

令和7年7月 献立表

きりしま保育園

| 日付 | 献立名 | 材料名 | おやつ |
|-------|---|--|---|
| 1(火) | 鶏のバーベキューソース フレンチサラダ みそ汁 ごはん | 鶏肉 ケチャップ ウスター油 三温糖 きやべつ 人参 コン酢 三温糖 塩油 じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | みかんかん 粉寒天 三温糖 水 オレンジジュース 牛乳 |
| 2(水) | 鮭の塩焼き いんげんのおかか和え そうめん汁 ごはん | 鮭 塩 いんげん 人参 醤油 粉かつお そうめん わかめ 油揚げ 玉ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 塩 みりん 米 | もろこし焼きおにぎり 米 塩 とうもろこし 醤油 牛乳 |
| 3(木) | 豚肉のみぞ炒め こふき芋 わかめスープ ごはん | 豚肉 きやべつ 人参 ピーマン油 みそ 醤油 みりん じゃが芋 ごま 塩 わかめ もやし 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 米 | 麩のラスク 麩 ハタ- 三温糖 牛乳 |
| 4(金) | かれいの照り焼き きやべつの甘酢和え みそ汁 ごはん | かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 きやべつ、人参、きゅうり 酢 三温糖 醤油 麩 ほうれん草 かつおだし汁 みそ 米 | 白蒸しパン 小麦粉 バ-キンゲ パウダ- 三温糖 水 油 牛乳 |
| 5(土) | 和風ちゃんぽん バナナ | 中華めん ベーコン キャベツ 人参 たけのこ(水煮) もやし 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 バナナ | 黒糖ロールパン ぱたぱた焼き 牛乳 |
| 7(月) | 七夕バーベ きゅうりのピクルス 星のマカロニスープ わかめごはん | 合いびき肉 玉ねぎ 油 塩 パン粉 酒 みそ ケチャップ ウスター油 三温糖 人参 オクラ きゅうり きやべつ 酢 三温糖 塩 星型みかん 玉ねぎ 人参 コソリ 塩 米 炊き込みわかめ | カップゼリー (ぶどう) 星たべよ (幼児・2歳) お子様せんべい (1歳) 牛乳 |
| 8(火) | オムレツ 中華風トマトサラダ みそ汁 ごはん | 卵 ベーコン ほうれん草 玉ねぎ 人参 油 ケチャップ ウスター油 三温糖 トマト ポーリョー コン 三温糖 醤油 酢 塩 ごま油 なす 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | かばちゃのサブレ かばちゃ 小麦粉 三温糖 油 牛乳 |
| 9(水) | さわらの煮付 ごまあえ みそ汁 ごはん | さわら 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 大根 人参 ごぼう 油揚げ 玉ねぎ かつおだし汁 みそ 米 | 揚げパン ロールパン 油 きな粉 三温糖 牛乳 |
| 10(木) | ドライカレー 具だくさんスープ | 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 干しうどぅ 生姜 にんにく 油 カレー粉 コソリ ケチャップ ウスター油 塩 片栗粉 米 ペ-コ じゃが芋 人参 きやべつ コソリ 醤油 塩 | 蒸しとうもろこし チーズ 牛乳 |
| 11(金) | 揚げ魚の甘だれがけ ほうれん草のゆかり和え すまし汁 ごはん | たら 片栗粉 油 醤油 三温糖 酒 みりん 水 生姜 片栗粉 ほうれん草 もやし きゅうり ゆかり 豆腐 わかめ 玉ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米 | ストロベリーヨーグルト アーモンドヨーグルト いちごゼリ- 三温糖 お子様せんべい |
| 12(土) | 煮込みうどん チーズ | うどん 鶏肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ 玉ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩 アーモンド | 北海道ミルクパン ソフトせんべい 牛乳 |
| 14(月) | 麻婆豆腐 たたききゅうり 冬瓜のスープ ごはん | 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ピーマン 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 きゅうり 人参 ごま油 醤油 酢 三温糖 水 塩 冬瓜 ベ-コ えのき 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 米 | パンブリンクエキ かばちゃ マガリ 三温糖 卵 小麦粉 バ-キンゲ パウダ- 豆乳 牛乳 |
| 15(火) | 鶏のバーベキューソース フレンチサラダ みそ汁 ごはん | 鶏肉 ケチャップ ウスター油 三温糖 きやべつ 人参 コン酢 三温糖 塩油 じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | みかんかん 粉寒天 三温糖 水 オレンジジュース 牛乳 |
| 16(水) | 鮭の塩焼き いんげんのおかか和え そうめん汁 ごはん | 鮭 塩 いんげん 人参 醤油 粉かつお そうめん わかめ 油揚げ 玉ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 塩 みりん 米 | もろこし焼きおにぎり 米 塩 とうもろこし 醤油 牛乳 |
| 17(木) | 豚肉のみぞ炒め こふき芋 わかめスープ ごはん | 豚肉 きやべつ 人参 ピーマン油 みそ 醤油 みりん じゃが芋 ごま 塩 わかめ もやし 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 米 | 麩のラスク 麩 ハタ- 三温糖 牛乳 |
| 18(金) | かれいのフライ みかんサラダ コンソメスープ ごはん | かれい 小麦粉 バ-キンゲ パウダ- 水 パン粉 油 ケチャップ ウスター油 三温糖 みかん缶、きゅうり きやべつ 酢 三温糖 塩油 豆腐 チゲン菜 人参 コソリ 醤油 塩 米 | 白蒸しパン 小麦粉 バ-キンゲ パウダ- 三温糖 水 油 牛乳 |

