

2026年度7月 献立予定表（後期食）

ニチキッズ高松天神前保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
1 15 29 (水)	さげ粥 チンゲンサイのおみそ汁 かぼちゃのそぼろあんかけ	米、水、さげ、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、かぼちゃ、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 マッシュポテト	米、水/かつおだし汁、カットわかめ、にんじん、えのきだけ、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/じゃがいも、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 鶏肉の塩煮 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/鶏もも肉、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 おくらのとろみ汁 ぶりの味噌煮 チンゲンサイのカラフル煮	米、水/かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、オクラ、カットわかめ、しょうゆ、片栗粉、水/ぶり、砂糖、みそ/チンゲンサイ、にんじん、きゅうり、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
6 (月)	5倍粥 なすのおみそ汁 鶏肉の磯辺煮 切干し大根の旨煮	米、水/かつおだし汁、なす、たまねぎ、みそ/鶏もも肉、しょうゆ、あおのり/豚ひき肉、にんじん、切り干しだいこん、コーン（冷凍）、ピーマン、砂糖、しょうゆ/かぼちゃ、きな粉	茶巾かぼちゃ
7 21 (火)	かぼちゃ粥 豆腐のおみそ汁（7日） じゃがいものおみそ汁（21日） 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（7日）、じゃがいも（21日）カットわかめ、みそ/きゅうり、だいこん、にんじん、食塩/かつおだし汁、干しそうめん、なす、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 豚肉の塩煮 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/豚もも肉、食塩/なす、かぼちゃ、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 なすのおみそ汁 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、なす、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)	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/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 かぼちゃの豆乳汁 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、かぼちゃ、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。

