



日曜日	曜日	昼食	おやつ	材料()内はおやつ【塩・砂糖除く】
1	水	ごはん ぎせい豆腐 小松菜のおひたし 味噌汁 バナナ	o牛乳 お好み焼き 牛乳	米 /木綿豆腐 油 鶏挽肉 玉葱 生椎茸 醤油 酒 卵 冷グリーンピース / 小松菜 人参 鰹節 醤油 /煮干 なす 味噌 わかめ 葱 /バナナ (小麦 粉 長芋 卵 キャベツ 油 豚肉 こしょう 中濃ソース マヨネーズ 鰹節 青海苔)
2	木	ジャムサンド ポークチャップ スパゲッティサラダ 卵スープ オレンジ	o牛乳 混ぜ寿司 牛乳	食パン ジャム /油 黄ピーマン 玉葱 豚肉 ケチャップ 中濃ソース 醤油 酒 /スパゲティ キャベツ 赤ピーマン きゅうり マヨネーズ こしょう /鰹節 醤油 片栗粉 卵 万能葱 青梗菜 /オレンジ (米 酢 人参 干瓢 醤油 油揚げ 焼き海苔)
3	金	ごはん 魚のあずま煮 ごま酢和え 野菜味噌汁 バナナ	o牛乳 オレンジゼリー 牛乳	米 /魚 生姜 醤油 酒 片栗粉 油 酒 みりん /もやし きゅうり 鶏 ささみ 醤油 酢 ごま油 ごま /煮干 人参 じゃがいも こんにやく 木綿豆腐 味噌 ほうれん草 /バナナ (ゼラチン 粉寒天 オレンジ ジュース 生クリーム)
4	土	トマトツナスパゲッティ かぼちゃミルク煮 グレープフルーツ	o牛乳 ヨーグルト あられ 牛乳	スパゲティ 油 にんにく ツナ缶 玉葱 人参 コンソメ トマト バ ター 小麦粉 ケチャップ 中濃ソース 酒 こしょう 粉チーズ /か ぼちゃ 牛乳 /グレープフルーツ
6	月	ごはん 鶏の照り焼き じゃがいもの炒め煮 けんちん汁 オレンジ	o牛乳 ホットケーキ 牛乳	米 /鶏肉 醤油 みりん 油 /油 玉葱 じゃがいも 人参 醤油 冷グリーンピース /鰹節 油 大根 ごぼう 醤油 油揚げ 小松菜 /オレンジ (小麦粉 ベーキングパウダー スキムミルク 卵 牛乳 油 ジャム)
7	火	パン 魚のフライ コールスローサラダ トマト ポテトクリームスープ グレープフルーツ	o牛乳 鶏ごぼうごはん 麦茶	食パン /魚 小麦粉 卵 パン粉 油 ケチャップ 中濃ソース / キャベツ きゅうり 酢 油 こしょう /トマト /バター 玉葱 小麦粉 コンソメ じゃがいも スキムミルク 牛乳 こしょう パセリ /グレー プフルーツ (米 醤油 鶏挽肉 人参 ごぼう)
8	水	夏野菜カレーライス 即席ピクルス スープ バナナ	o牛乳 蒸しとうもろこし 牛乳	米 油 にんにく 玉葱 人参 鶏肉 コンソメ かぼちゃ トマト缶 小麦粉 カレー粉 酒 中濃ソース スキムミルク 醤油 いんげん なす /きゅうり 酢 /鰹節 醤油 キャベツ 麩 /バナナ (とうもろ こし)
9	木	仲良しサンド スペイン風オムレツ キャロットサラダ 夏野菜スープ すいか	o牛乳 じゃこのおやき 牛乳	食パン ジャム マーガリン /卵 牛乳 油 玉葱 ビーマン 赤ピーマン ベーコン じゃがいも こしょう ケチャップ /人参 キャベツ 酢 油 こしょう /油 玉葱 人参 コンソメ 冬瓜 酒 こしょう オクラ /すいか (米 醤油 ちりめんじゃこ ごま 青海苔 ごま油)
10	金	ごはん 魚の香味焼き 野菜と厚揚げの煮物 味噌汁 バナナ	o牛乳 ひやむぎ 牛乳	米 /魚 生姜 酒 醤油 葱 ごま 油 /大根 人参 生揚げ 醤油 冷グリーンピース /煮干 かぼちゃ 玉葱 味噌 /バナナ (ひやむ ぎ 鰹節 みりん 醤油 人参 鶏肉 青梗菜)
11	土	冷やしきつねうどん 青菜とツナの中華和え オレンジ 牛乳	o牛乳 ヨーグルト クラッカーサンド 牛乳	乾麺 鰹節 みりん 醤油 人参 大根 油揚げ ほうれん草 /青 梗菜 もやし ツナ缶 醤油 ごま油 ごま /オレンジ
13	月	スタミナ丼 干草和え すまし汁 グレープフルーツ	o牛乳 手作りクッキー 牛乳	米 油 豚肉 みりん 醤油 生姜 片栗粉 ごま油 玉葱 たけのこ水煮 赤 ピーマン 黄ピーマン 酒 /ほうれん草 もやし 油揚げ 醤油 酢 ごま油 ごま /鰹節 醤油 じゃがいも 生椎茸 小松菜 /グレープフルーツ (小麦 粉 ベーキングパウダー バター 卵 牛乳)
14	火	仲良しサンド タンドリーチキン ポテトサラダ 具だくさんスープ すいか	o牛乳 いちご米粉蒸しパン 牛乳	食パン ジャム マーガリン /鶏肉 こしょう にんにく 生姜 ヨーグルト カ レー粉 ケチャップ /じゃがいも きゅうり ホールコーン缶 酢 油 こしょう /鰹節 油 玉葱 人参 ベーコン かぼちゃ 醤油 /すいか (米粉 ベーキ ングパウダー 重曹 ジャム 豆乳 油)
特別食		タコライス 三色ナムル スープ すいか	o牛乳 バナナカップケーキ 牛乳	米 油 豚挽肉 玉葱 にんにく 酒 コンソメ ケチャップ トマトピューレ カ レー粉 片栗粉 キャベツ トマト /ほうれん草 もやし 人参 醤油 ごま油 ごま /鰹節 醤油 大根 麩 /すいか (小麦粉 ベーキングパウダー 卵 バター バナナ)
七夕		七夕ちらし寿司 じゃがいもそぼろ煮 中華風和え物 すまし汁 バナナ	o牛乳 すいかポンチ 牛乳	米 酢 人参 きゅうり 鮭 ごま 卵 油 焼き海苔 /じゃがいも 油 玉葱 鶏挽肉 鰹節 醤油 冷グリーンピース /キャベツ もやし 人参 醤油 ごま油 ごま /鰹節 醤油 そうめん 大根 オクラ / バナナ (すいか メロン みかん缶)
		エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	*なお、都合により献立を変更する場 合もあります。
1~2歳児	給与栄養量	521kcal 17.0g	今月の	526kcal 21.1g
幼児	の目標	562kcal 18.3g	給与栄養量	562kcal 21.4g