令和7年7月 献立表

きりしま保育園

| 日付 | 献立名 | 材料名 | おやつ |
|-------|---|--|--|
| 19(土) | カレーライス バナナ | 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 油 カルー 米 バナナ | カスタードロールパン サラダせんべい 牛乳 |
| 22(火) | オムレツ 中華風トマトサラダ みそ汁 ごはん | 卵 ベーコン ほうれん草 玉ねぎ 人参 油 ケチャップ ウスター ソース 三温糖 トマト ロックコーン 三温糖 醤油 酢 塩 ごま油 なす 玉ねぎ 油揚げかつおだし汁 みそ 米 | かぼちゃのサブレ かぼちゃ 小麦粉 三温糖 油 牛乳 |
| 23(水) | さわらの煮付 ごま和え みそ汁 ごはん | さわら 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 大根 人参 ごぼう 油揚げ ねぎ かつおだし汁 みそ 米 | 揚げパン ロールパン 油 きな粉 三温糖 牛乳 |
| 24(木) | ミートスパゲティ 真だくさんスープ パン | ハーフスパゲティ 合挽き肉 玉ねぎ 人参 油 水 ケチャップ ウスター ソース 醤油 三温糖 塩 小麦粉 ペーパーじゃが芋 人参 きやべつ コリコリ 醤油 塩 ロールパン | 蒸しどうもろこし チーズ 牛乳 |
| 25(金) | 揚げ魚の甘だれかけ ほうれん草のゆかり和え すまじけ ごはん | たら 片栗粉 油 醤油 三温糖 酒 みりん 水 生姜 片栗粉 ほうれん草 もやし きゅうり ゆかり 豆腐 わかめ ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米 | ストロベリーヨーグルト プレーンヨーグルト いちごゼラム 三温糖 お子様せんべい |
| 26(土) | 豚丼 みそ汁 | 豚肉 玉ねぎ 油 醤油 みりん 三温糖 米 人参 きやべつ ねぎ かつおだし汁 みそ | ベジロール 雪の宿 牛乳 |
| 28(月) | 麻婆豆腐 たたききゅうり 冬瓜のスープ ごはん | 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 きゅうり 人参 ごま油 醤油 酢 三温糖 水 塩 冬瓜 ベーコン えのき ねぎ コリコリ 醤油 塩 米 | パンプキンケーキ かぼちゃ マーガリ 三温糖 卵 小麦粉 ハーフスパゲティ 豆乳 牛乳 |
| 29(火) | 鶏のバーベキューソース フレンチサラダ みそ汁 ごはん | 鶏肉 ケチャップ ウスター ソース 三温糖 きやべつ 人参 コーン 酢 三温糖 塩 油 じゃが芋 玉ねぎ 油揚げかつおだし汁 みそ 米 | みかんかん 粉寒天 三温糖 水 ホンシジュー 牛乳 |
| 30(水) | 鮭の塩焼き いんげんのおかか和え そうめん汁 ごはん | 鮭 塩 いんげん 人参 醤油 粉かつお そうめん わかめ 油揚げ ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 塩 みりん 米 | もろこし焼きおにぎり 米 塩 とうもろこし 醤油 牛乳 |
| 31(木) | ビビンバ こふき芋 わかめスープ ごはん | 豚ひき肉 しょうが 油 醤油 酒 三温糖 人参 塩 ほうれん草 醤油 ごま油 ごま 米 じゃが芋 ごま 塩 わかめ もやし 玉ねぎ コリコリ 醤油 塩 米 | 麺のラスク 麺 ハーフ 三温糖 牛乳 |

