



7月 給食予定献立表(旭幼稚園/以上児)



2024年



日 曜	昼 食	おやつ	赤・血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をとのえる	(その他の食品)
1 月	タラのおろしソース キャベツ入りパサダ ごはん 玉葱と若布のみそ汁 黄桃缶 	パインケーキ	タラ/ウインナー わかめ・みそ	油・砂糖 ス/パグティ/米 ケーキミックス	大根・しょうが・ねぎ キャベツ・胡瓜・コーン 玉葱/黄桃缶・パイン缶	醤油・みりん キャベツ・マヨドレ・だし
2 火	お野菜たっぷり冷やしサラダうどん ちくわの磯部揚げ 南瓜の甘煮 パイナップル 7月2日は「うどんの日」	しらすとおかかのおにぎり	ツナ缶/ちくわ あおのり粉 しらす干し 花かつお	うどん・白ごま ごま油/片栗粉・油 砂糖/米	もやし・胡瓜・人参 しめじ/南瓜 パイナップル	醤油・みりん だし・マヨドレ パイナップル
3 水	親子丼(ランニングエッグ使用) 切干大根のナムル 青菜と油揚げのみそ汁 オレンジ 	ストロベリーヨーグルト	卵・鶏肉/油揚げ みそ/ヨーグルト	米・油・砂糖/白ごま ごま油 いちごジャム	玉葱・ねぎ・椎茸 切干大根・胡瓜 赤/パプリカ/青菜 オレンジ	みりん・醤油 だし・塩・こしょう
4 木	ホークチャップ 三色野菜と油揚げのおかか和え ごはん コンソメスープ メロン みんな大好きメニュー	きな粉マカロニ	豚肉/油揚げ 花かつお/わかめ きな粉	油・砂糖/米 マカロニ・砂糖	玉葱・しょうが・にんにく キャベツ・青菜・人参 豆腐/メロン	ケチャップ・醤油 コンソメ
5 金	キャベツ入りメンチカツ 磯煮 ごはん 具沢山のみそ汁 バナナ みんな大好きメニュー	ホットケーキ	キャベツ入りメンチカツ ひじき・ちくわ 油揚げ・みそ	油/砂糖/米/里芋 ケーキミックス シロップ	人参・コーン・インゲン 大根・えのき・ごぼう ねぎ/バナナ	醤油・みりん だし
6 土	ハンバーグ丼 パイン缶 	まがりせんべい	ハンバーグ	米・油・砂糖 まがりせんべい	玉葱・キャベツ・人参 ねぎ・パイン缶	醤油・みりん
8 月	星の人参のせ菜めしごはん 星のコロッケ レタスと胡瓜のサラダ 星の麩とオクラのお吸い物 グレープゼリー 7月7日は「セツ」	手作りクッキー	星のコロッケ ツナ缶/わかめ グレープゼリー	米/油/麩/小麦粉 砂糖・油	人参・菜めしの素 レタス・胡瓜・キャベツ 赤/パプリカ・コーン オクラ	8大アレルギー不使用 ゴマドレッシング 醤油・だし・塩 パナラエッセンス
9 火	太刀魚の塩焼き 中華風春雨サラダ ごはん 茄子と油揚げのみそ汁 すいか 菜譜料理	中華風カステラ	太刀魚/鶏肉 油揚げ・みそ	油/春雨・白ごま 砂糖・ごま油/米 ケーキミックス	胡瓜・もやし・木耳 なす/すいか レーズン	塩・醤油・酢 だし
10 水	豚の甘辛炒め[なぞなぞ]入っているきのこがわかるかな? 冬瓜の洋風煮 ごはん 厚揚げとねぎのみそ汁 オレンジ 7月10日は「冬瓜の日」	ハッシュドポテト	豚肉/ウインナー 厚揚げ・みそ	砂糖・油/米 ハッシュドポテト	にんにく・しょうが・玉葱 まいたけ/冬瓜/ねぎ オレンジ	醤油・みりん・塩 こしょう・コンソメ だし
11 木	鶏のから揚げ 野菜炒め ごはん しめじとえのきのスープ パイン缶 みんな大好きメニュー	菜めしおにぎり	鶏肉/豚肉	片栗粉・油/米	しょうが・にんにく キャベツ・玉葱・人参 ピーマン/しめじ・えのき パイン缶/菜めしの素	醤油・みりん・塩 こしょう・コンソメ
12 金	ミートソーススパゲティ フライドポテト 花野菜のサラダ バナナ めんの日	オレンジゼリー	牛肉・豚肉 オレンジゼリー	スパゲティ・油 じゃが芋	玉葱・人参・椎茸 にんにく/ブロッコリー カリフラワー・コーン バナナ	塩・こしょう ケチャップ・ソース みりん・コンソメ 8大アレルギー不使用 ゴマドレッシング
13 土	きつねうどん グレープゼリー 	ぱりんこ	油揚げ グレープゼリー	うどん/ぱりんこ	ほうれん草・人参・ねぎ	みりん・だし 醤油