[]内の献立は、乳児の献立及び材料です。「o」は1.2歳の9時30分前後のおやつです。

今月の給食目標

- * 水分の補給をしましょう
- * 食事はできあがったら、すぐに食べましょう



湿気も多く、温度が高い7月は、食中毒がおこりやすい時期です。

体力的にも抵抗力も弱いこどもは食中毒になりやすく、症状も重くなりやすいので、特に注意が必要です。家庭での食中毒予防は、手洗いと加熱が基本です。

幼いこどもがいたら、調理の途中や食事中にこどもの世話や他の用事が割り込んでくることも多いと思います。それらの後も忘れずに手洗いをしましょう。また、食材だけでなく、冷凍食品や残りものなども中心までしっかり加熱をすることが大切です。

給食日誌

7月 日 (曜日)

共通献立

		予定人員(人)			実人員(人)			園長印	記録者印	
		午前おやつ	昼食	午後おやつ	午前おやつ	昼食	午後おやつ			
3歳未満児										
3歳以上児										
職員+その他		+	+	+						
合計										

セ

献立名	材料名	乳児 _g	幼児 _g	Kcal	蛋白 _g	使用量 _g	合計使用量 _g	零歳児	発注量
主食	[七夕ちらし寿司]								
	精白米	35.00	50.00	171	3.1				
	穀物酢	2.80	3.50	1	0.0				
	砂糖	1.44	1.80	7	0.0				
	食塩	0.24	0.30	0	0.0				
	にんじん	16.00	20.00	7	0.1	20.7			
	砂糖	0.80	1.00	4	0.0				
	食塩	0.08	0.10	0	0.0				
	きゅうり	16.00	20.00	3	0.2	20.5			
	塩ざけ	16.00	20.00	37	4.5				
	ごま(いり)	1.20	1.50	9	0.3				
★	たまご	12.00	15.00	21	1.8	17.7			
	砂糖	0.80	1.00	4	0.0				
	食塩	0.08	0.10	0	0.0				
	なたね油	0.40	0.50	4	0.0				
	焼きのり	0.16	0.20	1	0.1				
副1	[じゃが芋のそぼろ煮①]								
	じゃがいも	32.00	40.00	24	0.7	44.5			
	なたね油	0.80	1.00	9	0.0				
	玉葱	16.00	20.00	7	0.2	21.3			
	若鶏ひき肉	16.00	20.00	34	3.5				
	出し用鰹節	0.50	0.50	0	0.0				
	水	16.00	20.00	0	0.0				
	砂糖	1.60	2.00	8	0.0				
	しょうゆ	2.40	3.00	2	0.2				
	グリーンピース(冷凍)	2.40	3.00	2	0.2				
副2	[中華風和え物]								
	キャベツ	16.00	20.00	5	0.2	23.6			
	もやし	8.00	10.00	2	0.2	10.1			
	にんじん	8.00	10.00	4	0.1	10.4			
	食塩	0.08	0.10	0	0.0				
	しょうゆ	0.80	1.00	1	0.1				
	ごま油	0.80	1.00	9	0.0				
	ごま(いり)	0.40	0.50	3	0.1				
副3	[すまし汁(素麺・大根・オクラ)]								
	出し用鰹節	2.00	2.00	0	0.0				
	食塩	0.40	0.50	0	0.0				
	しょうゆ	0.80	1.00	1	0.1				
	そうめん・ひやむぎ(乾)	4.00	5.00	17	0.5				
	だいこん	12.00	15.00	2	0.1	16.7			
	オクラ	2.40	3.00	1	0.1	3.6			
副4	[バナナ]								
	バナナ	40.00	40.00	37	0.4	66.7			
10お	[牛乳]								
★	牛乳	100.00	0.00	61	3.3				
3お	[すいかポンチ]								
	すいか	40.00	50.00	21	0.3	83.4			
	メロン	20.00	20.00	8	0.2	40.0			
	温州蜜柑缶詰(果肉)	20.00	20.00	13	0.1				
	砂糖	1.60	2.00	8	0.0				
	水	16.00	20.00	0	0.0				
3お	[牛乳]								
★	牛乳	100.00	100.00	61	3.3				
3	歳以上児			548	20.7				
3	歳未満児			503	20.6				

