

7月 献立表 幼児食



*収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。

*午前おやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

*8~25日は大阪万博にちなんで様々な国の料理を取り入れています。

旭町保育園

(幼児食用)

2025年 7月

日付	献立名		材料名 (○は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
1 火	ごはん ゆで豚とキャベツの梅風味 ビーフソテー 豆腐とひじきのみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎氷室饅頭風蒸しパン	○牛乳 ☆豚肉、かつお節、鶏ひき肉、絹ごし豆腐、煮干しだし、米みそ ◎牛乳、あずき、豆乳	○バナナ ☆キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、もやし、干しひじき、葉ねぎ、昆布だし	☆米、てんさい糖、ビーフン、ごま油 ◎蒸しパンミックス(卵・乳不使用)、油、てんさい糖
2 水	お弁当の日 (0.12歳児クラスは給食です) 〔ごはん 豚ひき肉のみそ炒め キャベツサラダ 大根と人参のすまし汁〕	○牛乳 ○おこめせんべい ◎お茶 ◎冷やしそうめん	○牛乳 (☆豚ひき肉、かつおだし) ◎かつおだし	(☆にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、きゅうり、だいこん) ◎にんじん、きゅうり、干しあけ	(☆米、油、マヨドレ、てんさい糖) ◎そうめん
3 木	5分づきごはん ひじきのふりかけ なすのミートソース煮 そうめんかぼちゃのサラダ にらのスープ	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎みかんゼリー	○牛乳 ☆かつお節、豚ひき肉、かにかま、鶏がらだし ◎牛乳	○オレンジ ☆干しひじき、なす、たまねぎ、干しいたけ、そうめんかぼちゃ、にんじん、きゅうり、にら、キャベツ、もやし ◎みかん缶、オレンジジュース	☆5分づき米、いりごま、てんさい糖、マカロニ、油、はるさめ ◎ゼリーの素
4 金	ごはん とびうおの野菜あんかけ ブロッコリーとコーンのサラダ じゃが芋とわかめのみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎ゆでとうもろこし ◎ふわふわチップ	○牛乳 ☆とびうお、ツナ、マヨドレ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	○バナナ ☆たまねぎ、にんじん、ピーマン、ブロッコリー、コーン、しょうが、寒天、わかめ、昆布だし	☆米、かたくり粉、薄力粉、油、てんさい糖、じゃがいも ◎とうもろこし、ふわふわチップ(卵・乳不使用)
5 土	マーボー豆腐丼 野菜と春雨のスープ オレンジ	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎こつぶじやがあられ	○牛乳 ☆木綿豆腐、豚ひき肉、米みそ、かつおだし、マヨドレ ◎牛乳	☆たまねぎ、長ねぎ、にんにく、コーン、にんじん、キャベツ、オレンジ、しょうが	○おこめせんべい ☆米、ごま油、かたくり粉、てんさい糖、はるさめ ◎こつぶじやがあられ(卵・乳不使用)
7 月	七夕ちらし寿司 若鶏の唐揚げ キラキラサラダ オクラの七タスープ すいか 七夕の会	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎カルピス ◎七タクレープ	○牛乳 ☆高野豆腐、かにかま、鶏肉、マヨドレ、鶏がらだし ◎カルピス	☆しようが、にんにく、刻みのり、きゅうり、にんじん、れんこん、干しいたけ、にんにく、キャベツ、赤ピーマン、コーン、たまねぎ、オクラ、すいか	○ソフトせんべい ☆米、てんさい糖、薄力粉、かたくり粉、油、マカロニ ◎七タクレープ(卵・乳不使用)
8 火	ごはん トンテキ風 小松菜のさっぱり和え 大根と人参のみそ汁(白みそ)	○牛乳 ○オレンジ ◎お茶 ◎肉すい風うどん	○牛乳 ☆豚肉、かまぼこ、かつおだし、白みそ ◎牛肉、かつおだし	○オレンジ ☆たまねぎ、にんじん、もやし、にんにく、ピーマン、こまつな、きゅうり、たくあん、だいこん ◎長ねぎ	☆米、てんさい糖、油 ◎干しうどん
9 水	ひよこ豆のキーマカレーライス ピクルス風サラダ バナナ インド	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎じゃが芋のサモサ風(揚げようざ)	○牛乳、かつおだし ☆豚ひき肉、ひよこまめ ◎牛乳	○にんじん ☆にんじん、たまねぎ、にんにく、なす、だいこん、きゅうり、紫たまねぎ、パセリ、バナナ	☆米、油、てんさい糖、カレールウ ◎餃子の皮、油、じゃがいも
10 木	ごはん 豆腐ナゲット ガドガド風サラダ(ごまのサラダ) 野菜スープ インドネシア	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎バナナとパイナップルの蒸しパン	○牛乳 ☆木綿豆腐、ひよこまめ、マヨドレ、厚揚げ、かつおだし ◎牛乳、豆乳	○オレンジ ☆にんじん、たまねぎ、きゅうり、黄ピーマン、ブロッコリー、もやし、キャベツ ◎バナナ、パイナップル缶	☆米、かたくり粉、油、てんさい糖、ごま油、いりごま、じゃがいも ◎油、蒸しパンミックス(卵・乳不使用)
11 金	ごはん トンボーロー(豚の角煮風) 春雨サラダ 中華スープ 中国	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎豆乳寒天入りフルーツポンチ	○牛乳 ☆豚肉、かにかま、鶏がらだし ◎牛乳、豆乳	☆たまねぎ、チンゲンサイ、にんにく、しょうが、きゅうり、にんじん、キャベツ、もやし、きくらげ、はくさい ◎バナナ、パイナップル缶、みかん缶、寒天	☆米、てんさい糖、かたくり粉、ごま油、はるさめ ◎てんさい糖
12 土	ごはん 野菜炒め ひじきのマヨサラダ 大根とわかめのみそ汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎かぼちゃボーロ	○牛乳 ☆豚肉、マヨドレ、煮干しだし、米みそ ◎牛乳	☆にんじん、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、干しひじき、コーン、きゅうり、だいこん、わかめ、昆布だし	○おこめせんべい ☆米、油、てんさい糖 ◎かぼちゃボーロ(卵・乳不使用)
14 月	ごはん バッファローチキン コールスローサラダ 野菜とマカロニのスープ アメリカ	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎ミレービスケット	○牛乳 ☆鶏肉、マヨドレ、鶏がらだし ◎牛乳	☆しようが、にんにく、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、たまねぎ、セロリ	○ソフトせんべい ☆米、薄力粉、かたくり粉、油、マカロニ ◎ミレービスケット(卵・乳不使用)
15 火	ごはん ケバブ風炒め パプリカとツナのサラダ ピティ風スープ(ひよこ豆のスープ) アゼルバイジャン	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎りんごとレーズンのパウンドケーキ	○牛乳 ☆牛肉、ツナ、ひよこまめ、鶏肉、鶏がらだし、マヨドレ、豆乳ヨーグルト ◎牛乳	○バナナ ☆ピーマン、たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、きゅうり、紫キャベツ、キャベツ、トマト缶、バセリ、はくさい、レモン ◎りんご缶、レーズン	☆米、てんさい糖、油、じゃがいも ◎ホットケーキミックス(卵不使用)



