

# 2025年7月 給食献立表

幼児・乳児食



おおぶちそよ風こども園

| 日  | 曜日 | 料理名                                                                               | 材料                                      |                                                         |                                                             |                                      |
|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|    |    |                                                                                   | 赤：血や肉になるもの                              | 緑：からだの調子を整えるもの                                          | 黄：力や体温となるもの                                                 | その他                                  |
|    |    |                                                                                   | 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類                          | 野菜類・藻類・くだもの類                                            | 穀類・油脂類・砂糖類・いも類                                              |                                      |
| 1  | 火  | 食パン ブルーベリージャム<br>星のハンバーグ<br>ポテトサラダ<br>おくらのスープ<br>りんご<br>マンナビスケット<br>さけおにぎり<br>チーズ | 星型ハンバーグ<br>ツナ                           | きゅうり、人参<br>えのき、コーン、おくら<br>りんご                           | 食パン、ブルーベリージャム<br>上白糖、片栗粉<br>じゃが芋                            | トマトケチャップ<br>マヨネーズ風<br>コンソメ           |
| 2  | 水  | マーボー豆腐丼<br>チンゲン菜のナムル<br>わかめスープ<br>バナナ<br>ゼリー<br>苺クレープ<br>せんべい                     | 木綿豆腐、豚ひき肉、味噌<br>蒲鉾                      | 玉ねぎ、万能ねぎ、にんにく、しょうが<br>ちんげん菜、キャベツ、人参<br>わかめ、玉ねぎ<br>バナナ   | 米、ごま油、上白糖、片栗粉<br>ごま油                                        | 醤油<br>醤油<br>丸鶏がらスープ、醤油               |
| 3  | 木  | ごはん<br>赤魚の煮付け<br>切干大根の煮物<br>なめこのみそ汁<br>とうもろこし<br>ビスケット<br>キャラメルお麩ラスク<br>牛乳        | 赤魚<br>油揚げ、かつお節、味噌<br>木綿豆腐、かつお節、味噌       | しょうが、人参、いんげん<br>万能ねぎ、なめこ<br>とうもろこし                      | 米<br>上白糖<br>上白糖                                             | 料理酒、醤油<br>醤油、みりん風                    |
| 4  | 金  | 焼きそば<br>鶏肉の唐揚げ<br>コーンスローサラダ<br>フライドポテト<br>バナナ<br>ゼリー<br>せんべい                      | 豚肉<br>鶏もも肉、かつお節                         | キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン、あおさ<br>しょうが、きゅうり、キャベツ、人参<br>パセリ<br>バナナ | 中華麺<br>片栗粉、サラダ油<br>ストレーポテト、サラダ油                             | 焼きそばソース<br>醤油<br>マヨネーズ風<br>塩         |
| 5  | 土  | 焼肉丼<br>ツナとキャベツののり和え<br>みそ汁<br>オレンジ<br>ヨーグルト<br>マラーカオ<br>牛乳                        | 豚肉<br>ツナ<br>かつお節、味噌                     | 玉ねぎ、しょうが、にんにく、万能ねぎ<br>キャベツ、人参、のり<br>小松菜、長ねぎ、わかめ<br>オレンジ | 米<br>ごま油、上白糖                                                | 醤油<br>醤油                             |