(★印はアレルギー除去対象食品です)

令和8年 7月 日 曜日

【調理室手配表】

七夕
共通献立

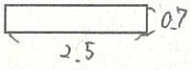
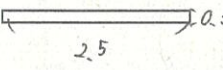
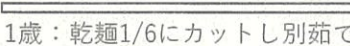
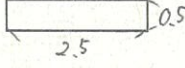
人数	未満児 以上児 職員 その他 合計					換算人	備考
	午前	昼食	午後				

料理名／食品名	以上児 一人分量		未満児 一人分量		使用量		切り方	熱	調理指示
	単位	g	単位	g	単位	g			
【七夕ちらし寿司】									
精白米		50.00		35.00					* 米は普段より控えめの水加減にする
穀物酢	(天の川)	3.50		2.80					* 酢・砂糖・塩を加え炊く。(合わせ
砂糖	きゅうり	1.80		1.44					* 酢にして炊きあがったご飯にまわし
食塩	人参	0.30		0.24					* かけ、切るように混ぜてもよい)
にんじん		20.00		16.00			型抜き		* 砂糖・塩・水15cc/人で柔らかく
砂糖		1.00		0.80					* 煮る。(1人:1~2個)
食塩		0.10		0.08					* *
きゅうり		20.00		16.00			輪切り		* 切って茹で水気を絞る。
塩づけ		20.00		16.00					* 塩鮭は焼いてから皮・骨を取り除く
ごま(いり)		1.50		1.20			乾煎り		* 乾煎りした鮭に、乾煎りしたゴマを
たまご		15.00		12.00			炒り卵		* 加え、酢飯に混ぜる。
砂糖		1.00		0.80			炒り卵		*
食塩		0.10		0.08			炒り卵		* 炒り卵は錦糸卵でもよい。
なたね油		0.50		0.40			炒り卵		* また、ご飯に混ぜてもよい。
焼きのり		0.20		0.16					* 炒り卵・焼きのりを散らす。
【じゃが芋のそぼろ煮①】									
じゃがいも		40.00		32.00			乱切り		* 切って水にさらす。
なたね油		1.00		0.80					* 鍋に油をひき、玉葱・挽肉を炒め
玉葱		20.00		16.00			横一スライス		* じゃがいもを加え炒める。
若鶏ひき肉		20.00		16.00					* 出し汁・砂糖・醤油半分を加え煮含
出し用鰹節		0.50		0.50			出し用		* める。
水		20.00		16.00			出し用		* 煮えたら、残りの醤油を加減しなが
砂糖		2.00		1.60					* ら加える。
しょうゆ		3.00		2.40					*
グリーンピース(冷凍)		3.00		2.40			解凍氷水		* 最後に散らす。
【中華風和え物】									
キャベツ		20.00		16.00			細い短冊		* 切って茹で、水気を絞る
もやし		10.00		8.00			2~3等分		* よく洗い豆の皮・ごみを除く
にんじん		10.00		8.00			細い短冊		* 切って茹で、水気を絞る
食塩		0.10		0.08					* 和え汁をつくる。
しょうゆ		1.00		0.80					* 野菜と調味料を和える。
ごま油		1.00		0.80					*
ごま(いり)		0.50		0.40			乾煎り		*
【すまし汁(素麺・大根・オクラ)】									
出し用鰹節		2.00		2.00					* 1人120CC強の水を入れ沸騰させる。
食塩		0.50		0.40					* 鰹節を加え弱火で煮だし沈んだら漉
しょうゆ		1.00		0.80					* す。大根を加えて煮えたら調味する
そうめん・ひやむぎ(乾)		5.00		4.00			2~3等分		* 茹でて椀に入れる
だいこん		15.00		12.00			短冊切り		* 型抜きしても良い。
オクラ		3.00		2.40			小口切り		* 湯通し、椀に入れる。
【バナナ】									
バナナ		40.00		40.00			1/2~1/3本		* よく洗い切る
【牛乳】									
牛乳		0.00		100.00					* 直前まで冷蔵庫に保管
【すいかポンチ】									
すいか		50.00		40.00			コロコロ		* 幼児はすいかを器にしてもよい。
メロン		20.00		20.00			コロコロ		* 切った果物をボールで合せ盛り付け
温州蜜柑缶詰(果肉)		20.00		20.00			コロコロ		* 保育室でシロップをかけてもよい。
砂糖		2.00		1.60					* 砂糖と水を火にかけシロップを作る
水		20.00		16.00					*
【牛乳】									
牛乳		100.00		100.00					* 直前まで冷蔵庫に保管

変更指示書

七タメニュー

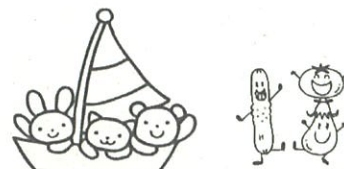
2026年7月7日(火)

