

〇〇献立一覧表〇〇

2026年 7月 〔山ノ本こども園〕

			1 (水)			2 (木)			3 (金)			4 (土)						
			材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g				
昼食			白米 米	40	50	白米 米	40	50	ロールパン ロールパン	40	40	白米 米	40	50				
			鮭の塩焼き しろさけ	32 0.4	40 0.5	夏野菜の味噌炒め 豚もも キャベツ	24 24	30 30	ポークチャップ 豚もも ズッキーニ	32 24	40 30	鶏のから揚げ 鶏もも こいくちしょうゆ	40 1.2	50 1.5				
			食塩	0.6	0.8	りょくとうもやし	8	10	たまねぎ	16	20	みりん風調味料	1.2	1.5				
			車糖	0.8	1	赤ピーマン	5.6	7	ぶなしめじ	20	25	料理酒	1.2	1.5				
			だし	0.4	0.5	青ピーマン	8	10	にんじん	16	20	薄力粉	2.4	3				
			小松菜のおかか和え こまつな	24	30	なす	16	20	トマトケチャップ	2.8	3.5	調合油	2.4	3				
			ブラックマッペもやし	8	10	車糖	2.4	3	ウスターソース	1.2	1.5	こまつなのツナ和え こまつな	28	35				
			みりん風調味料	1.2	1.5	うすくちしょうゆ	1.6	2	こいくちしょうゆ	1.2	1.5		にんじん	4	5			
			こいくちしょうゆ	1.2	1.5	淡色辛みそ	3.2	4	マーガリン	0.1	0.1		まぐろ缶詰	4	5			
			かつお節	0.4	0.5	調合油	2.4	3	スパゲティサラダ マカロニ・スパゲティ		4		5	みりん風調味料	1.2	1.5		
			だし	0.8	1	かたくり粉	0.2	0.2	きゅうり		4	5	こいくちしょうゆ	1.2	1.5			
			根菜のきんぴら れんこん	12	15	いんげんのごま和え さやいんげん	28	35	たまねぎ		4	5	だし	0.8	1			
			ごぼう	8	10	にんじん	5.6	7	にんじん		4	5	豆腐とみょうがの味噌汁 ソフト豆腐	12	15			
			にんじん	4	5	車糖	1.2	1.5	ローズハム		4	5		みょうが	6.4	8		
			ごま	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	マヨネーズ		4	5		葉ねぎ	0.8	1		
			ごま油	0.4	0.5	ごま	0.8	1	食塩		0.1	0.1		だし	0.8	1		
			車糖	1.2	1.5	だし	0.8	1	かぼちゃの煮物 西洋かぼちゃ	24	30	コンソメスープ ほうれんそう		12	15	淡色辛みそ	3.2	4
			こいくちしょうゆ	0.8	1	しらす干し	2.4	3	こいくちしょうゆ		1.2	1.5	だいず水煮缶詰		6.4	8		
			なすと油揚げの味噌汁 なす	12	15	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	みりん風調味料		0.8	1	パセリ		0.1	0.1		
			油揚げ	6.4	8	みりん風調味料	0.8	1	車糖		0.4	0.5	だし		0.8	1		
			葉ねぎ	0.8	1	車糖	0.4	0.5	だし		0.8	1	りんごゼリー りんご飲料			40		
			だし	0.8	1	だし	0.8	1	オクラとわかめのすまし汁 オクラ		16	20	寒天		0.8	4		
			淡色辛みそ	3.2	4	オクラとわかめのすまし汁 カットわかめ		0.4	0.5	うすくちしょうゆ		1.2	1.5	牛乳 普通牛乳		100	120	
						うすくちしょうゆ		1.2	1.5	食塩		0.2	0.3					
						だし		0.8	1	だし		0.8	1					
			離乳食			おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	
						こまつな			キャベツ			ほうれんそう			こまつな			
						にんじん	40	85	にんじん	40	85	たまねぎ	40	80	にんじん	40	55	
						なす			かぼちゃ			にんじん			じゃがいも			
野菜スープ	50～70	70～80				野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80				
昼間食			ゆでとうもろこし			お麴ラスク			ポテトフライ			カルピスゼリー						
			とうもろこし	32 0.1	40 0.1	焼きふ	8 8	10 10	じゃがいも	40 0.1	50 0.1	カルピス	20 0.6	25 0.8				
			食塩			グラニュー糖			食塩			寒天						
			牛乳 普通牛乳	100	120	マーガリン	4.8 1.6	6 2	お茶 番茶	100	120	牛乳 普通牛乳	100	120				
延長			ぼたぼた焼き			塩せんべい			源氏パイ			クラッカー						

