



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。

*午前および午後は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 (○は午前および、☆は昼食、◎は午後および)		
	昼食	おやつ (○午前、◎午後および)	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 ビーフンソテー 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 (0.1.2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 いたけ	(☆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 が芋 ◎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 ◎こつぶじゃがあられ	○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 ◎こつぶじゃがあられ (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 オクラの七夕スープ すいか	○牛乳 ○ソフトせんべい ◎カルピス ◎七夕クレープ	○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	☆しょうが、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 ◎七夕クレープ (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	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎じゃが芋のサモサ風 (揚げぎょうざ)	○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、 カレーパウダー ◎餃子の皮、油、じゃが 芋
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	○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 トンポーロー(豚の角煮風) 春雨サラダ 中華スープ	○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 パッファローチキン コールスローサラダ 野菜とマカロニのスープ	○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	☆しょうが、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 パブリカとツナのサラダ ピティ風スープ(ひよこ豆のスー プ)	○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、 パセリ、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

2025 年7月

*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。

(幼児食用)

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 ラタトゥイユ 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、しいたけ、しいたけ	☆米、薄力粉、かたくり粉、パン粉、油、てんさい糖 ◎スバゲッティ、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 (ビーツのサラダ) サーモンのスープ (フィンランド)	○牛乳 ○人参煮(輪切り) ◎牛乳 ◎キーツェリ風ゼリー(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、ピーツ、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、煮干しだし、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、切干しだいこん、きゅうり、パセリ、たまねぎ、キャベツ、グリーンピース	○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 豚肉のチャプチェ風 豆苗のナムル わかめのスープ (韓国)	○牛乳 ○オレンジ ◎お茶 ◎チュモツパ風おにぎり	○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、にんにく、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、ピーマン ◎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 ギザドデボーヨ(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、にんにく、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、煮干しだし、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、プロセスチーズ、かまぼこ、絹ごし豆腐、煮干しだし、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 干しえびのかき揚げ 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、干しえび、鶏ひき肉、豚肉、煮干しだし、米みそ ◎牛乳、鶏肉	○オレンジ ☆干しひじき、切干しだいこん、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、煮干しだし、かまぼこ、煮干しだし、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、切干し大根、きゅうり、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)