変更指示	献立名	変更指示			
	七タちらし寿司 (主菜皿)	米：水1.3倍で炊く	1～4歳：スプーン・フォーク 5歳：箸・スプーン		
	じゃが芋のそぼろ煮 (平皿)	人参：星型抜き1人2枚  ※周りは汁の中へ ・鮭は焼いてよくほぐす。(骨注意、すべて除く) ・刻みのりはハサミで細かくしておく。 ・卵は錦糸卵を作る。(フライパンの大きさ1/4の長さにカット)	きゅうり：星型抜き1人1～2枚(残りは千切り)  ※千切りは細く  《盛り付け》		
	中華風和え物 (平皿)	じゃがいも：乱切り  キャベツ：短冊(細め)  人参：千切り  もやし：2～3等分	・調味料は加減する。 ・調味料は加減するグリーンピースは最後混ぜ込む。 ・野菜の水気はよく絞り ドレッシングは加減する。		
	すまし汁 (汁椀)	そうめん  1歳：乾麺1/6にカットし別茹で 2～5歳 大根：短冊  オクラ：小口(椀盛り)  ※茹でてからカット(椀盛り)			
	バナナ (デザート皿)	1/2～1/3カット (1.2歳切れ込みあり)			
	おやつ すいかポンチ (くま皿/スプーン)	すいか・メロン：1.5～2.0cm角   ・スイカは1/2にカットし、中身をくり抜き、スイカの器を作る。 スイカの器を作る。5歳はお部屋で盛り付ける。 ※果物は偏らないよう均等に配膳する。			
アレルギー等対応	献立名	ピーナッツアレルギー	鶏卵アレルギー	キウイアレルギー	
	七タちらし寿司		卵抜き		
	じゃが芋のそぼろ煮				
	中華風和え物				
	すまし汁				
	バナナ				
	すいかポンチ				
延長					

令和8年 7月 延長保育補食献立表

日	曜日	献立名	エネルギー	蛋白質
1 15 29	水	オレンジ ソフトサラダせんべい	72 kcal	1.5 g
2 16 30	木	グレープフルーツ ビスケット	79 kcal	1.5 g
3 17 31	金	りんごジュース ソーダクラッカー	98 kcal	1.3 g
4 18	土	バナナ せんべい	74 kcal	1.1 g
6	月	グレープフルーツ クラッカーサンド	94 kcal	1.7 g
7 21	火	ヨーグルト 薄焼きせんべい	89 kcal	2.9 g
8 22	水	オレンジ クッキー	94 kcal	1.3 g
9 23	木	グレープフルーツ 揚げせんべい	71 kcal	1.1 g
10 24	金	リングドーナツ	92 kcal	1.8 g
11 25	土	バナナ あられ	75 kcal	1.2 g
13 27	月	オレンジ サブレ	82 kcal	1.2 g
14 28	火	グレープフルーツ パイ	72 kcal	1.0 g

※なお、都合により献立を変更する場合があります。



日曜日	10:00-11:00	2:30-3:30	材 料 ()内は午後食【塩・砂糖除く】
1 15 29	水 つぶし粥 豆腐と野菜ペースト なすペースト ミルク	人参つぶし粥 野菜ペースト 玉葱と小松菜ペースト ミルク	米 /木綿豆腐 玉葱 人参 冷グリーンピース /なす (米 人参 /なす /玉葱 小松菜)
2 16 30	木 つぶし粥 トマト煮ペースト 野菜と麩ペースト ミルク	つぶしパン粥 じゃがいもと人参ペースト キャベツと玉葱ペースト ミルク	米 /玉葱 トマト /黄ピーマン 人参 青梗菜 麩 (食パン /じゃがいも 人参 /キャベツ 玉葱)
3 17 31	金 つぶし粥 魚ペースト きゅうりと人参ペースト ミルク	つぶし粥 じゃがいもペースト 青菜と豆腐ペースト ミルク	米 /白身魚 /きゅうり 人参 (米 /じゃがいも /木綿豆腐 ほうれん草)
4 18	土 つぶし粥 野菜マッシュ かぼちゃのミルク煮ペースト ミルク	つぶしうどんトマト煮 ほうれん草ペースト ミルク	米 /じゃがいも 玉葱 人参 /かぼちゃ 粉ミルク (茹でうどん 玉葱 人参 トマト 醤油 /ほうれん草)
6	月 つぶし粥 じゃがいもと玉葱ペースト 野菜ペースト ミルク	人参つぶし粥 大根ペースト 小松菜ペースト ミルク	米 /玉葱 じゃがいも 冷グリーンピース /大根 人参 (米 人参 /大根 /小松菜)
7 21	火 つぶし粥 魚マッシュ トマじゃがペースト ミルク	つぶしパン粥 キャベツペースト 野菜ミルク煮ペースト ミルク	米 /白身魚 /トマト じゃがいも (食パン /キャベツ /玉葱 粉ミルク 人参 じゃがいも)
8 22	水 つぶし粥 かぼちゃトマト煮ペースト きゅうりペースト ミルク	つぶし粥 じゃがいもと人参ペースト 野菜ペースト ミルク	米 /玉葱 かぼちゃ トマト缶 /きゅうり (米 /じゃがいも 人参 /かぼちゃ)
9 23	木 つぶし粥 野菜マッシュ キャベツと人参ペースト ミルク	つぶし粥 野菜と麩ペースト 野菜ペースト ミルク	米 /じゃがいも 玉葱 赤ピーマン /キャベツ 人参 (米 /冬瓜 人参 麩 /キャベツ)
10 24	金 つぶし粥 魚と野菜ペースト 野菜ペースト ミルク	つぶし煮込みうどん 青菜ペースト ミルク	米 /白身魚 青梗菜 片栗粉 /かぼちゃ 玉葱 (茹でうどん 醤油 人参 玉葱 大根 /青梗菜)
11 25	土 つぶし粥 大根ペースト 野菜ペースト ミルク	つぶし煮込みうどん 大根と青梗菜ペースト ミルク	米 /大根 冷グリーンピース /人参 じゃがいも (茹でうどん 醤油 人参 ほうれん草 麩 /大根 青梗菜)
13 27	月 つぶし粥 野菜ペースト マッシュポテト ミルク	青菜つぶし粥 パプリカペースト 人参ペースト ミルク	米 /玉葱 赤ピーマン ほうれん草 人参 /じゃがいも 小松菜 (米 ほうれん草 /黄ピーマン /人参)
14 28	火 つぶし粥 人参と玉葱ペースト じゃがコーン煮ペースト ミルク	つぶしパン粥 かぼちゃペースト マッシュポテト ミルク	米 /人参 玉葱 /じゃがいも ホールコーン缶 (食パン /かぼちゃ /じゃがいも 玉葱 人参)
特別食	つぶし粥 トマト煮ペースト 大根と麩ペースト ミルク	つぶしトマト粥 キャベツペースト 人参と青菜ペースト ミルク	米 /玉葱 キャベツ トマト /大根 麩 (米 玉葱 トマト /キャベツ /人参 ほうれん草)
七夕	人参つぶし粥 じゃがいもペースト 野菜ペースト ミルク	つぶし野菜うどん 大根ペースト ミルク	米 人参 /じゃがいも 冷グリーンピース /大根 小松菜 (茹でうどん 醤油 玉葱 人参 麩 /大根)