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇献立一覧表〇〇

2026年 7月 [山ノ本こども園]

6 (月)				7 (火)				8 (水)				9 (木)				10 (金)				11 (土)			
材料				材料				材料				材料				材料				材料			
材料	乳児g	幼児g		材料	乳児g	幼児g		材料	乳児g	幼児g		材料	乳児g	幼児g		材料	乳児g	幼児g		材料	乳児g	幼児g	
昼食	親子丼			◎七夕献立				キーマカレー				白米				白米				おにぎり(わかめ)			
	米	40	50	コーンおにぎり				米	48	60		米	40	50		米	40	50		米	32	40	
	鶏もも	24	30	米	32	40		牛ひき肉	12	15		赤魚のみぞれあん				豆腐入り鶏のつくね				炊き込みわかめ	0.4	0.5	
	たまねぎ	32	40	とうもろこし	12	15		豚ひき肉	12	15		あかうお	32	40		鶏ひき肉	32	40		塩ダレ焼きそば			
	鶏卵	24	30	食塩	0.1	0.1		たまねぎ	24	30		大根	12	15		木綿豆腐	8	10		中華めん	64	80	
	グリーンピース	2.4	3	七タそうめん				にんじん	80~90	10		こいくちしょうゆ	1.4	1.8		たまねぎ	16	20		豚そともも	16	20	
	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	そうめん・ひやむぎ	40	50		ぶなしめじ	4	5		みりん風調味料	1.4	1.8		にんじん	4	5		キャベツ	16	20	
	みりん風調味料	0.1	1.2	オクラ	8	10		トマト缶詰	80~90	10		車糖	0.2	0.3		食塩	0.1	0.1		たまねぎ	8	10	
	車糖	0.5	0.6	錦糸玉子	8	10		グリーンピース	4	5		だし	0.8	1		かたくり粉	1.6	2		青ピーマン	4	5	
	だし	0.8	1	トマト	8	10		カレーウ	6.4	8		かたくり粉	0.8	1		こいくちしょうゆ	1.2	1.5		にんじん	8	10	
	かたくり粉	4	5	にんじん	8	10		ツナとひじきのサラダ				青菜の磯和え				みりん風調味料	1.2	1.5		ごま油	0.6	0.8	
	大豆とさつまいもの甘辛煮			みりん風調味料	3.2	4		ほしひじき	1	1.2		こまつな	24	30		車糖	1.2	1.5		だし	0.3	0.4	
	だいたす水煮缶詰	12	15	うすくちしょうゆ	4	5		まぐろ缶詰	4	5		にんじん	4	5		かたくり粉	0.2	0.2		食塩	0.2	0.2	
	さつまいも	16	20	だし	0.8	1		にんじん	6.4	8		みりん風調味料	0.8	1		れんこんの梅マヨあえ				みりん風調味料	0.4	0.5	
	かたくり粉	2.4	3	鶏肉の照り焼き				きゅうり	9.6	12		うすくちしょうゆ	0.8	1		れんこん	16	20		レモン	0.2	0.2	
	調合油	1.6	2	鶏もも	32	40		ｽｲｰﾄﾎﾟﾝ	4	5		焼きのり	0.2	0.2		にんじん	8	10		ごま油	0.6	0.8	
	こいくちしょうゆ	0.8	1	料理酒	0.4	0.5		マヨネーズ	3.2	4		だし	0.8	1		梅肉	0.4	0.5		ごま	0.2	0.3	
	みりん風調味料	1.6	2	みりん風調味料	0.4	0.5		こいくちしょうゆ	0.1	0.1		冬瓜のそぼろ煮				マヨネーズ	1.6	2		ひじきのサラダ			
	車糖	1.2	1.5	こいくちしょうゆ	0.4	0.5		こま	0.4	0.5		とうがん	20	25		車糖	0.2	0.2		ほしひじき	0.6	0.8	
	料理酒	0.8	1	小松菜のツナ和え				フルーツヨーグルト				鶏ひき肉	8	10		かつお節	0.2	0.2		ローズハム	8	10	
	ごま	0.4	0.5	こまつな	16	20		もも缶詰	12	15		うすくちしょうゆ	1.2	1.5		ブロッコリーとコーンのソテー				キャベツ	12	15	
	きゅうりとしらすの酢の物			まぐろ缶詰	4	5		みかん缶詰	12	15		みりん風調味料	1.2	1.5		ブロッコリー	16	20		にんじん	3.2	4	
	しらす干し	0.8	1	みりん風調味料	1.2	1.5		車糖	0.8	1		ｽｲｰﾄﾎﾟﾝ	0.4	0.5		有塩バター	8	10		ｽｲｰﾄﾎﾟﾝ	3.2	4	
	きゅうり	6.4	8	こいくちしょうゆ	1.2	1.5		脱脂粉乳	2.4	3		だし	0.8	1		調合油	0.6	0.8		マヨネーズ	1.6	2	
	にんじん	6.4	8	だし	0.8	1		ヨーグルト	32	40		キャベツと油揚げの味噌汁				食塩	0.4	0.5		こいくちしょうゆ	0.2	0.3	
