛乳 たこ焼き	ブリッツ(旨サラダ) 牛乳 キャベツ ねぎ 小豆粉 たこ 醤油 味噌 だし しょう油 かつお節	
30	木	ふっくら米粉パン カレイの唐揚げ 夏野菜スープ	ふっくら米粉パン カレイ しょう油 酒 片栗粉 油 ペーコン、たまねぎ、にんじん、ピーマン、黄パプリカ、ズッキーニ、なす、コーン、マギーコンソメ、マギーブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 エースコイン	牛乳 エースコイン	
31	金	夏野菜和風スープバゲティ フライドポテト チーズ	スパゲティ、ペーコン、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、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 じゃがいも、油、塩 チーズ	じゃこ気分 牛乳 ぶどうゼリー 煙のクラッカー	じゃこ気分 牛乳 ぶどうゼリー 煙のクラッカー	