*つぶし粥やペーストは、食べる直前に15cc程度の野菜スープや白湯を使用して食べやすい軟らかさに調整しています。

保育園では、おこさんの発達状況に合わせて、離乳食の硬さや形態を変えながら、離乳食を進めています。それぞれの段階の舌の動きや、硬さの目安がありますが、無理強い禁物です。

梅雨時は食中毒が特に心配です。ミルクや離乳食は栄養が多く、水分が多いため細菌が繁殖しやすくなっています。乳児は病原菌に対する抵抗力が弱く重症になることも少なくありません。「離乳食を作るときは、調理器具の衛生にも気をつける」、「食べる直前に作るようにする」、「作り置きしたものは食べさせない」などに気をつけましょう。





日曜日	10:00-11:00	2:30-3:30	材 料 ()内は午後食【塩・砂糖除く】
1 15 29	水 全粥 豆腐と野菜の卵黄とじ煮 小松菜のくたくた煮 味噌汁 きざみバナナ ミルク	人參全粥 なす含め煮 すまし汁 ほぐしオレンジ ミルク	米 / 木綿豆腐 油 鶏挽肉 玉葱 人參 醤油 卵黄 冷グリンピース / 小松菜 醤油 / 鰹節 なす 味噌 / バナナ (米 人參 / なす 醤油 / 鰹節 醤油 玉葱 小松菜 / オレンジ)
2 16 30	木 全粥 鶏肉団子トマト煮ほぐし 野菜柔らか煮 スープ ほぐしオレンジ ミルク	バターパン粥 野菜含め煮 スープ ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / 鶏挽肉 玉葱 片栗粉 トマト 醤油 / 黄ピーマン 人參 醤油 / 鰹節 醤油 青梗菜 麩 / オレンジ (食パン バター / じゃがいも 人參 醤油 / 鰹節 醤油 キャベツ 玉葱 / グレープフルーツ)
3 17 31	金 全粥 煮魚ほぐし きゅうり柔らか煮 味噌汁 きざみバナナ ミルク	全粥 じゃがいも含め煮 スープ ミルク	米 / 白身魚 醤油 片栗粉 / きゅうり 醤油 / 鰹節 人參 味噌 / バナナ (米 / じゃがいも 醤油 / 鰹節 醤油 木綿豆腐 ほうれん草)
4 18	土 全粥 ハッシュポテトほぐし かぼちゃのミルク煮 スープ ほぐしグレープフルーツ ミルク	うどんトマト煮 ほうれん草くたくた煮 きざみバナナ ミルク	米 / じゃがいも 油 玉葱 人參 小麦粉 / かぼちゃ 粉ミルク / 鰹節 醤油 ほうれん草 / グレープフルーツ (茹でうどん バター 玉葱 人參 トマト 醤油 粉チーズ / ほうれん草 醤油 / バナナ)
6 月	全粥 鶏ささみの柔らか煮ほぐし じゃがいも含め煮 すまし汁 ほぐしオレンジ ミルク	あけぼの全粥 大根きんぴら煮 味噌汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / 鶏ささみ 片栗粉 玉葱 醤油 / 玉葱 じゃがいも 醤油 冷グリンピース / 鰹節 醤油 大根 人參 / オレンジ (米 人參 卵黄 / 大根 油 醤油 / 鰹節 小松菜 味噌 / グレープフルーツ)
7 21	火 全粥 煮魚ほぐし キャベツ柔らか煮 トマじゃがスープ ほぐしグレープフルーツ ミルク	パン粥 キャベツそぼろ煮 クリームスープ ミルク	米 / 白身魚 醤油 片栗粉 / キャベツ 醤油 / 鰹節 醤油 じゃがいも トマト / グレープフルーツ (食パン / キャベツ 鶏挽肉 醤油 / バター 玉葱 小麦粉 粉ミルク 人參 じゃがいも)
8 22	水 全粥 かぼちゃトマト煮 きゅうり柔らか煮 スープ きざみバナナ ミルク	全粥 じゃがいもと人參含め煮 スープ ほぐしオレンジ ミルク	米 / 玉葱 人參 かぼちゃ トマト缶 醤油 / きゅうり 醤油 / 鰹節 醤油 キャベツ / バナナ (米 / じゃがいも 人參 醤油 / 鰹節 醤油 かぼちゃ / オレンジ)