	穀物酢	3.2	4	すいか								キャベツ	12	15		こしょう	0.1	0.1		車糖	0.2	0.2	
	車糖	1.2	1.5	すいか	40	50						油揚げ	6.4	8		こしょう	0.1	0.1		ごま	0.2	0.3	
	食塩	0.2	0.2									葉ねぎ	0.8	1		こいくちしょうゆ	0.2	0.2		ももゼリー			
	だし	0.8	1									淡色辛みそ	3.2	4		えのきとわかめのすまし汁				もも飲料	16	20	
	麩とわかめのすまし汁											だし	0.8	1		えのきだけ	16	20		寒天	1.6	2	
	焼きふ	1.6	2													カットわかめ	0.4	0.5		グラニュー糖	4.8	6	
	カットわかめ	0.4	0.5													糸みつば	0.8	1					
	糸みつば	0.8	1													うすくちしょうゆ	1.2	1.5					
	うすくちしょうゆ	1.2	1.5													食塩	0.2	0.3					
	食塩	0.2	0.3													だし	0.8	1					
	だし	0.8	1																				
離乳食	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80		おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80		おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80		おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80		おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	
	たまねぎ			こまつな				キャベツ				こまつな				たまねぎ				キャベツ			
昼間食	にんじん			にんじん				たまねぎ				とうがん				にんじん				たまねぎ			
	さつまいも			おくら				にんじん				にんじん				ブロッコリー				にんじん			
延長	しらす干し	15	15	豆腐	45	45		豆腐	45	45		白身魚	15	15		ささみ	15	15		豆腐	45	45	
	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80		野菜スープ	50~70	70~80		野菜スープ	50~70	70~80		野菜スープ	50~70	70~80		野菜スープ	50~70	70~80	
延長	レモン風味クッキー			ヒタゼリー				お好み風おやき				バナナケーキ				ごまトースト				もちもちチーズパン			
	ﾍｯﾄﾞｰｷｯｼｭ	12	15	カルビス	8	10		キャベツ	20	25		ﾍｯﾄﾞｰｷｯｼｭ	16	20		食パン	16	20		白玉粉	20	25	
延長	車糖	0.8	1	寒天	0.2	0.2		木綿豆腐	12	15		普通牛乳	16	20		マーガリン	1.6	2		バルメザンチーズ	6.4	8	
	調合油	2.4	3	オレンジ飲料	16	20		豚ひき肉	5.6	7		脱脂粉乳	4	5		車糖	2.4	3		ごま	0.4	0.5	
延長	レモン	2.4	3	寒天	0.2	0.2		さくらえび	4	5		車糖	2.4	3		ごま	1.6	2		食塩	0.1	0.1	
	牛乳			かき氷シロップ	8	10		フロセスチーズ	4	5		調合油	1.6	2		牛乳				普通牛乳	24	30	
延長	普通牛乳	100	120	寒天	0.6	0.8		葉ねぎ	3.2	4		バナナ	12	15		普通牛乳	100	120		牛乳			
				レモン	0.1	0.1		薄力粉	80~90	10		牛乳								普通牛乳	100	120	
延長				牛乳				鶏卵	4	5		普通牛乳	100	120									
				普通牛乳	100	120		だし	0.2	0.2													
延長								調合油	0.8	1													
								お好み焼きソース	1.6	2													
延長								マヨネーズ	1.6	2													
								かつお節	0.2	0.3													
延長								あおのり	0.2	0.2													
								牛乳															
延長								普通牛乳	100	120													
延長	ばりんこ			塩せんべい				ぼたぼた焼き				クラッカー				源氏パイ				塩せんべい			

