



2025年度7月 献立予定表（後期食）



チキッズ下長尾保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (火)	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 (水)	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 (木)	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 (金)	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
5 19 (土)	野菜と高野豆腐の粥 こまつなのおみそ汁 さつまいもの煮物	米、かつおだし汁、たまねぎ、にんじん、ピーマン、豚ひき肉、高野豆腐、しょうゆ／かつおだし汁、こまつな、もやし、みそ／さつまいも、砂糖／焼豆、牛乳、砂糖	麩のミルク煮
7 (月)	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、干しそうめん、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 (火)	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 (水)	トマト粥 ポタージュ 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 (木)	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 (金)	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
12 26 (土)	5倍粥 さつまいものおみそ汁 かれの塩煮 ピーマンのツナ煮	米、水／かつおだし汁、さつまいも、たまねぎ、みそ／かれい、食塩／ツナ水煮缶、ピーマン、にんじん、オクラ、しょうゆ／米、昆布だし汁、鶏ひき肉、にんじん、しょうゆ、砂糖	鶏そぼろ粥
14 28 (月)	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。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