9 23	木 全粥 じゃがいもの卵黄とじ キャベツと人參柔らか煮 夏野菜スープ きざみすいか ミルク	全粥 野菜含め煮 味噌汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / じゃがいも 玉葱 赤ピーマン 卵黄 / 人參 キャベツ 醤油 / 鰹節 醤油 冬瓜 オクラ / すいか (米 / 冬瓜 人參 麩 醤油 / 鰹節 キャベツ 味噌 / グレープフルーツ)
10 24	金 全粥 魚と野菜の吉野煮 市松煮 味噌汁 きざみバナナ ミルク	煮込みうどん 青菜の磯和え ミルク	米 / 白身魚 青梗菜 醤油 片栗粉 / 大根 人參 醤油 / 鰹節 かぼちゃ 玉葱 味噌 / バナナ (茹でうどん 鰹節 醤油 人參 玉葱 大根 / 青梗菜 焼き海苔 醤油)
11 25	土 全粥 大根の含め煮 ほうれん草くたくた煮 すまし汁 ほぐしオレンジ ミルク	洋風うどん 野菜のソテー きざみバナナ ミルク	米 / 大根 醤油 冷グリンピース / ほうれん草 醤油 / 鰹節 醤油 人參 じゃがいも / オレンジ (茹でうどん 鰹節 醤油 バター 人參 ほうれん草 麩 / 大根 青梗菜 油 醤油 / バナナ)
13 27	月 全粥 野菜の柔らか煮 二色和え すまし汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	青菜全粥 パプリカ柔らか煮 卵黄スープ ほぐしオレンジ ミルク	米 / 玉葱 赤ピーマン 醤油 / ほうれん草 人參 醤油 / 鰹節 醤油 じゃがいも 小松菜 / グレープフルーツ (米 ほうれん草 / 黄ピーマン 醤油 / 鰹節 醤油 人參 卵黄 / オレンジ)
14 28	火 全粥 野菜のそぼろ煮 じゃがコーン煮 かぼちゃのまろやかスープ きざみすいか ミルク	パン粥 かぼちゃのバター煮 スープ ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / 鶏挽肉 玉葱 片栗粉 人參 醤油 / じゃがいも ホールコーン缶 醤油 / 鰹節 味噌 粉ミルク かぼちゃ / すいか (食パン / かぼちゃ バター / 鰹節 醤油 じゃがいも 玉葱 人參 / グレープフルーツ)
特別食	全粥 キャベツトマト煮 二色和え スープ きざみすいか ミルク	トマト全粥 キャベツ柔らか煮 卵黄スープ ミルク	米 / 油 玉葱 醤油 キャベツ トマト / ほうれん草 人參 醤油 / 鰹節 醤油 大根 麩 / すいか (米 バター 玉葱 トマト 醤油 / キャベツ 醤油 / 鰹節 醤油 卵黄 人參 ほうれん草)
七夕	人參全粥 じゃがいも含め煮 すまし汁 きざみバナナ ミルク	七夕うどん 大根含め煮 フルーツカクテル ミルク	米 人參 / じゃがいも 醤油 冷グリンピース / 鰹節 醤油 大根 小松菜 / バナナ (茹でうどん 鰹節 醤油 玉葱 人參 鶏肉 オクラ / 大根 醤油 / すいか メロン)

*都合により献立を変更する場合があります。

保育園では、おこさんの発達状況に合わせて、離乳食の硬さや形態を変えながら、離乳食を進めています。それぞれの段階の舌の動きや、硬さの目安がありますが、無理強い禁物です。

梅雨時は食中毒が特に心配です。ミルクや離乳食は栄養が多く、水分が多いため細菌が繁殖しやすくなっています。乳児は病原菌に対する抵抗力が弱く重症になることも少なくありません。「離乳食を作るときは、調理器具の衛生にも気をつける」、「食べる直前に作るようにする」、「作り置きしたものは食べさせない」などに気をつけましょう。