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇 献立一覧表 〇〇

2026年 7月 〔山ノ本こども園〕

	13 (月)			14 (火)			15 (水)			16 (木)			17 (金)			18 (土)		
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g
風食	白米 米	40	50	白米 米	40	50	白米 米	40	50	おにぎり(ゆかり) 米	32	40	◎まごわやさしい献立 梅ひじきごはん 米	48	60	ビビンバ丼 米	48	60
	豚肉の生姜焼き 豚かた	28	35	鶏肉と根菜のほっこり煮 鶏もも	16	20	タンンドリーチキン 鶏もも	40	50	五目うどん うどん	64	80	梅干し	0.8	1	豚ひき肉	24	30
	青ピーマン	8	10	にんじん	8	10	トマトケチャップ	2.4	3	うどん	16	20	梅ひじき	0.8	1	にんじん	5.6	7
	たまねぎ	16	20	大根	20	25	カレー粉	1.6	2	鶏もも	16	20	うすくちしょうゆ	0.6	0.8	ブラックマッペもやし	8	10
	にんじん	8	10	ごぼう	8	10	ヨーグルト	32	40	こねぎ	0.8	1	だし	0.8	1	ほうれんそう	8	10
	しょうが	2.4	3	さといも	12	15	食塩	0.2	0.2	油揚げ	1.6	2	ごま	0.8	1	こいくちしょうゆ	0.8	1
	こいくちしょうゆ	3.2	4	だし	0.8	1	ハム入りマカロニサラダ マカロニ	4	5	にんじん	4	5	さばのおろしソース まさば	32	40	車糖	0.8	1
	車糖	1.6	2	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	きゅうり	4	5	生しいたけ	4	5	食塩	0.1	0.1	ごま	0.8	1
	みりん風調味料	2.4	3	みりん風調味料	1.2	1.5	たまねぎ	4	5	うすくちしょうゆ	1.4	1.8	料理酒	0.8	1	ごま油	0.8	1
	調合油	0.6	0.8	車糖	0.6	0.8	にんじん	4	5	みりん風調味料	2	2.5	かたくり粉	2.4	3	中華風春雨サラダ 普通はるさめ	2.4	3
	キャベツと焼き油揚げの和え物 キャベツ	28	35	いんげんの白和え さやいんげん	12	15	ローズハム	4	5	だし	1.6	2	調合油	0.8	1	きゅうり	5.6	7
	油揚げ	5.6	7	にんじん	4	5	マヨネーズ	3.2	4	しょうが	2.4	3	大根	12	15	にんじん	4	5
	みりん風調味料	1.2	1.5	木綿豆腐	16	20	食塩	0.1	0.1	ちくわの磯辺揚げ 焼き竹輪	24	30	だし	0.8	1	ローズハム	4	5
	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	ごま	0.6	0.8	ほうれん草のソテー ほうれんそう	24	30	薄力粉	4	5	うすくちしょうゆ	1.4	1.8	こいくちしょうゆ	0.6	0.8
	だし	0.8	1	食塩	0.1	0.1	エリンギ	4	5	あおのり	0.2	0.2	みりん風調味料	1.2	1.5	穀物酢	0.6	0.8
	さつまいもの甘煮 さつまいも	24	30	うすくちしょうゆ	0.4	0.5	ベーコン	4	5	調合油	1.6	2	車糖	0.6	0.8	車糖	0.3	0.4
	こいくちしょうゆ	1.6	2	甘みそ	0.4	0.5	コンソメスープ コンソメ	0.8	1	キャベツとコーンの塩昆布和え キャベツ	20	25	青菜ときこのごま和え チンゲンサイ	16	20	だし	0.1	0.1
	車糖	4.8	6	車糖	1	1.2	食塩	0.1	0.1	ｽｲｰﾄﾂｰﾝ	5.6	7	ふなしめじ	12	15	ごま油	0.4	0.5
	青菜としめじの味噌汁 青菜	12	15	厚揚げ 厚揚げごましょうゆ焼き	24	30	コンソメスープ キャベツ	12	15	塩昆布	0.6	0.8	車糖	1.6	2	ごま	0.4	0.5