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～

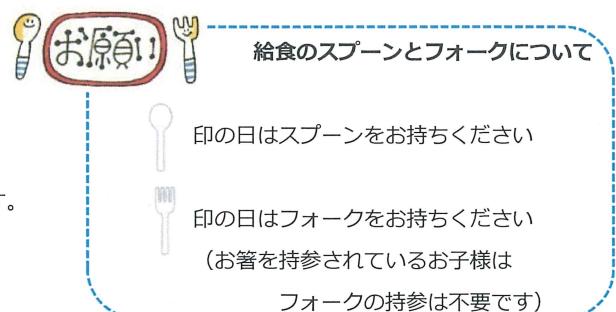
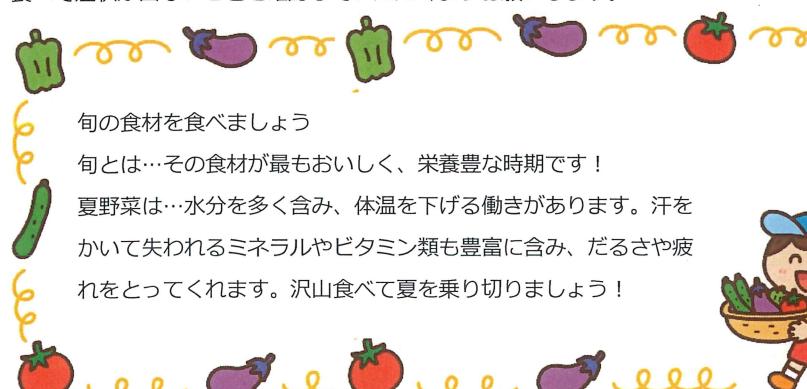
近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いします。