日 曜 日	10:00-11:00	2:30-3:30	材 料 ()内は午後食【塩・砂糖除く】
1 15 29 水	硬粥[軟飯] ぎせい豆腐 小松菜のおひたし 味噌汁 バナナ ミルク[牛乳]	人参硬粥[軟飯] なす含め煮 すまし汁 オレンジ ミルク[牛乳]	米 /木綿豆腐 油 鶏挽肉 玉葱 人参 生椎茸 醤油 卵 冷グリーンピース /小松菜 醤油 鰹節 /鰹節 味噌 なす /バナナ (米 人参 /なす 醤油 /鰹節 醤油 玉葱 小 松菜 /オレンジ)
2 16 30 木	硬粥[軟飯] 鶏肉団子トマト煮 野菜柔らか煮[野菜ソテー] スープ オレンジ ミルク[牛乳]	シュガートースト 野菜含め煮[ポテトサラダ] スープ グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 /鶏挽肉 玉葱 片栗粉 トマト 醤油 /黄ピーマン 人 参 醤油 [油] /鰹節 醤油 青梗菜 麩 /オレンジ (食 パン バター /じゃがいも 人参 醤油 [マヨネーズ] /鰹 節 醤油 キャベツ 玉葱 /グレープフルーツ)
3 17 31 金	硬粥[軟飯] 魚の照り煮[魚のあずま煮] 柔らかごま酢和え 味噌汁 バナナ ミルク[牛乳]	ポテトブレッド スープ ミルク[牛乳]	米 /白身魚 片栗粉 油 醤油 /もやし きゅうり 醤油 酢 ごま油 ごま /鰹節 人参 味噌 /バナナ (じゃがい も 小麦粉 ベーキングパウダー 油 /鰹節 醤油 木綿豆 腐 ほうれん草)
4 18 土	硬粥[軟飯] ツナハッシュポテト かぼちゃのミルク煮 スープ グレープフルーツ ミルク[牛乳]	うどんトマト煮 ほうれん草おひたし バナナ ミルク[牛乳]	米 /じゃがいも 油 玉葱 人参 ツナ水煮缶 小麦粉 /か ぼちゃ 牛乳 /鰹節 醤油 ほうれん草 /グレープフルー ツ (茹でうどん バター 玉葱 人参 トマト 醤油 粉チー ズ /ほうれん草 醤油 鰹節 /バナナ)
6 月	硬粥[軟飯] 鶏ささみの柔らか煮 じゃがいも炒め煮 すまし汁 オレンジ ミルク[牛乳]	あけぼの硬粥[軟飯] 大根きんぴら煮 味噌汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 /鶏ささみ 片栗粉 玉葱 醤油 /油 玉葱 じゃがいも 醤油 冷グリーンピース /鰹節 醤油 大根 人参 /オレンジ (米 人参 卵 /大根 油 醤油 /鰹節 小松菜 味噌 / グレープフルーツ)
7 21 火	硬粥[軟飯] 煮魚[魚フライ] コールスローサラダ トマトじゃがスープ グレープフルーツ ミルク[牛乳]	トースト キャベツそぼろ煮 クリームスープ ミルク[牛乳]	米 /白身魚 醤油 [小麦粉 卵 パン粉 油 ケチャップ] /キャ ベツ きゅうり 酢 油 醤油 /鰹節 醤油 じゃがいも トマト /グ レープフルーツ (食パン /キャベツ 鶏挽肉 醤油 /バター 玉 葱 小麦粉 牛乳 人参 じゃがいも)
8 22 水	硬粥 肉かぼちゃトマト煮[夏野菜カレー風味ライス] きゅうりスティック スープ バナナ ミルク[牛乳]	硬粥 じゃがいもと人参含め煮[人参ボンデケーキ] スープ オレンジ ミルク[牛乳]	米 油 玉葱 人参 鶏肉 かぼちゃ トマト缶 醤油 [バター 小 麦粉 カレー粉 スキムミルク] /きゅうり 醤油 /鰹節 醤油 キャベツ /バナナ (米 /じゃがいも 人参 醤油 [粉チーズ 米 粉 片栗粉 油] /鰹節 醤油 かぼちゃ /オレンジ)
9 23 木	硬粥[軟飯] ポテトオムレツ キャロットサラダ 夏野菜スープ すいか ミルク[牛乳]	青海苔おやき 野菜含め煮 味噌汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 /じゃがいも 玉葱 赤ピーマン 牛乳 卵 油 [ケ チャップ] /人参 キャベツ 酢 油 /鰹節 醤油 冬瓜 オ クラ /すいか (米 醤油 ごま 青海苔 油 /冬瓜 人参 麩 醤油 /鰹節 キャベツ 味噌 /グレープフルーツ)
10 24 金	硬粥[軟飯] 魚ソテー甘酢あんかけ 市松煮 味噌汁 バナナ ミルク[牛乳]	野菜うどん 青菜の磯和え ミルク[牛乳]	米 /白身魚 片栗粉 油 青梗菜 醤油 酢 /大根 人参 醤油 /鰹節 かぼちゃ 玉葱 味噌 /バナナ (茹でうどん 鰹節 醤油 人参 玉葱 大根 /青梗菜 焼き海苔 鰹節 醤油)
11 25 土	硬粥[軟飯] 大根とツナの含め煮 やわらかごま和え すまし汁 オレンジ ミルク[牛乳]	洋風うどん 野菜のソテー バナナ ミルク[牛乳]	米 /大根 ツナ水煮缶 醤油 冷グリーンピース /ほうれん 草 醤油 ごま /鰹節 醤油 人参 じゃがいも /オレンジ (茹でうどん 鰹節 醤油 バター 人参 ほうれん草 麩 / 大根 青梗菜 油 醤油 /バナナ)
13 27 月	硬粥[軟飯] 野菜炒め 千草和え すまし汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	青菜硬粥[軟飯] パプリカおひたし 卵スープ オレンジ ミルク[牛乳]	米 /油 豚肉 玉葱 赤ピーマン 鰹節 醤油 片栗粉 /ほうれん 草 人参 もやし 醤油 酢 ごま油 ごま /鰹節 醤油 じゃがいも 小松菜 /グレープフルーツ (米 ほうれん草 /黄ピーマン 醤油 鰹節 /鰹節 醤油 人参 卵 /オレンジ)
14 28 火	硬粥[軟飯] 鶏肉団子と野菜含め煮 じゃがコーン煮 かぼちゃのまろやかスープ すいか ミルク[牛乳]	トースト かぼちゃのバター焼き スープ グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 /鶏挽肉 玉葱 片栗粉 人参 醤油 /じゃがいも ホールコーン缶 醤油 /鰹節 味噌 牛乳 かぼちゃ /す いか (食パン /かぼちゃ バター /鰹節 醤油 じゃがい も 玉葱 人参 /グレープフルーツ)
特 別 食	硬粥 野菜そぼろ煮[タコライス] 三色ナムル スープ すいか ミルク[牛乳]	トマト硬粥[軟飯] キャベツサラダ 卵スープ ミルク[牛乳]	米 油 玉葱 豚挽肉 醤油 キャベツ トマト [ケチャップ カレー 粉 片栗粉] /ほうれん草 もやし 人参 醤油 ごま油 ごま /鰹 節 醤油 大根 麩 /すいか (米 バター 玉葱 トマト 醤油 / キャベツ 酢 油 醤油 /鰹節 醤油 卵 人参 ほうれん草)
七 夕	そぼろ硬粥[軟飯] じゃがいも含め煮 すまし汁 バナナ ミルク[牛乳]	七夕うどん 大根含め煮 フルーツカクテル ミルク[牛乳]	米 人参 鶏挽肉 醤油 /じゃがいも 醤油 冷グリーンピー ス /鰹節 醤油 大根 小松菜 /バナナ (茹でうどん 鰹 節 醤油 玉葱 人参 鶏肉 オクラ /大根 醤油 /すいか メロン)