	チンゲンサイ	8	10	こいくちしょうゆ	0.8	1	キャベツ	12	15	ごま油	0.4	0.5	こいくちしょうゆ	1.6	2	だし	0.8	1
離乳食	ぶなしめじ	8	10	みりん風調味料	0.8	1	ｽｲｰﾄﾂｰﾝ	4	5	うすくちしょうゆ	0.2	0.2	五目豆 だいず水煮缶詰	16	20	オレンジ バレンシアオレンジ	24	30
	淡色辛みそ	3.2	4	ごま	0.8	1	パセリ	0.1	0.1				車糖	0.8	1			
	だし	0.8	1	車糖	0.4	0.5	だし	0.8	1				だしのり	0.8	1			
				しょうが	0.2	0.2							刻み昆布	0.8	1			
				ごま油	0.4	0.5							にんじん	4	5			
													さつま揚げ	3.2	4			
													板こんにゃく	4	5			
													うすくちしょうゆ	0.8	1			
													みりん風調味料	0.6	0.8			
													車糖	0.4	0.5			
													だし	0.8	1			
													さといもとわかめの味噌汁 さといも	16	20			
													カットわかめ	0.4	0.5			
													葉ねぎ	0.8	1			
													だし	0.8	1			
													淡色辛みそ	3.2	4			
風間食	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	うどん	後期① 60	後期② 60	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30～90	後期② 軟80
	チンゲンサイ			にんじん			ほうれんそう			キャベツ			チンゲンサイ			ほうれんそう		
	にんじん	40	55	だいこん	40	55	たまねぎ	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	85
	さつまいも			さといも			にんじん			さつまいも			さといも			だいこん		
	豆腐	45	45	豆腐	45	45	白身魚	15	15	ささみ	15	15	白身魚	15	15	豚ミンチ	15	15
	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80	野菜スープ	50～70	70～80
	フルーツ水羊羹 こしあん	32	40	黒糖ちんすこう 薄力粉	12	15	夏野菜のケーキサレ 薄力粉	12	15	ブルドネージュ 薄力粉	18	22	マカロニきなこと マカロニ	24	30	ハトシ風 サンドイッチ用食パン	24	30
	粉寒天	0.4	0.5	黒砂糖	4.8	6	ベーキングパウダー	0.5	0.6	かたくり粉	3.2	4	きな粉	8	10	鶏ひき肉	16	20
	車糖	5.6	7	調合油	4.8	6	鶏卵	6.4	8	マーガリン	9.6	12	車糖	12	15	たまねぎ	4	5
	食塩	0.1	0.1	牛乳 普通牛乳	100	120	普通牛乳	9.6	12	車糖	3.2	4	牛乳 普通牛乳	100	120	料理酒	0.4	0.5
	みかん缶詰	4	5				調合油	1.6	2	ベーキングパウダー	0.2	0.2				かたくり粉	0.8	1
	もも缶詰	4	5				ローズハム	4	5	粉糖	2.4	3				車糖	1.6	2
	牛乳 普通牛乳	100	120				西洋かぼちゃ	8	10	牛乳 普通牛乳	100	120				オイスターソース	1.6	2
							ズッキーニ	6.4	8						食塩	0.2	0.2	
							赤ピーマン	3.2	4							牛乳 普通牛乳	100	120
							ｽｲｰﾄﾂｰﾝ	4	5									
							パルメザンチーズ	1.2	1.5									
							食塩	0.1	0.1									
							牛乳 普通牛乳	100	120									
延長	ばりんこ			塩せんべい			源氏パイ			クラッカー			ぼたぼた焼き			源氏パイ		