令和7年7月 献立表

こうたり保育園

| 日付 | 献立名 | 材料名 | おやつ | 延長 |
|-------|---|---|--|-------------|
| 1(火) | 鶏のバーベキューソース フレンチサラダ みそ汁 ごはん | 鶏肉 ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 きやべつ 人参 コーン 酢 三温糖 塩油 じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | みかんかん 粉寒天 三温糖 水 レンジ・ジュース 牛乳 | ゆかりごはん |
| 2(水) | 鮭の塩焼き いんげんのおかか和え そうめん汁 ごはん | 鮭 塩 いんげん 人参 醤油 粉かつお そうめん わかめ 油揚げ 玉ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 塩 みりん 米 | もろこし焼きおにぎり 米 塩 とうもろこし 醤油 牛乳 | ソフトせんべい |
| 3(木) | 豚肉のみそ炒め こふき芋 わかめスープ ごはん | 豚肉 きやべつ 人参 ピーマン 油 みそ 醤油 みりん じゃが芋 ごま 塩 わかめ もやし 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 米 | 麩のラスク 麩 バター 三温糖 牛乳 | 鶏そぼろごはん |
| 4(金) | かれいの照り焼き きやべつの甘酢和え みそ汁 ごはん | かれい 醤油 三温糖 みりん 酒 きやべつ、人参、きゅうり 酢 三温糖 醤油 麩 ほうれん草 かつおだし汁 みそ 米 | 白蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 水 油 牛乳 | まがりせんべい |
| 5(土) | 和風ちゃんぽん ごはん（ぶりかけ） | 中華めん ベーコン キャベツ 人参 たけのこ（水煮） もやし 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩 米 鮭わかめ | 黒糖ロールパン ぱたぱた焼き 牛乳 | お子様せんべい |
| 7(月) | 七夕バーグ きゅうりのピクルス 星のマカロニスープ わかめごはん | 合ひびき肉 玉ねぎ 油 塩 パン粉 酒 みそ ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 人参 オクラ きゅうり きやべつ 酢 三温糖 塩 星型マカロニ 玉ねぎ 人参 コソリ 塩 米 炊き込みわかめ | カッピゼリー（ぶどう） 星たべよ（幼児・2歳） お子様せんべい（1歳） 牛乳 | 若菜ごはん |
| 8(火) | オムレツ 中華風トマトサラダ みそ汁 ごはん | 卵 ベーコン（ほうれん草） 玉ねぎ 人参 油 ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 トマト カリコリー コーン 三温糖 醤油 酢 塩 ごま油 なす 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | かぼちゃのサブレ かぼちゃ 小麦粉 三温糖 油 牛乳 | 鮭フレークごはん |
| 9(水) | さわらの煮付 ごま和え みそ汁 ごはん | さわら 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 大根 人参 ごぼう 油揚げ 玉ねぎ かつおだし汁 みそ 米 | 揚げパン ロールパン 油 きな粉 三温糖 牛乳 | ぱたぱた焼き |
| 10(木) | ドライカレー 具だくさんスープ | 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 干しふどう 生姜 にんにく 油 カレー粉 コソリ ケチャップ ウスター・ソース 塩 片栗粉 米 ベーコン じゃが芋 人参 きやべつ コソリ 醤油 塩 | 蒸しとうもろこし チーズ 牛乳 | 塩こんぶごはん |
| 11(金) | 揚げ魚の甘だれがけ （ほうれん草のゆかり和え すまし汁 ごはん | たら 片栗粉 油 醤油 三温糖 酒 みりん 水 生姜 片栗粉 ほうれん草 もやし きゅうり ゆかり 豆腐 わかめ 玉ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米 | ストロベリーヨーグルト アーモンドヨーグルト いちごゼリーム 三温糖 お子様せんべい | ムーンライトビスケット |
| 12(土) | 煮込みうどん ごはん（ぶりかけ） | うどん 鶏肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ 玉ねぎ かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米 若菜 | 北海道ミルクパン ソフトせんべい 牛乳 | お子様せんべい |
| 14(月) | 麻婆豆腐 たたききゅうり 冬瓜のスープ ごはん | 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 きゅうり 人参 ごま油 醤油 酢 三温糖 水 塩 冬瓜 ベーコン えのき 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 米 | パンブキンケーキ かぼちゃ マーガリン 三温糖 卵 小麦粉 ベーキングパウダー 豆乳 牛乳 | わかめごはん |
| 15(火) | 鶏のバーベキューソース フレンチサラダ みそ汁 ごはん | 鶏肉 ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 きやべつ 人参 コーン 酢 三温糖 塩油 じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | みかんかん 粉寒天 三温糖 水 レンジ・ジュース 牛乳 | ゆかりごはん |
| 16(水) | 鮭の塩焼き いんげんのおかか和え そうめん汁 ごはん | 鮭 塩 いんげん 人参 醤油 粉かつお そうめん わかめ 油揚げ 玉ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 塩 みりん 米 | もろこし焼きおにぎり 米 塩 とうもろこし 醤油 牛乳 | ソフトせんべい |
| 17(木) | 豚肉のみそ炒め こふき芋 わかめスープ ごはん | 豚肉 きやべつ 人参 ピーマン 油 みそ 醤油 みりん じゃが芋 ごま 塩 わかめ もやし 玉ねぎ コソリ 醤油 塩 米 | 麩のラスク 麩 バター 三温糖 牛乳 | 鶏そぼろごはん |
| 18(金) | かれいのフライ みかんサラダ コンソメスープ ごはん | かれい 小麦粉 ベーキングパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 みかん缶、きゅうり きやべつ 酢 三温糖 塩油 豆腐 タンゲン菜 人参 コソリ 醤油 塩 米 | 白蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 水 油 牛乳 | まがりせんべい |