| 7  | 月  | ごはん<br>サワラの西京焼き<br>鶏肉とポテトのソテー<br>みそ汁<br>ヨーグルト<br>せんべい<br>シュガー.Toast<br>牛乳         | サワラ、西京漬け用みそ<br>鶏ひき肉<br>かつお節、味噌<br>ヨーグルト | 玉ねぎ、いんげん<br>大根、人参、万能ねぎ                                  | 米<br>上白糖<br>じゃが芋、サラダ油                                       |                                      |
| 8  | 火  | ごはん<br>厚揚げの五目煮<br>もやしと胡瓜の和え物<br>中華スープ<br>バナナ<br>マンナビスケット<br>焼きドーナツ<br>牛乳          | 厚揚げ、豚ひき肉、かつお節<br>蒲鉾                     | 玉ねぎ、人参、いんげん、しょうが<br>もやし、きゅうり<br>しいたけ、冬瓜、万能ねぎ<br>バナナ     | 米<br>上白糖、片栗粉<br>ごま、上白糖、ごま油<br>ごま油、片栗粉                       | 醤油、みりん風<br>醤油、酢<br>丸鶏がらスープ、醤油        |
| 9  | 水  | 冷やしき揚げうどん<br>豆腐シューマイ<br>スイカ<br>ヨーグルト<br>いなり寿司                                     | 蒲鉾、かつお節、厚揚げ玉子<br>シューマイ                  | 玉ねぎ、人参、万能ねぎ、わかめ<br>すいか                                  | うどん、サラダ油、天ぷら粉                                               | 醤油、醤油、みりん風、料理酒                       |
| 10 | 木  | ごはん<br>ロールパン<br>チキンラトウユ<br>南瓜サラダ<br>冬瓜スープ<br>せんべい<br>豆乳きなこもち<br>牛乳                | 鶏肉<br>ロースハム                             | 玉ねぎ、ズッキーニ、トマト、パプリカ、ピーマン<br>南瓜、きゅうり、人参<br>冬瓜、コーン、ほうれん草   | 米<br>上白糖、片栗粉<br>オリーブオイル、上白糖                                 | トマトケチャップ、塩、中濃ソース<br>マヨネーズ風、塩<br>コンソメ |
| 11 | 金  | 夏野菜カレー<br>ゆで卵<br>フレンチサラダ<br>オレンジ<br>クッキー<br>バナッパアイス（乳児＝ヨーグルト）                     | 豚肉<br>卵                                 | 玉ねぎ、にんにく、しょうが、なす、赤パプリカ、ピーマン<br>キャベツ、きゅうり<br>オレンジ        | 米、じゃが芋<br>上白糖、オリーブオイル                                       | 酢、塩                                  |
| 12 | 土  | チャーハン<br>餃子<br>中華スープ<br>バナナ<br>ゼリー<br>カステラ<br>牛乳                                  | 豚ひき肉、卵<br>餃子<br>木綿豆腐                    | 玉ねぎ、万能ねぎ<br>人参、ちんげん菜<br>バナナ                             | 米、サラダ油、ごま油                                                  | 丸鶏がらスープ、塩、醤油<br>丸鶏がらスープ、醤油           |
| 14 | 月  | ごはん<br>甘辛ミートボール<br>白菜のゆかり和え<br>みそ汁<br>バナナ<br>マンナウエファー<br>いちごのパパロア<br>カルシウムせんべい    | チキンボール<br>かつお節<br>木綿豆腐、かつお節、味噌          | 玉ねぎ<br>白菜、きゅうり、人参<br>えのき、万能ねぎ<br>バナナ                    | 米<br>上白糖、片栗粉                                                | 醤油<br>ゆかり粉                           |
| 15 | 火  | ごはん<br>豚肉のスタミナ炒め<br>ツナトマトサラダ<br>ころもスープ<br>マンナビスケット<br>蒸しパン<br>牛乳                  | 豚肉<br>ツナ                                | 玉ねぎ、人参、しょうが、にんにく、にら<br>トマト、きゅうり<br>玉ねぎ、人参、パセリ           | 米<br>上白糖<br>オリーブオイル、上白糖<br>じゃが芋<br>マンナビスケット<br>小麦粉、上白糖、サラダ油 | 醤油、料理酒<br>酢、塩<br>コンソメ<br>ベーキングパウダー   |