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇 献立一覧表 〇〇

2026年 7月 〔山ノ本こども園〕

20 (月)		21 (火)			22 (水)			23 (木)			24 (金)			25 (土)			
		材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g	材料		乳児g	幼児g
昼食		白米			白米		◎世界の料理～タイ			白米			ほうれん草ときのこのパスタ				
		米	40	50	米	40	50	ガバオライス			米	40	50	マカニ・スパゲッティ	32	40	
		回鍋肉			鶏の蜜焼き			米	48	60	鰯の幽庵焼き			ほうれんそう	24	30	
		豚ロース	20	25	鶏もも	40	50	鶏ひき肉	28	35	さわか	32	40	ぶなしめじ	8	10	
		キャベツ	24	30	メーブルシロップ	2.4	3	たまねぎ	16	20	うすくちしょうゆ	1.6	2	にんじん	4	5	
		にんじん	6.4	8	こいくちしょうゆ	2.4	3	赤ピーマン	4	5	みりん風調味料	1.6	2	ベーコン	8	10	
		青ピーマン	4	5	料理酒	1.2	1.5	青ピーマン	4	5	料理酒	1.6	2	調合油	0.8	1	
		調合油	0.6	0.8	みりん風調味料	0.8	1	調合油	0.8	1	刻み柚子	0.1	0.1	だし	0.8	1	
		淡色辛みそ	2	2.5	しょうが	0.1	0.1	バジル	0.1	0.1	ミックス金平			うすくちしょうゆ	1.6	2	
		車糖	1	1.2	じゃが芋のカレーソテー			こいくちしょうゆ	2	2.5	じゃがいも	12	15	みりん風調味料	0.4	0.5	
		みりん風調味料	0.8	1	じゃがいも	28	35	車糖	1	1.2	ごぼう	8	10	食塩	0.1	0.1	
		こいくちしょうゆ	0.4	0.5	にんじん	4	5	オイスターソース	1	1.2	にんじん	4	5	トマトと塩昆布のサラダ			
		しょうが	0.1	0.1	ベーコン	4	5	にんにくおろし	0.1	0.1	青ピーマン	1.6	2	トマト	24	30	
		にんにく	0.1	0.1	調合油	0.6	0.8	ヤムウンセン			ごま	0.8	1	塩昆布	0.8	1	
		ピーマンのサラダ			カレー粉	0.1	0.1	緑豆はるさめ	4	5	ごま油	0.4	0.5	ごま油	1.6	2	
離乳食		ビーフン	2.4	3	だし	0.3	0.4	鶏ひき肉	14.4	18	車糖	1.2	1.5	ポトフ			
		きゅうり	5.6	7	食塩	0.1	0.1	たまねぎ	8	10	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	ウインナーソーセージ	10	12	
		にんじん	4	5	冬瓜とツナのサラダ			にんじん	4	5	青菜のお浸し			じゃがいも	20	25	
		ｽｲｰﾄﾎﾟﾝ	4	5	とうがん	16	20	きゅうり	8	10	ほうれんそう	28	35	キャベツ	16	20	
		マヨネーズ	3.2	4	にんじん	4	5	きくらげ	0.4	0.5	にんじん	5.6	7	たまねぎ	12	15	
		だし	0.1	0.1	まぐろ缶詰	4	5	車糖	1	1.2	ブラックマッペもやし	4	5	にんじん	6.4	8	
		穀物酢	0.1	0.1	マヨネーズ	2.8	3.5	こいくちしょうゆ	1	1.2	かつお節	0.4	0.5	調合油	0.4	0.5	
		中華スープ			うすくちしょうゆ	0.2	0.3	レモン	1.2	1.5	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	だし	1	1.2	
		チンゲンサイ	12	15	食塩	0.1	0.1	ごま油	0.4	0.5	みりん風調味料	1.6	2	食塩	0.1	0.1	
		絹ごし豆腐	9.6	12	手まり麩としいたけのすまし汁			トムヤムクン風スープ			だし	0.8	1	ぶどうゼリー			
		だし	0.8	1	手まり麩	1.6	2	鶏もも	8	10	麩とわかめの味噌汁			ぶどう飲料	32	40	
		うすくちしょうゆ	1.6	2	生しいたけ	6.4	8	むきえび	8	10	焼きふ	1.6	2	寒天	0.6	0.8	
		バナナ			みずな	0.8	1	たまねぎ	12	15	カットわかめ	0.4	0.5	車糖	3.2	4	
		バナナ	24	30	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	ぶなしめじ	6.4	8	葉ねぎ	0.8	1				
					食塩	0.2	0.3	にんじん	4	5	淡色辛みそ	3.2	4				
			だし	0.8	1	だし	0.8	1	普通牛乳	24	30						
昼間食							トマトケチャップ	2.4	3	うすくちしょうゆ	0.8	1					
							車糖	0.4	0.5	レモン	0.4	0.5					
							パイナップルヨーグルト										
							パインアップル缶詰	12	15								
							ヨーグルト	40	50								
							車糖	1.2	1.5								
延長		メロンパントースト			焼きそば		バナナの春巻き			りんごケーキ			ジャムサンド				
		食パン	16	20	中華麺、ゆで	24	30	バナナ	24	30	ホットケーキミックス	12	15	食パン	16	20	
		薄力粉	4	5	鶏ひき肉	4	5	春巻きの皮	4	5	車糖	4.8	6	いちごジャム	8	10	