16 火	気仙沼産マグロカツ 切干大根の炒め煮 ごはん 豚汁 ゼリーアラモード 和メニュー	ピーチケーキ	気仙沼産マグロカツ ちくわ/豚肉・油揚げ みそ/いちごゼリー ホイップクリーム	油/砂糖/米/里芋 ごま油 ケーキミックス	切干大根・人参 インゲン/大根・ごぼう ねぎ/黄桃缶・パイン缶	ケチャップ・醤油 みりん・だし
17 水	麻婆飯 華風和え 若布スープ バナナ どんぶりの日	フルーチェ(いちご)	豚肉・木綿豆腐 ツナ缶/わかめ 牛乳	米・砂糖・ごま油 片栗粉/白ごま フルーチェの素	玉葱・ねぎ・椎茸 キャベツ・もやし 赤/パプリカ・木耳 バナナ	みりん・醤油 中華味・酢・塩
18 木	チキン南蛮 根菜煮 ごはん 花麩と青菜のお吸い物 オレンジ ご当地メニュー「宮崎県」	のり塩ポテト	鶏肉/油揚げ あおのり粉	片栗粉・油・砂糖 米/花麩 じゃが芋	にんにく・しょうが 玉葱・コーン・パセリ粉 大根・連根・ごぼう 人参/青菜/オレンジ	塩・こしょう 醤油・みりん 酢・マヨドレ・だし
19 金	カレーライス ポイルドウインナー コールスロー すいか カレーの日	しらすとコーンのマヨピザ	豚肉/ウインナー しらす干し	米・油・じゃが芋 カレールー 餃子の皮	玉葱・人参/キャベツ 胡瓜・コーン/すいか	8大アレルギー不使用 フレンチドレッシング
20 土	豚丼 黄桃缶 	ハッピーターン	豚肉	米・砂糖・油 ハッピーターン	玉葱・しめじ・インゲン 黄桃缶	みりん・醤油 だし
22 月	ホッケの照り焼き マカロニサラダ ごはん 冬瓜と油揚げのみそ汁 メロン 和メニュー	ドーナツ	ホッケ/油揚げ みそ	砂糖・油/マカロニ 米/ケーキミックス	胡瓜・キャベツ・コーン 玉葱/冬瓜/メロン	醤油・みりん マヨドレ・だし
23 火	冷やし豚しゃぶ トマト もやしのお浸し ごはん じゃが芋と若布のみそ汁 パイナップル 夏はさっぱりと!	ちんすこう	豚肉/油揚げ 花かつお/わかめ みそ	すりごま・砂糖 ごま油/米 小麦粉 砂糖・油	にんにく・しょうが トマト/もやし・胡瓜 人参/パイナップル	醤油・みりん・酢 だし・塩
24 水	夏野菜ハンバーグ ベイクドポテト 青菜炒め ごはん 若布と貝割れのスープ 白桃缶 みんな大好きメニュー	ブルーベリーヨーグルト	牛肉・豚肉・鶏肉 わかめ/ヨーグルト	パン粉・油 じゃが芋/米 ブルーベリージャム	玉葱・なす・ピーマン コーン/青菜・キャベツ 貝割れ/白桃缶	塩・こしょう ケチャップ ソース・中華味
25 木	鶏肉の生姜炒め しらすと胡瓜の和え物 ごはん けんちん汁 すいか 和メニュー	メープルケーキ	鶏肉/しらす干し 木綿豆腐・みそ	油・砂糖/白ごま 米/里芋 ケーキミックス シロップ	玉葱・人参・しょうが 胡瓜/大根・糸糸弱 ごぼう・ねぎ/すいか	醤油・みりん だし
26 金	園で焼き立て!ホテルパン ポトフ 春雨サラダ 牛乳 オレンジ パンの日	グレープゼリー	ウインナー/牛乳 ゼリーの素	ホテルパン じゃが芋/春雨	玉葱・人参/ブロッコリー カリフラワー/胡瓜 コーン/オレンジ	塩・こしょう コンソメ・マヨドレ
27 土	五目あんかけうどん パイン缶 	きな粉せんべい	鶏肉	うどん・片栗粉 きな粉餅	玉葱・人参・ねぎ・椎茸 パイン缶	だし・醤油 みりん
29 月	チキンカツ 高野豆腐の煮物 ごはん キャベツと油揚げのみそ汁 黄桃缶 乾物を食べよう!	バナナケーキ	チキンカツ 高野豆腐・ひじき 油揚げ・みそ	油/砂糖/米 ケーキミックス	切干大根・インゲン 人参・椎茸/キャベツ 黄桃缶/バナナ	ケチャップ ソース・醤油 みりん・だし
30 火	冷やし中華 揚げ餃子 若布と豆苗のスープ メロン めんの日	いなり寿司	ツナ缶/餃子 わかめ/油揚げ	ラーメン・ごま油 油/米・砂糖	もやし・胡瓜・赤/パプリカ 黄/パプリカ・木耳/豆苗 メロン	冷やし中華のたれ 醤油・だし・酢 塩
31 水	ハッシュドポーク ベビーチーズ フレンチサラダ オレンジ ハッシュドポークの日	ゆかりおにぎり	豚肉 ベビーチーズ	米・油 ブラウンシチュールー	玉葱・椎茸/キャベツ 胡瓜・コーン/オレンジ ゆかりの素	8大アレルギー不使用 フレンチドレッシング

材料等の都合により献立を変更することがありますのでご了承ください。