7月 献立表 幼児食



*収穫・仕入れなどにより、食材が変更になる場合があります。

*午前おやつは0歳児クラスの内容です。1歳児クラスは牛乳のみを提供します。

旭町保育園

(幼児食用)

2025年7月

日付	献立名		材料名(○は午前おやつ、☆は昼食、◎は午後おやつ)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後おやつ)	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーになるもの
16 水	ごはん カツレツ ラタトウイユ オニオンスープ フランス	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎きのこのカルボナーラ風	○牛乳 ☆豚肉、鶏ひき肉、鶏がらだし ◎牛乳、豆乳	○オレンジ ☆なす、トマト缶、たまねぎ、ピーマン、ズッキーニ、パセリ、にんにく、キャベツ ◎たまねぎ、ぶなしめじ、まいかけ、しいたけ	☆米、薄力粉、かたくり粉、パン粉、油、てんさい糖 ◎スパゲッティ、ノンアレルゲンシチュールウ
17 木	ごはん ミートボール フィンランドサラダ (ピーツのサラダ) サーモンのスープ フィンランド	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎キーツセリ風ゼリー(ブルーベリーゼリー)	○牛乳、かつおだし ☆豚ひき肉、牛ひき肉、鶏ひき肉、木綿豆腐、サーモン、マヨドレ、鶏がらだし ◎牛乳	○にんじん ☆たまねぎ、にんじん、ビーツ、きゅうり、コーン、セロリ ◎ブルーベリージャム、ブルーベリー	☆米、薄力粉、パン粉、油、かたくり粉、じゃがいも、てんさい糖 ◎ゼリーの素
18 金	ごはん ベトナム風カレーチキンソテー そうめんかぼちゃの南国サラダ 豚肉と水菜のフォー ベトナム	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎バインミー風サンド(ロールパンサンド)	○牛乳 ☆鶏肉、豚肉、鶏がらだし ◎牛乳、ツナ	○バナナ ☆たまねぎ、にんにく、そうめんかぼちゃ、にんじん、きゅうり、みずな、キャベツ ◎たまねぎ、にんじん	☆米、ごま油、はるさめ、てんさい糖、油、米粉めん ◎ロールパン(卵不使用)
19 土	ごはん 肉じゃが風 マカロニサラダ キャベツと人参のみそ汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎きなこおかき	○牛乳 ☆豚肉、さつま揚げ、マヨドレ、煮干だし、米みそ ◎牛乳	☆にんじん、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、昆布だし	○おこめせんべい ☆米、じゃがいも、油、三温糖、マカロニ ◎きなこおかき(卵・乳不使用)
22 火	ごはん フィッシュアンドチップス 人参のラペ風サラダ ベジタブルスープ オーストラリア	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎動物ビスケット	○牛乳 ☆メルルーサ、マヨドレ、鶏がらだし ◎牛乳	☆にんじん、切干したいこん、きゅうり、パセリ、たまねぎ、キャベツ、グリンピース	○ソフトせんべい ☆米、薄力粉、パン粉、じゃがいも、かたくり粉、油 ◎動物ビスケット(卵・乳不使用)
23 水	ごはん 豚肉のチャプチエ風 豆苗のナムル わかめのスープ 韓国	○牛乳 ○オレンジ ◎お茶 ◎チュモッパ風おにぎり	○牛乳 ☆豚肉、焼き竹輪、鶏がらだし	○オレンジ ☆たまねぎ、にんじん、にら、しいたけ、ににく、きゅうり、もやし、豆苗、わかめ、はくさい ◎たくあん、混ぜ込みわかめ	☆米、はるさめ、いりごま、ごま油、てんさい糖 ◎米、ごま油、いりごま