*都合により献立を変更することがあります。

〇〇献立一覧表〇〇

2026年 7月 [山ノ本こども園]

	27 (月)			28 (火)			29 (水)			30 (木)			31 (金)			
	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	材料	乳児g	幼児g	
昼食	白米			白米			◎料理長お任せ献立			おにぎり(菜めし)			ハヤシライス			
	米	40	50	米	40	50	梅ちりめんご飯			米	32	40	米	48	60	
	豚肉と厚揚げのひき肉炒め			ひじき入りハンバーグ			梅肉	1.6	2	菜めしの素	0.8	1	豚もも	16	20	
	豚もも	19	24	豚ひき肉	16	20	しらす干し	4	5	ジャージャーめん			たまねぎ	24	30	
	厚揚げ	13	16	牛ひき肉	16	20	米	40	50	中華めん	64	80	にんじん	8	10	
	チンゲンサイ	10	12	たまねぎ	8	10	塩昆布	0.4	0.5	鶏ひき肉	24	30	マッシュルーム	4	5	
	たまねぎ	10	12	木綿豆腐	8	10	うすくちしょうゆ	0.8	1	たまねぎ	16	20	ハヤシルー	8	10	
	にんじん	6.4	8	ほしひじき	0.8	1	食塩	0.8	1	にんじん	6.4	8	トマトケチャップ	4	5	
	まいだけ	6.4	8	食塩	0.2	0.2	鶏肉の南蛮漬け			乾しいたけ	4	5	スパゲティサラダ			
	オイスターソース	0.6	0.7	パン粉	3.2	4	鶏もも	40	50	きゅうり	8	10	カニ・パゲッティ	4	5	
	こいくちしょうゆ	0.6	0.7	こいくちしょうゆ	0.8	1	かたくり粉	2.4	3	ごま油	0.4	0.5	きゅうり	4	5	
	だし	0.5	0.6	料理酒	0.8	1	調合油	4	5	淡色辛みそ	4	5	たまねぎ	4	5	
	車糖	0.2	0.3	みりん風調味料	0.8	1	たまねぎ	12	15	車糖	2	2.5	にんじん	4	5	
	料理酒	0.5	0.6	かたくり粉	0.6	0.7	赤ピーマン	4	5	こいくちしょうゆ	0.8	1	ローズハム	4	5	
	ごま油	0.2	0.2	さつまいもの金平			青ピーマン	4	5	料理酒	0.8	1	マヨネーズ	4	5	
	にんじんとハムの酢の物			さつまいも	12	15	黄ピーマン	4	5	かたくり粉	0.8	1	普通牛乳	4	5	
	にんじん	12	15	にんじん	8	10	車糖	1.6	2	かぼちゃの天ぷら			食塩	0.1	0.1	
	ローズハム	4	5	さつま揚げ	4	5	こいくちしょうゆ	2.4	3	西洋かぼちゃ	24	30	フルーツポンチ			
	きゅうり	8	10	ごま油	1.2	1.5	穀物酢	3.2	4	食塩	0.1	0.1	もも缶詰	5.6	7	
	食塩	0.1	0.1	車糖	0.8	1	だし	0.8	1	薄力粉	2.4	3	みかん缶詰	5.6	7	
	穀物酢	1.2	1.5	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	ゆず	1.6	2	青菜とコーンのすまし汁			バナナ	5.6	7	
	車糖	1.2	1.5	調合油	1.6	2	夏野菜の焼き浸し			こまつな	16	20	寒天	8	10	
	だし	0.4	0.5	ごま	0.4	0.5	ズッキーニ	8	10	トマト	8	10	車糖	0.8	1	
	うすくちしょうゆ	0.2	0.2	青菜とささみのお浸し			トマト	8	10	トマト	8	10				
離乳食	青のりポテト			チンゲンサイ	24	30	ズッキーニ	8	10	トマト	8	10				
	じゃがいも	40	50	ささ身	8	10	ズッキーニ	8	10	トマト	8	10				
	調合油	1.6	2	にんじん	4	5	なす	8	10	なす	8	10				
