



2026年度7月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズこくふ

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (水)	さけ粥 チンゲンサイのおみそ汁 とうがんのそぼろあんかけ	米、水、さけ、コーン（冷凍）、食塩/かつおだし汁、チンゲンサイ、にんじん、みそ/鶏ひき肉、とうがん、いんげん、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉、水/絹豆腐、米粉、牛乳、砂糖	もちもち団子
2 16 30 (木)	5倍粥 わかめのおみそ汁 豚肉と野菜の洋風煮 ブロッコリーのだし煮	米、水/かつおだし汁、カットわかめ、もやし、えのきたけ、みそ/豚肉（肩ロース）、たまねぎ、かぼちゃ、なす、ピーマン、しょうゆ、ケチャップ/ブロッコリー、かつおだし汁/米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	米粉蒸しパン
3 17 31 (金)	5倍粥 トマトスープ さけの塩煮 こまつなの甘辛煮	米、水/かつおだし汁、トマト、たまねぎ、オクラ、砂糖、しょうゆ、食塩/さけ、食塩/こまつな、きゅうり、コーン（冷凍）、砂糖、しょうゆ/米、水、コーン（冷凍）、カットわかめ、しょうゆ、かつお節	コーンおかか粥
4 18 (土)	5倍粥 なすのおみそ汁 かれの磯辺煮 切干し大根の旨煮	米、水/かつおだし汁、なす、たまねぎ、みそ/かれい、しょうゆ、あおのり/豚ひき肉、にんじん、切り干しだいこん、もやし、ピーマン、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、きな粉	茶巾かぼちゃ
6 (月)	5倍粥 おくらのとろみ汁 かれの味噌煮 チンゲンサイのカラフル煮	米、水/かつお・昆布だし汁、とうがん、オクラ、カットわかめ、しょうゆ、片栗粉、水/かれい、砂糖、みそ/チンゲンサイ、にんじん、もやし、コーン（冷凍）、しょうゆ、砂糖/油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	じゃがいも餅
7 21 (火)	5倍粥 キャベツスープ 鶏の甘辛煮 じゃがいものおかか煮	米、水/昆布だし汁、キャベツ、トマト、たまねぎ/鶏もも肉、しょうゆ、砂糖/じゃがいも、にんじん、きゅうり、かつお節、しょうゆ/昆布だし汁、干しとうもろ、ツナ水煮缶、たまねぎ、キャベツ、オクラ、にんじん、しょうゆ、砂糖	にゅうめん
8 22 (水)	5倍粥 いんげんのおみそ汁 豚肉のケチャップ煮 キャベツのしらす煮	米、水/かつおだし汁、木綿豆腐、いんげん、ねぎ、みそ/豚肉（もも）、水、たまねぎ、ケチャップ/しらす干し、キャベツ、きゅうり、にんじん/きな粉、砂糖、水、豆乳、かんてん（粉）、米粉	きな粉よせ
9 23 (木)	トマト粥 ポターージュ さけの塩煮 なすの甘辛煮	米、水、トマト、こんぶ（だし用）、コーン（冷凍）/たまねぎ、にんじん、食塩、かつお・昆布だし汁、豆乳、片栗粉、水/さけ、食塩/なす、ブロッコリー、砂糖、しょうゆ/砂糖、小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳	ホットケーキ
10 24 (金)	鶏そぼろ粥 もやしのおみそ汁 じゃがいものあおのり煮	米、水、鶏ひき肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ/かつおだし汁、もやし、にんじん、カットわかめ、みそ/じゃがいも、いんげん、食塩、あおのり/米、しらす干し、たまねぎ、しょうゆ	しらす粥
11 25 (土)	かぼちゃ粥 豆腐のおみそ汁 きゅうりの塩煮	米、かつお・昆布だし汁、たまねぎ、豚肉（もも）、かぼちゃ、なす、しょうゆ/かつお・昆布だし汁、木綿豆腐、カットわかめ、みそ/きゅうり、だいこん、にんじん、食塩/牛乳、砂糖、かんてん（粉）	ミルク寒天
13 27 (月)	5倍粥 チキンスープ 高野豆腐のそぼろ煮 かぼちゃの甘煮	米、水/鶏もも肉、キャベツ、にんじん、水、食塩/凍り豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にら、砂糖、しょうゆ、みそ、片栗粉、水/かぼちゃ、砂糖、しょうゆ/食パン、トマト、砂糖	トマトパン粥
14 28 (火)	5倍粥 ブロッコリーの豆乳汁 鶏肉のしょうゆ煮 ステックサラダ	米、水/かつおだし汁、たまねぎ、ブロッコリー、コーン（冷凍）、みそ、豆乳/鶏もも肉、しょうゆ/じゃがいも、きゅうり、にんじん/スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖	ミートスパゲティ煮

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の太字を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