24 木	ガパオライス ビーフンスープ バナナ タイ	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎さつま芋の揚げドーナツ	○牛乳 ☆豚ひき肉、鶏ひき肉、牛乳、絹ごし豆腐 ◎牛乳、豆乳、きな粉	☆たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく、にんじん、チンゲンサイ、バナナ	○おこめせんべい ☆米、油、てんさい糖、ビーフン ◎ホットケーキミックス(卵・乳不使用)、さつまいも
25 金	ごはん ギザドデポーヨ(鶏肉のパプリカ煮) サルサ風サラダ(トマトサラダ) アヒアコスープ(じゃが芋スープ) コロンビア	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎麩のココアラスク	○牛乳、かつおだし ☆鶏肉、ツナ、鶏がらだし ◎牛乳、きな粉	○にんじん ☆赤ピーマン、たまねぎ、にんにく、黄ピーマン、トマト、きゅうり、紫たまねぎ、セロリ、コーン、にんじん	☆米、油、てんさい糖、じゃがいも ◎焼きふ、バター
26 土	ごはん 回鍋肉 春雨サラダ 大根と人参のすまし汁	○牛乳 ○おこめせんべい ◎牛乳 ◎ミレービスケット	○牛乳 ☆豚肉、赤みそ、かつおだし ◎牛乳	☆しょうが、にんじん、キャベツ、ピーマン、しいたけ、ににく、きゅうり、だいこん	○おこめせんべい ☆米、油、てんさい糖、はるさめ、ごま油、てんさい糖 ◎ミレービスケット(卵・乳不使用)
28 月	ごはん 豚肉のしょうが焼き きゅうりともずくの酢の物 南瓜と玉ねぎのみそ汁	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎牛乳 ◎豆乳くずもち	○牛乳 ☆焼き竹輪、豚肉、煮干だし、米みそ ◎牛乳、豆乳、きな粉	☆たまねぎ、もやし、しょうが、きゅうり、もずく、にんじん、かぼちゃ、昆布だし	○ソフトせんべい ☆米、油、てんさい糖 ◎てんさい糖、かたくり粉
29 火	ごはん 車麩の旨煮 小松菜の納豆和え 豆腐となめこのみそ汁	○牛乳 ○バナナ ◎牛乳 ◎うの花クッキー	○牛乳 ☆鶏肉、挽きわり納豆、ブロセスチーズ、かまぼこ、絹ごし豆腐、煮干だし、米みそ ◎牛乳	○バナナ ☆はくさい、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、こまつな、たくあん、大葉、だいこん、なめこ、昆布だし	☆米、車ふ、てんさい糖 ◎うの花クッキー(卵・乳不使用)
30 水	ごはん ひじきのふりかけ 干しうびのかき揚げ 冬瓜のそぼろ煮 なすと豚肉のみそ汁	○牛乳 ○オレンジ ◎牛乳 ◎チキンライス	○牛乳 ☆かつお節、干しうび、鶏ひき肉、豚肉、煮干だし、米みそ ◎牛乳、鶏肉	○オレンジ ☆干しうび、切干したいこん、にんじん、たまねぎ、とうがん、干しいたけ、なす、昆布だし ◎ミックスベジタブル、玉ねぎ	☆米、いりごま、三温糖、じゃがいも、薄力粉、かたくり粉、油、てんさい糖 ◎米、油
31 木	ごはん パプリカの焼きミンチカツ 金時草の酢の物 大根としめじのみそ汁	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎いちごジャムサンド	○牛乳 ☆牛ひき肉、豚ひき肉、おから、煮干だし、かまぼこ、煮干だし、米みそ ◎牛乳	○昆布だし ☆たまねぎ、しょうが、ピーマン、黄ピーマン、赤パプリカ、金時草、干しうび、大根、ぶなしめじ、葉ねぎ、昆布だし、人参 ◎いちごジャム	☆米、かたくり粉、パン粉、てんさい糖 ◎食パン(卵不使用)