# 2025年7月 給食献立表

幼児・乳児食



おおぶちそよ風こども園

| 日  | 曜日 | 料理名                                                                                   | 材料                              |                                                      |                                                   |                                  |
|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|
|    |    |                                                                                       | 赤：血や肉になるもの                      | 緑：からだの調子を整えるもの                                       | 黄：力や体温となるもの                                       | その他                              |
|    |    |                                                                                       | 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類                  | 野菜類・藻類・くだもの類                                         | 穀類・油脂類・砂糖類・いも類                                    |                                  |
| 16 | 水  | 食パン いちごジャム<br>エビフライ（乳児＝白はんぺんフライ）<br>マカロニサラダ<br>コンソメスープ<br>バナナ<br>たこ焼き<br>牛乳           | えびフライ<br>ツナ                     | きゅうり、人参、コーン<br>玉ねぎ、人参、わかめ<br>バナナ<br>あおさ              | 食パン、いちごジャム<br>サラダ油<br>マカロニ                        | マヨネーズ風<br>コンソメ、塩                 |
| 17 | 木  | ごはん<br>鶏じゃが煮<br>ブロッコリー塩昆布和え<br>みそ汁<br>白桃缶<br>クッキー<br>オレンジジュース<br>ばかうけせんべい             | 鶏もも肉、かつお節<br>かつお節、味噌、油揚げ        | 玉ねぎ、人参、いんげん<br>キャベツ、人参、ブロッコリー、塩ふき昆布<br>大根、小松菜<br>白桃缶 | 米<br>じゃが芋、上白糖<br>ごま油                              | 醤油、みりん風                          |
| 18 | 金  | ごはん<br>鶏肉の和え物<br>キャベツサラダ<br>ポイルウィンナー<br>すいか<br>せんべい<br>フライドポテト<br>牛乳                  | 豚ひき肉<br>ウィンナー                   | 玉ねぎ、人参、パセリ、にんにく、トマト、レモン<br>キャベツ、きゅうり、人参<br>すいか       | 米<br>上白糖<br>上白糖                                   | 料理酒、醤油<br>醤油、みりん風                |
| 19 | 土  | 中華丼<br>小松菜の和え物<br>中華スープ<br>りんご<br>ヨーグルト<br>ワッフル（乳児＝米粉のカップケーキ）<br>牛乳                   | 木綿豆腐<br>ヨーグルト                   | 白菜、玉ねぎ、人参、しいたけ、ピーマン<br>小松菜、もやし、人参<br>コーン、わかめ<br>りんご  | 米、片栗粉、ごま油                                         | オイスターソース、料理酒、醤油<br>醤油、丸鶏がらスープ、醤油 |
| 22 | 火  | ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>高野とひじきの煮物<br>みそ汁<br>マンナビスケット<br>ゼリー<br>ウエハース                        | 豚肉<br>高野豆腐、かつお節<br>油揚げ、かつお節、味噌  | 玉ねぎ、しょうが<br>人参、白菜、いんげん、ひじき<br>わかめ                    | 米<br>上白糖<br>上白糖<br>里芋<br>マンナビスケット<br>ゼリー<br>ウエハース | 醤油、みりん風<br>醤油、みりん風               |
| 23 | 水  | 牛丼<br>もやしの磯和え<br>みそ汁<br>りんご<br>ヨーグルト<br>クランチバー<br>牛乳                                  | 牛肉<br>かつお節<br>かつお節、味噌           | 玉ねぎ<br>のり、もやし、小松菜、人参<br>人参、大根、万能ねぎ<br>りんご            | 米<br>上白糖<br>上白糖                                   | 醤油、みりん風<br>醤油                    |
| 24 | 木  | ごはん<br>サケの南蛮漬け<br>南瓜の煮物<br>みそ汁<br>バナナ<br>クラッカーサンド<br>牛乳                               | サケ<br>かつお節、味噌                   | 玉ねぎ、人参、赤パプリカ、ピーマン<br>南瓜、きゅうり、人参<br>万能ねぎ、人参<br>バナナ    | 米<br>片栗粉、油、上白糖<br>上白糖<br>じゃが芋                     | 塩、酢、醤油<br>醤油、みりん風                |
| 25 | 金  | ロールパン<br>鶏肉のマーマレード焼き<br>フレンチサラダ<br>モロヘイヤスープ<br>メロン（乳児＝オレンジ）<br>せんべい<br>菜めしおにぎり<br>チーズ | 鶏もも肉<br>ロースハム                   | 人参、キャベツ、きゅうり、コーン<br>モロヘイヤ、玉ねぎ、人参<br>メロン              | バターロール<br>オレンジマーマレード<br>上白糖、オリーブオイル               | 醤油、料理酒<br>酢、塩<br>コンソメ            |
| 26 | 土  | ごはん<br>ピラフ<br>ブロッコリーサラダ<br>野菜スープ<br>ヨーグルト<br>ゼリー<br>黒糖まんじゅう<br>牛乳                     | 鶏ひき肉<br>ツナ                      | 玉ねぎ、人参、いんげん<br>ブロッコリー、キャベツ<br>玉ねぎ、人参                 | 米、バター<br>上白糖<br>上白糖<br>じゃが芋                       | コンソメ<br>酢、醤油<br>水、コンソメ           |
| 28 | 月  | ごはん<br>サバの塩焼き（乳児＝カレー）<br>冬瓜のそぼろあんかけ<br>なすのみそ汁<br>マンナビスケット<br>たまごサンド<br>牛乳             | サバ<br>鶏ひき肉、かつお節<br>かつお節、味噌      | 冬瓜、しょうが、いんげん<br>なす、しめじ、にら                            | 米<br>上白糖、片栗粉                                      | 塩<br>醤油                          |
| 29 | 火  | ごはん<br>チャブチエ（春雨炒め）<br>ひじきサラダ<br>わかめスープ<br>すいか<br>クッキー<br>プリン<br>せんべい                  | 豚ひき肉<br>ツナ                      | 玉ねぎ、人参、ちんげん菜<br>きゅうり、人参、ひじき<br>コーン、長ねぎ、わかめ<br>すいか    | 米<br>ごま油、上白糖、ごま、春雨                                | 醤油<br>ごまドレッシング<br>丸鶏がらスープ、醤油     |
| 30 | 水  | ごはん<br>照り焼きチキン<br>大根と竹輪のサラダ<br>みそ汁<br>せんべい<br>チーズ蒸しパン<br>牛乳                           | 鶏もも肉、かつお節<br>ちくわ<br>油揚げ、かつお節、味噌 | 大根、きゅうり、人参<br>万能ねぎ                                   | 上白糖、サラダ油<br>さといも<br>せんべい<br>チーズ蒸しパン               | わかめご飯の素<br>醤油、みりん風<br>酢、醤油       |
| 31 | 木  | 黒糖パン<br>ハンバーグトマトソース<br>野菜のソテー<br>コンソメスープ<br>バナナ<br>桃のミルクかん<br>ウエハース                   | ハンバーグ<br>ウィンナー                  | キャベツ、玉ねぎ、コーン、小松菜<br>人参、わかめ<br>バナナ<br>黄桃缶             | 米<br>片栗粉、油、上白糖<br>サラダ油<br>じゃが芋                    | トマトケチャップ<br>醤油<br>コンソメ、塩         |