	あおのり	0.2	0.2	かつお節	0.4	0.5	たまねぎ	8	10	たまねぎ	8	10				
	食塩	0.1	0.1	みりん風調味料	1.6	2	調合油	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5				
	中華スープ			こいくちしょうゆ	1.6	2	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	食塩	0.2	0.3				
	トマト缶詰	4	5	だし	0.8	1	みりん風調味料	1.2	1.5	だし	0.8	1				
	こまつな	16	20	しめじとまやしの味噌汁			車糖	0.4	0.5							
	だし	0.8	1	ほんしめじ	6.4	8	だし	0.8	1							
	うすくちしょうゆ	0.8	1	ブラックマッペもやし	11	14	冬瓜とオクラのすまし汁									
				葉ねぎ	0.8	1	とうがん	12	15							
				淡色辛みそ	3.2	4	オクラ	4	5							
				だし	0.8	1	うすくちしょうゆ	1.2	1.5							
							食塩	0.2	0.3							
							だし	0.8	1							
							バインジュレのミルクプリン									
							普通牛乳	20	25							
							脱脂粉乳	2.4	3							
							車糖	2.4	3							
							粉寒天	0.3	0.4							
							パインアップル缶詰	6.4	8							
							粉寒天	0.2	0.2							
昼間食	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	おかゆ	後期① 30~90	後期② 軟80	
	チンゲンサイ			チンゲンサイ			たまねぎ			こまつな			たまねぎ			
	たまねぎ	40	85	にんじん	40	85	とうがん	40	85	にんじん	40	85	にんじん	40	55	
	にんじん			さつまいも			オクラ			かぼちゃ			さつまいも			
	豆腐	45	45	ささみ	15	15	しらす干し	15	15	ささみ	15	15	豆腐	45	45	
	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	野菜スープ	50~70	70~80	
	ミニアメリカンドッグ			コーントースト			ももケーキ			カリカリチーズのいも餅			さつまいも水羊羹			
	ホットミックス	12	15	食パン	16	20	ホットミックス	12	15	じゃがいも	36	45	さつまいも	16	20	
	ウィンナーソーセージ	8	10	トマト缶詰	4	5	車糖	4.8	6	かたくり粉	3.5	4.5	車糖	4.8	6	
	調製豆乳	10	12	マヨネーズ	2.4	3	調合油	1.6	2	脱脂粉乳	4	5	粉寒天	0.2	0.2	
	調合油	1.6	2	プロセスチーズ	2	2.5	普通牛乳	8	10	普通牛乳	4	5	ゼラチン	0.48	0.6	
	牛乳			パセリ	0.1	0.1	もも缶詰	14	18	食塩	0.1	0.1				
	普通牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	プロセスチーズ	4	5				
				普通牛乳			普通牛乳			調合油	0.1	0.1				
										牛乳			牛乳			
										普通牛乳	100	120	普通牛乳	100	120	
延長	ぼたぼた焼き			塩せんべい			クラッカー			源氏パイ			ばりんこ			

*都合により献立を変更することがあります。