*都合により献立を変更する場合があります。

*[]の献立、材料は、完了期です。

保育園では、おこさんの発達状況に合わせて、離乳食の硬さや形態を変えながら、離乳食を進めています。それぞれの段階の舌の動きや、硬さの目安がありますが、無理強い禁物です。

梅雨時は食中毒が特に心配です。ミルクや離乳食は栄養が多く、水分が多いため細菌が繁殖しやすくなっています。乳児は病原菌に対する抵抗力が弱く重症になることも少なくありません。「離乳食を作るときは、調理器具の衛生にも気をつける」、「食べる直前に作るようにする」、「作り置きしたものは食べさせない」などに気をつけましょう。



No.セ7

離乳食給食日誌

令和8年 7月 日 ()

予定/実人員	初期	名	名	初期(前)	名	名	配食時間			園長印(前)
	中期	名	名		g		午前	時	分	
	後期	名	名		g		午後	時	分	
	完了期	名	名		g		室温	℃		
	乳児食	名	名				湿度	%		
合計		名	名				冷蔵庫内温度	℃	責任者印	
料理名/食品名		1人分可食量 g				使用量 g	発注量	熱	調理指示	
完了期	後期	中期	初期							
[そばろ軟飯/そばろ硬粥/人參全粥/人參つぶし粥]										
精白米	25.00	20.00	15.00	10.00				*		
水	50.00	60.00	75.00	100.00				*		
にんじん	7.00	7.00	7.00	5.00				*		
若鶏ひき肉	10.00	10.00						*		
しょうゆ	0.50	0.50						*		
砂糖	0.30	0.30						*		
[じゃが芋含め煮/じゃが芋含め煮/じゃが芋含め煮/じゃが芋ペースト]										
じゃがいも	30.00	30.00	25.00	20.00				*		
砂糖	0.30	0.30	0.30					*		
しょうゆ	0.50	0.50	0.30					*		
グリーンピース(冷凍)	2.00	2.00	1.50	1.50				*		
[すまし汁(大根・青菜)/すまし汁(大根・青菜)/すまし汁(大根・青菜)/野菜ペースト]										
出し用鰹節	2.00	2.00	2.00					*		
食塩	0.30	0.30	0.20					*		
しょうゆ	0.50	0.50	0.30					*		
だいこん	20.00	20.00	15.00	15.00				*		
こまつな	10.00	10.00	7.00	10.00				*		
[バナナ/バナナ/きざみバナナ/料理名未設定]										
バナナ	30.00	30.00	30.00					*		
[牛乳/ミルク/ミルク/ミルク]										
牛乳	100.00							*		
調製粉乳		13.00	13.00	20.00				*		
[七塔うどん/七塔うどん/七塔うどん/つぶし野菜うどん]										
うどん(ゆで)	80.00	65.00	50.00	35.00				*		
出し用鰹節	2.00	2.00	2.00					*		
砂糖	0.20	0.20	0.20	0.10				*		
食塩	0.10	0.10						*		
しょうゆ	2.00	2.00	1.50	1.00				*		
玉葱	10.00	10.00	10.00	10.00				*		
にんじん	5.00	5.00	5.00	5.00				*		
鶏若鶏肉胸(皮なし)	12.00	12.00	5.00					*		
焼きふ(親世ふ)				1.50				*		
オクラ	2.00	2.00	2.00					*		
[大根含め煮/大根含め煮/大根含め煮/大根ペースト]										
だいこん	25.00	25.00	20.00	15.00				*		
砂糖	0.30	0.30	0.30					*		
しょうゆ	0.50	0.50	0.30					*		
[フルーツカクテル/フルーツカクテル/フルーツカクテル/料理名未設定]										
すいか	20.00	20.00	15.00					*		
メロン	20.00	20.00	15.00					*		
[牛乳/ミルク/ミルク/ミルク]										
牛乳	100.00							*		
調製粉乳		13.00	13.00	20.00				*		
エ ネ ル ギ ー										
たんぱく質	400	378	310	302	午 検査時間 :		午 検査時間 :			
備考	16.7	12.6	8.3	8.0	午前		午後			