

2026年度7月 献立予定表 (完了食)

ニチイキッズ高松天神前保育園

日付	献立名	材料名	午前おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質
			午後おやつ	
1 15 29 (水)	さけの混ぜ寿司 チンゲンサイのおみそ汁 かぼちゃのそぼろあんかけ バナナ	牛乳/クラッカー/米、こんぶ(だし用)、酢、砂糖、食塩、さけ、コーン(冷凍)、えだまめ(冷凍)、ごま/かつおだし汁、チンゲンサイ、にんじん、油揚げ、みそ/油、鶏ひき肉、かぼちゃ、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ、いんげん、片栗粉、水/バナナ/牛乳/おから、米粉、粉チーズ、牛乳、砂糖、食塩	牛乳	470 kcal
			クラッカー	21.0 g
			牛乳	13.0 g
			ボンデケーキ	
2 16 30 (木)	ご飯 わかめのおみそ汁 酢豚 こぶき芋 グレープフルーツ	牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、カットわかめ、にんじん、えのきたけ、みそ/油、豚肉(肩ロース)、おろししょうが、しょうゆ、たまねぎ、かぼちゃ、なす、鶏がらスープの素、水、砂糖、しょうゆ、食塩、酢、みりん、ケチャップ、ピーマン、片栗粉、水/じゃがいも、あおのり、食塩/グレープフルーツ/牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、油、水、干しぶどう	牛乳	434 kcal
			ウエハース	14.1 g
			牛乳	15.6 g
			レーズンスティック	
3 17 31 (金)	ご飯 トマトスープ 鶏肉のオーロラソース こまつなのフレンチ和え バナナ	牛乳/お子様せんべい/米/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、米粉、ノンエッグマヨネーズ、ケチャップ、パセリ粉/こまつな、きゅうり、コーン(冷凍)、油、砂糖、酢、食塩、ノンエッグマヨネーズ/バナナ/牛乳/米、チーズ、かつお節、しょうゆ	牛乳	443 kcal
			おせんべい	18.8 g
			牛乳	10.7 g
			チーズおかかおにぎり	
4 18 (土)	ご飯 おくらのとろみ汁 ぶりの香りみそ焼き チンゲンサイののり和え バナナ	牛乳/ビスケット/米/かつお・昆布だし汁、かぼちゃ、オクラ、カットわかめ、食塩、しょうゆ、片栗粉、水/ぶり、ごま、ごま油、砂糖、みそ、みりん/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、のり/バナナ/牛乳/食塩、じゃがいも、片栗粉、小麦粉、油	牛乳	437 kcal
			ビスケット	17.9 g
			牛乳	16.3 g
			フライドポテト	
6 (月)	ご飯 なすのおみそ汁 鶏肉の磯辺焼き 切干し大根のカレー炒め オレンジ	牛乳/クラッカー/米/かつおだし汁、なす、たまねぎ、油揚げ、みそ/鶏もも肉、しょうゆ、みりん、米粉、片栗粉、あおのり、水、油/油、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、カレー粉、食塩/オレンジ/牛乳/かぼちゃ、干しぶどう、きな粉、砂糖	牛乳	425 kcal
			クラッカー	19.3 g
			牛乳	12.5 g
			かぼちゃだんご	
7 21 (火)	夏野菜カレー 豆腐のおみそ汁(7日) じゃがいものおみそ汁(21日) 福神漬 バナナ(7日) グレープフルーツ(21日)	牛乳/クラッカー/米、油、おろしにんにく、おろししょうが、たまねぎ、豚肉(もも)、かぼちゃ、なす、おくら(7日)、かつお・昆布だし汁、ホールトマト缶詰、りんご、中濃ソース、食塩、カレー粉、米粉、水/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、おろししょうが、水、砂糖、酢、しょうゆ、みりん/バナナ(7日)グレープフルーツ(21日)/牛乳/かつおだし汁、干しそめん、なす、油揚げ、砂糖、しょうゆ、みりん	牛乳	466 kcal
			クラッカー	19.0 g
			牛乳	12.9 g
			なすそうめん	