令和7年7月 献立表

こうたり保育園

| 日付 | 献立名 | 材料名 | おやつ | 延長 |
|-------|---|--|---|---------------|
| 19(土) | コンソメラーメン ごはん（ぶりかけ） | 中華めん ベーコン 白菜 玉ねぎ コーン ねぎ コリコリ 醤油 塩 米 鮭わかめ | カスタードロールパン サラダせんべい 牛乳 | お子様 せんべい |
| 22(火) | オムレツ 中華風トマトサラダ みそ汁 ごはん | 卵 ベーコン ほうれん草 玉ねぎ 人参 油 ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 トマト パッコリ コーン 三温糖 醤油 酢 塩 ごま油 なす 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | かぼちゃのサブレ かぼちゃ 小麦粉 三温糖 油 牛乳 | 鮭フレーク ごはん |
| 23(水) | さわらの煮付 ごま和え みそ汁 ごはん | さわら 生姜 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 小松菜 人参 もやし ごま 醤油 三温糖 大根 人参 ごぼう 油揚げ ねぎ かつおだし汁 みそ 米 | 揚げパン ロールパン 油 きな粉 三温糖 牛乳 | ばたばた焼き |
| 24(木) | ミートスパゲティ 真だくさんスープ パン | パルケティ 合挽き肉 玉ねぎ 人参 油 水 ケチャップ ウスター・ソース 醤油 三温糖 塩 小麦粉 ベーコン じゃが芋 人参 きやべつ コリコリ 醤油 塩 ロールパン | 蒸しどうもろこし チーズ 牛乳 | 塩こんぶ ごはん |
| 25(金) | 揚げ魚の甘だれかけ （ほうれん草のゆかり和え すまじ汁 ごはん） | たら 片栗粉 油 醤油 三温糖 酒 みりん 水 生姜 片栗粉 ほうれん草 もやし きゅうり ゆかり 豆腐 わかめ ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 みりん 塩 米 | ストロベリーヨーグルト ブレーフー・ヨーグルト いちごゼリー 三温糖 お子様せんべい | チョイス ビスケット |
| 26(土) | 豚丼 みそ汁 | 豚肉 玉ねぎ 油 醤油 みりん 三温糖 米 人参 きやべつ ねぎ かつおだし汁 みそ | ベジロール 雪の宿 牛乳 | お子様 せんべい |
| 28(月) | 麻婆豆腐 たたききゅうり 冬瓜のスープ ごはん | 豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ 生姜 油 ごま油 塩 醤油 三温糖 赤みそ 片栗粉 きゅうり 人参 ごま油 醤油 酢 三温糖 水 塩 冬瓜 ベーコン えのき ねぎ コリコリ 醤油 塩 米 | パンブキンケーキ かぼちゃ マーカリ 三温糖 卵 小麦粉 バーミングドウ - ディアード - 豆乳 牛乳 | わかめごはん |
| 29(火) | 鶏のバーベキューソース フレンチサラダ みそ汁 ごはん | 鶏肉 ケチャップ ウスター・ソース 三温糖 きやべつ 人参 コーン 酢 三温糖 塩 油 じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ かつおだし汁 みそ 米 | みかんかん 粉寒天 三温糖 水 レンジデュース 牛乳 | ゆかりごはん |
| 30(水) | 鮭の塩焼き いんげんのおかか和え そうめん汁 ごはん | 鮭 塩 いんげん 人参 醤油 粉かつお そうめん わかめ 油揚げ ねぎ 昆布・かつおだし汁 醤油 塩 みりん 米 | もろこし焼きおにぎり 米 塩 とうもろこし 醤油 牛乳 | ソフト せんべい |
| 31(木) | ビビンバ こふき芋 わかめスープ ごはん | 豚ひき肉 しょうが 油 醤油 酒 三温糖 人参 塩 ほうれん草 醤油 ごま油 ごま 米 じゃが芋 ごま 塩 わかめ もやし 玉ねぎ コリコリ 醤油 塩 米 | 麺のラスク 麺 パタ 三温糖 牛乳 | 鶏そぼろ ごはん |

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です



給食のスプーンとフォークについて



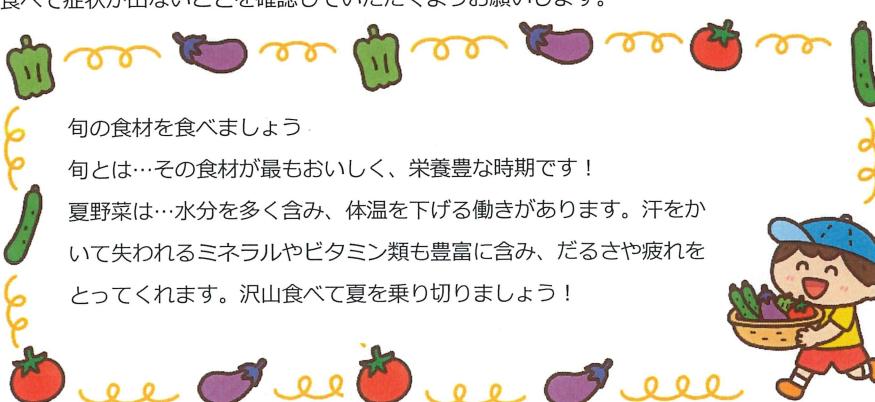
印の日はスプーンをお持ちください



印の日はフォークをお持ちください

(お箸を持参されているお子様は

フォークの持参は不要です)



旬の食材を食べましょう

旬とは…その食材が最もおいしく、栄養豊かな時期です！

夏野菜は…水分を多く含み、体温を下げる働きがあります。汗をかいて失われるミネラルやビタミン類も豊富に含み、だるさや疲れをとってくれます。沢山食べて夏を乗り切りましょう！



調理室より

夏本番！ 夏野菜が給食に登場です。

冬瓜、オクラ、なす、きゅうりetc

園の菜園も色々な野菜が出来ています

ね。育てる喜び、収穫の喜びを通して食べる喜びにつながると嬉しい



です！ joy of eating