

令和7年度											
日 曜		献立	材料	おやつ	材料	日 曜		献立	材料		
1	金	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	16	土	冷やしそうめん	そうめん・豚肉・玉葱・きゅうり・コーン・鰹節・昆布・醤油・三温糖	牛乳	普通牛乳
		鶏肉のあんかけ	鶏肉・パプリカ・しめじ・醤油・三温糖・だし・片栗粉	ちんすこう	小麦粉・三温糖			炒め物	キャベツ・人参・ピーマン・ごま油・塩・コショウ・醤油	英字ビスケット	
		大豆のトマト煮	大豆・牛挽肉・玉葱・ニンニク・トマト缶・小麦粉・ケチャップ・塩・コショウ		ラート			デザート	ゼリー		
		マカロニサラダ	マカロニ・人参・ひじき・コーン・マヨネーズ・塩					ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		みそ汁	切干大根・わかめ・鰹節・昆布・みそ					鮭のフライ	鮭・米粉・パン粉・塩・コショウ・ケチャップ	牛乳	普通牛乳
2	土	ドライカレー	米・強化米・合挽肉・玉葱・人参・なす・トマト缶・ニンニク	牛乳	普通牛乳	18	月	◆けんちよう	大根・豆腐・人参・油揚げ・インゲン・だし・醤油・砂糖	わらび餅	わらび粉・きな粉 三温糖・塩
		ブロッコリーサラダ	ブロッコリー・パプリカ・コーン・酢・油・塩	胚芽スティック				夏野菜炒め	パプリカ・なす・南瓜・ズッキーニ・塩・コショウ		
		スープ	じゃが芋・さやえんどう・コンソメ・醤油・塩					すまし汁	エリンギ・ほうれん草・鰹節・昆布・醤油・塩		
		フルーツ	もも缶					食パン(マーメイドジャム)	食パン・マーメイドジャム	牛乳	普通牛乳
4	月	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳	19	火	鶏肉のタルタル焼き	鶏肉・卵・ビクルス・マヨネーズ・塩・コショウ	ごはんのおやき	米・強化米・しらす 鰹節・青のり・醤油 塩
		カレイの煮付け	カレイ・生姜・醤油・三温糖	ヨーグルト	ヨーグルト・バナナ			★セビーチェ	たこ・人参・きゅうり・セロリ・レタス・ニンニク・パセリ・レモン・酢・オリーブ油・塩・コショウ		
		ひじき納豆	納豆・ひじき・醤油・ごま油		三温糖			スープ	コーン・白菜・チンゲン菜・コンソメ・醤油・塩・コショウ		
		ピーマンのきんぴら	牛肉・ピーマン・赤ピーマン・醤油・三温糖・ごま油					フルーツ	巨峰		
5	火	みそ汁	麩・もやし・わかめ・鰹節・昆布・みそ			20	水	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳			厚蒸し卵	卵・鶏挽肉・人参・インゲン・だし・三温糖・醤油	ジャムサンド	食パン・いちごジャム
		鶏肉のみそ炒め	鶏肉・キャベツ・玉葱・さつま芋・人参・ニンニク・みそ・醤油・三温糖	スライスチーズ	チーズ			酢の物	きゅうり・切干大根・しらす・梅シロップ・醤油		
		オーロラサラダ	卵・南瓜・トマト・マヨネーズ・ケチャップ・塩・コショウ					さつま芋のオレンジ煮	さつま芋・オレンジジュース・三温糖		
		白菜の塩昆布和え	白菜・大根・塩昆布・醤油					みそ汁	麩・なめこ・鰹節・昆布・みそ		
6	水	すまし汁	なす・油揚げ・葱・鰹節・昆布・醤油・塩			21	木	ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳
		ご飯	米・強化米	牛乳	普通牛乳			冷しゃぶ	豚肉・キャベツ・もやし・わかめ・生姜・ポン酢	梅ゼリー	りんごジュース 寒天・梅シロップ 三温糖・みかん缶
		鯖の竜田揚げ	鯖・醤油・みりん・片栗粉	塩サブレ	小麦粉・バター・卵			厚揚げの煮物	厚揚げ・なす・ひじき・インゲン・だし・醤油・三温糖		
		ゴーヤチャンプル	豚挽肉・ゴーヤ・人参・卵・豆腐・鰹節・醤油・塩・ごま油	梅ジュース	三温糖・塩			南瓜の煮物	南瓜・砂糖・醤油		
		レモンサラダ	きゅうり・パプリカ・セロリ・レタス・パセリ・レモン・酢・オリーブ油・塩・コショウ		梅シロップ			茶碗蒸し	卵・鶏肉・うどん・椎茸・三つ葉・かまぼこ・鰹節・昆布・塩・醤油		
7	木	みそ汁	なめこ・切干大根・煮干・みそ			22	金	いなり寿司風	米・強化米・ツナ・人参・さやえんどう・油揚げ・酢・塩 醤油・三温糖・昆布	牛乳	普通牛乳
		ロールパン	ロールパン	牛乳	牛乳			鯖の塩焼き	鯖・塩	ゆでとうもろこし	とうもろこし・塩
		★ロモ サルタード	牛肉・赤玉葱・じゃが芋・パプリカ・葱・小麦粉・塩・コショウ 酢・醤油・三温糖	おにぎり	米・強化米・しらす ピーマン・醤油・ごま油			切干大根の煮物	切干大根・パプリカ・しめじ・だし・醤油・三温糖		
