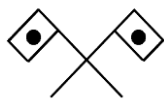


令和7年7月 献立表（幼児食）

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日		1日(ごはん)	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(パン)
朝の間食		せんべい・牛乳	クラッカー・豆乳	ビスケット・牛乳	かりんとう・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食		鶏肉の照り焼き 大豆のケチャップ煮 ブロッコリーと カニかまのサラダ 豆腐と大根の味噌汁 ブルーネ	あじの香味焼き 鶏レバーの マリアナソース 白菜のごま和え かき玉汁 バナナ	豚肉の味噌炒め 鶏肉とじゃが芋の煮物 きゅうりとちくわの 酢の物 里芋とえのきの味噌汁 キウイフルーツ	白身魚のムニエル トマトソース 高野豆腐とニラの卵とじ カニかまと玉ねぎのサラダ さんとう菜の味噌汁 オレンジ	和風スパゲッティ 焼きししゃも ツナときゅうりのサラダ 冬瓜のスープ パイン
昼の間食		バナナケーキ(手作り) スキムミルク	きなこ黒糖ボーロ(手作り) ヨーグルト(手作り)	ゆでとうもろこし まあるいクラッカー スキムミルク	さつまいものみたらしあん(手作り) スキムミルク	おたのしみカステラ チーズ・牛乳
園での1日 摂取加リー		3歳未満児：478kcal 3歳以上児：394kcal	3歳未満児：535kcal 3歳以上児：484kcal	3歳未満児：430kcal 3歳以上児：381kcal	3歳未満児：417kcal 3歳以上児：310kcal	3歳未満児：443kcal 3歳以上児：368kcal
日	7日(ごはん)	8日(ごはん)	9日(ごはん)	10日(ごはん)	11日(ごはん)	12日(パン)
朝の間食	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳	クッキー・豆乳	かりんとう・牛乳	せんべい・牛乳	ボーロ・牛乳
昼食	鶏肉の磯辺揚げ 春雨と野菜の炒め物 ひじき入り白和え えのきとじゃが芋の 味噌汁 ブルーネ	鮭のコーンマヨ焼き 根菜の煮物 ハムとキャベツのサラダ わかめと厚揚げの味噌汁 バナナ	牛肉のごま醤油炒め 干草焼き カラーピーマンと ツナのサラダ 小松菜のすまし汁 オレンジ	さばフライ 大根のそぼろあんかけ マカロニサラダ 豆腐とわかめの味噌汁 黄桃	ポークジンジャー 炒り豆腐 さつま芋サラダ キャベツとしめじの 味噌汁 パイン	焼きビーフン しゅうまい キャベツとツナのサラダ わかめスープ キウイフルーツ
昼の間食	お星様クッキー(手作り) スキムミルク	レーズンマフィン(手作り) スキムミルク	ピザトースト(手作り) スキムミルク	シュガーパイ(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	マカロニきな粉(手作り) スキムミルク	ミレービスケット ブルーネ・牛乳
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：493kcal 3歳以上児：441kcal	3歳未満児：471kcal 3歳以上児：392kcal	3歳未満児：500kcal 3歳以上児：452kcal	3歳未満児：516kcal 3歳以上児：452kcal	3歳未満児：483kcal 3歳以上児：404kcal	3歳未満児：515kcal 3歳以上児：448kcal
日	14日(ごはん)	15日(ごはん)	16日	17日(ごはん)	18日(ごはん)	19日(パン)
朝の間食	ふかし芋・牛乳	ボーロ・牛乳	ウエハース・豆乳	クラッカー・牛乳	せんべい・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	白身魚のオーロラ焼き ベーコンとアスパラの チャンプルー ごぼうとコーンのサラダ 白菜と油揚げの味噌汁 バナナ	チキン南蛮 ひじきの五目煮 小松菜とかまぼこの 和え物 豆腐と椎茸の味噌汁 オレンジ	 誕生会	和風ハンバーグ 三色かき揚げ カッテージチーズサラダ もやしのスープ キウイフルーツ	白身魚のゆかり天ぷら 牛肉入り きんぴらごぼう ハムとレタスのサラダ かぼちゃの味噌汁 黄桃	焼きそば 鮭の塩焼き カニかまと きゅうりのサラダ チンゲン菜のスープ ブルーネ