8 22 (水)	ご飯 いんげんのおみそ汁 ポークチャップ コールスローサラダ オレンジ	牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、木綿豆腐、いんげん、ねぎ、みそ/豚肉(もも)、片栗粉、油、水、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、ケチャップ、ウスターソース/しらす干し、キャベツ、きゅうり、にんじん、油、砂糖、食塩、酢/オレンジ/牛乳/きな粉、砂糖、水、豆乳、かんてん(粉)、米粉、黒砂糖、水/お子様せんべい	牛乳	451 kcal
			ウエハース	20.1 g
			牛乳	14.8 g
			きな粉よせ黒みつかけおせんべい	
9 23 (木)	トマトライス ポタージュ 豚肉のカレーマヨ焼き 野菜ソテー グレープフルーツ	牛乳/お子様せんべい/米、トマト、こんぶ(だし用)、コーン(冷凍)、食塩/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、片栗粉、ノンエッグマヨネーズ、カレー粉/油、おろしにんにく、なす、かぼちゃ、食塩/グレープフルーツ/牛乳/油、砂糖、バナナ、小麦粉、ベーキングパウダー	牛乳	484 kcal
			おせんべい	19.4 g
			牛乳	17.4 g
			バナナソフトクッキー	
10 24 (金)	鶏そぼろご飯 なすのおみそ汁 じゃがいものオープン焼き オレンジ	牛乳/クラッカー/米、油、鶏ひき肉、たまねぎ、おろししょうが、砂糖、しょうゆ、みりん、えだまめ(冷凍)/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、米粉、食塩、あおのり、油/オレンジ/牛乳/たまねぎ、しらす干し、絹ごし豆腐、米粉、片栗粉、豆乳、油、しょうゆ、ごま油、ごま、	牛乳	444 kcal
			クラッカー	18.3 g
			牛乳	15.0 g
			チヂミ	
11 25 (土)	ゆかりご飯 キャベツスープ 鶏のごま唐揚げ 短冊サラダ グレープフルーツ	牛乳/ビスケット/米、カルシウムふりかけ ゆかり/水、鶏がらスープの素、キャベツ、トマト、たまねぎ、ケチャップ、ウスターソース/油、鶏もも肉、おろししょうが、おろしにんにく、しょうゆ、みりん、すりごま、片栗粉/じゃがいも、にんじん、きゅうり、しょうゆ、ノンエッグマヨネーズ、かつお節/グレープフルーツ/麦茶(浸出液)/牛乳、砂糖、かんてん(粉)、ヨーグルト(無糖)、もも缶(黄桃)/カルテツウエハース	牛乳	392 kcal
			ビスケット	15.8 g
			麦茶	12.4 g
			ヨーグルト寒天・ウエハース	
13 27 (月)	ご飯 チキンスープ マーボー高野豆腐 かぼちゃの甘煮 グレープフルーツ	牛乳/ビスケット/米/ごま油、鶏もも肉、キャベツ、にんじん、水、鶏がらスープの素、食塩/油、おろししょうが、たまねぎ、豚ひき肉、水、凍り豆腐、にら、砂糖、しょうゆ、みそ、片栗粉、水/かぼちゃ、砂糖、しょうゆ/グレープフルーツ/牛乳/食パン、トマト、砂糖、レモン果汁	牛乳	446 kcal
			ビスケット	17.5 g
			牛乳	13.7 g
			トマトジャムサンド	
14 28 (火)	ご飯 かぼちゃの豆乳汁 鶏肉のマーマレード焼き 和風コロコロサラダ オレンジ	牛乳/カルテツウエハース/米/かつおだし汁、たまねぎ、かぼちゃ、コーン(冷凍)、みそ、すりごま、豆乳/鶏もも肉、マーマレード、おろししょうが、おろしにんにく、しょうゆ/じゃがいも、きゅうり、にんじん、あおのり、しょうゆ、食塩/オレンジ/牛乳/マカロニ・スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、油、水、ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、砂糖、食塩、米粉	牛乳	448 kcal
			ウエハース	21.1 g
			牛乳	12.5 g
			ミートスパゲティ	
◎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。				7月平均栄養量
◎完了期食は未食の食材は給食で提供しません。				445 kcal
◎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。				18.4 g
◎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。				13.8 g