昼の間食	二色ういろ(手作り) スキムミルク	甘食(手作り) スキムミルク	くまサンド・チーズ 100%ぶどうジュース	クリームチーズクッキー(手作り) ヨーグルト(手作り)	フルーツきんとん(手作り) スキムミルク	薄焼きせん レーズン・牛乳
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：548kcal 3歳以上児：455kcal	3歳未満児：481kcal 3歳以上児：395kcal		3歳未満児：501kcal 3歳以上児：428kcal	3歳未満児：451kcal 3歳以上児：365kcal	3歳未満児：476kcal 3歳以上児：382kcal
日	21日	22日(ごはん)	23日(ごはん)	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(パン)
朝の間食		ビスケット・牛乳	せんべい・豆乳	クッキー・牛乳	ボーロ・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食		あじの竜田揚げ マーボー豆腐 ツナときゅうりの酢の物 大根と油揚げの味噌汁 バナナ	ポークチャップ ツナとチーズのオムレツ カニかまと アスパラのサラダ 里芋と玉ねぎの味噌汁 ブルーネ	ぶりの照り焼き じゃが芋とひき肉の カレー炒め ブロッコリーとハムのサラダ 厚揚げとしめじの味噌汁 オレンジ	鶏肉のマーマレード焼き 大豆としらすの炒り煮 トマトときゅうりの 酢の物 なすと玉ねぎの味噌汁 パイン	ナポリタンスパゲッティ 鶏ささみフライ きゅうりとコーンの サラダ えのきのスープ 黄桃
昼の間食		小倉あん(手作り) スキムミルク	ロッククッキー(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	ツナコーントースト(手作り) スキムミルク	チーズ入り黒糖蒸しパン(手作り) スキムミルク	サクッとコーンクッキー キウイフルーツ・牛乳
園での1日 摂取加リー		3歳未満児：498kcal 3歳以上児：412kcal	3歳未満児：490kcal 3歳以上児：430kcal	3歳未満児：500kcal 3歳以上児：403kcal	3歳未満児：486kcal 3歳以上児：394kcal	3歳未満児：493kcal 3歳以上児：400kcal
日	28日(ごはん)	29日(ごはん)	30日(ごはん)	31日(ごはん)	【ひとくちメモ】 とうもろこしの主な成分は糖質ですが、 ビタミンB群、ビタミンE、カリウム・ マグネシウムなどのミネラル、食物繊維 をバランスよく含んでいます。 自然な甘味があり、腹持ちもよいので 夏のおやつに最適です。今月は、園の おやつでもとうもろこしを取り入れて います。ご家庭でも子どもと一緒に 皮むきをしたり、楽しんで味わってみて ください。そのまま茹でて食べるのもい いですが、とうもろこしごはんや天ぷら にするのもおすすめです。 	
朝の間食	かりんとう・牛乳	クッキー・牛乳	ふかし芋・豆乳	クラッカー・牛乳		
昼食	あじの塩焼き 鶏レバーの甘辛煮 納豆サラダ そうめんのすまし汁 バナナ	チキンかつ カニかま入り炒り卵 三色なます もやしとほうれん草の 味噌汁 すいか	揚げさばのみぞれかけ 厚揚げとアスパラの 炒め物 海藻サラダ えのきとわかめの味噌汁 キウイフルーツ	牛肉の柳川風煮 かぼちゃ入りさつま揚げ 春雨サラダ 白菜と豆腐の味噌汁 ブルーネ		
昼の間食	チーズマフィン(手作り) スキムミルク	アップルパイ(手作り) スキムミルク	黒ごまクッキー(手作り) スキムミルク	さつまいも蒸しパン(手作り) スキムミルク		
園での1日 摂取加リー	3歳未満児：482kcal 3歳以上児：387kcal	3歳未満児：472kcal 3歳以上児：379kcal	3歳未満児：540kcal 3歳以上児：464kcal	3歳未満児：449kcal 3歳以上児：365kcal		

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、*印は3歳以上児のみです。
※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、キャベツ・ブロッコリー・トマト・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各クラスに準備してあります。麦茶用ジョブは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。