		スパゲティソテー	スパゲティ・人参・ニンニク・パセリ・塩・コショウ・オリーブ油					みそ汁	さつま芋・玉葱・葱・鰹節・昆布・みそ		
		モロヘイヤのスープ	玉葱・モロヘイヤ・卵・ニンニク・コンソメ・塩・コショウ・醤油					フルーツ	すいか		
8	金	フルーツ	オレンジ			23	土	牛肉の混ぜご飯	米・強化米・牛肉・ごぼう・さやえんどう・ごま・醤油・塩・三温糖	牛乳	普通牛乳
		☆お誕生日会メニュー☆						ビーフンサラダ	ビーフン・ツナ・人参・ピーマン・醤油・三温糖・ごま油	あずきクラッカー	
		冷やし中華	中華麺・ささみ・きゅうり・卵・トマト・わかめ・醤油・酢・三温糖	牛乳	普通牛乳			すまし汁	えのき・小松菜・鰹節・昆布・塩・醤油		
		野菜炒め	鰹節・昆布・ごま油・ごま	フルーツケーキ	小麦粉・三温糖・バター 卵・牛乳・みかん缶			フルーツ	バナナ		
		フルーツ	豚挽肉・キャベツ・玉葱・ピーマン・塩・コショウ すいか		パイ缶・ベーキングパウダー 生クリーム			冷やしうどん	うどん・豚肉・きゅうり・もやし・オクラ・レタス・わかめ・卵・煮干・昆布 醤油・三温糖	牛乳	普通牛乳
9	土	フルーツ				25	月	さつま芋の炒め物	ちくわ・さつま芋・人参・チンゲン菜・コーン・醤油・塩	ピザトースト	食パン・ハム・玉葱・ピーマン ケチャップ・ピザ用チーズ
		タコライス	米・強化米・合挽肉・玉葱・レタス・トマト・ケチャップ ソース・塩・コショウ	牛乳	普通牛乳			フルーツ	デラウェア		
		キャベツのサラダ	キャベツ・きゅうり・ツナ・干しぶどう・酢・塩・油	畑のスナック				とうもろこしご飯	米・強化米・とうもろこし・醤油・塩・酒		
		コーンスープ	コーン・人参・コンソメ・醤油・塩・コショウ					鯖の梅照り焼き	鯖・梅干・醤油・みりん		
		フルーツ	バナナ					小松菜の煮びたし	小松菜・しめじ・油揚げ・パプリカ・だし・醤油・三温糖		
12	火	お弁当日		牛乳	普通牛乳	26	火	和風サラダ	白菜・きゅうり・しらす・だし・三温糖・醤油	サターアンダギー	小麦粉・卵・三温糖 人参・バター
				ミレービスケット				すまし汁	大根・わかめ・煮干・醤油・塩		
		カレーライス	米・強化米・ツナ・玉葱・人参・じゃが芋・カレーウ・醤油	牛乳	普通牛乳			ご飯	米・強化米		
		切干大根のサラダ	切干大根・コーン・わかめ・梅シロップ・醤油・塩	カル鉄スティック				牛肉の甘辛煮	牛肉・玉葱・大根・葱・糸こんにゃく・三温糖・醤油		
		フルーツ	グレープフルーツ					もやしの和え物	もやし・パプリカ・わかめ・しらす・酢・醤油・三温糖		
14	木	ウインナーの炒め物	ウインナー・卵・人参・グリーンピース・塩・コショウ・醤油	牛乳	普通牛乳	27	水	すまし汁	厚揚げ・しめじ・葱・鰹節・昆布・醤油・塩	牛乳	普通牛乳
		もずく納豆	納豆・もずく酢・醤油	メロンパン				フルーツ	オレンジ	水ようかん	こしあん・寒天 三温糖
		さつま芋の煮物	さつま芋・三温糖・塩					ご飯	米・強化米		
		みそ汁	麩・小松菜・玉葱・煮干・みそ					真鯛のポテマヨ焼き	真鯛・じゃが芋・コーン・パセリ・マヨネーズ・塩・コショウ		
		ご飯	米・強化米					ひじきの炒め煮	ひじき・大豆・糸こんにゃく・だし・醤油・三温糖		
15	金	鮭の塩焼き	鮭・塩	牛乳	普通牛乳	28	木	きゅうりの中華和え	きゅうり・人参・わかめ・酢・醤油・三温糖・ごま油	ホットケーキ粉・牛乳・卵 油・いちごジャム・三温糖 干しぶどう	
		高野豆腐の煮物	高野豆腐・人参・グリーンピース・だし・醤油・三温糖					豚汁	豚肉・大根・玉葱・ごぼう・葱・生姜・鰹節・昆布・みそ		
		南瓜のマリネ	南瓜・梅シロップ・油・塩					ご飯	米・強化米		
		すまし汁	そうめん・玉葱・しめじ・葱・鰹節・昆布・醤油・塩	オレンジ	オレンジ			◆チキンチキンごぼう	鶏肉・ごぼう・玉葱・人参・片栗粉・醤油・三温糖		
								トマトのマリネ	トマト・キャベツ・きゅうり・しそ・酢・油・塩		
30	土	ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー・鰹節・醤油			29	金	みそ汁	豆腐・えのき・小松菜・鰹節・昆布・みそ	牛乳	普通牛乳
		ラーメン	中華麺・豚肉・キャベツ・人参・もやし・葱・中華だし・醤油 塩・コショウ					ラーメン	中華麺・豚肉・キャベツ・人参・もやし・葱・中華だし・醤油 塩・コショウ	麩ラスク	麩・バター・三温糖
		ツナサラダ	ツナ・きゅうり・コーン・酢・油・塩・コショウ					デザート	ゼリー		
朝のおやつ											
・0歳児は、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です											
・1、2歳児は、菓子類(カル鉄スティック・野菜スティック・紫いもチップ・ひじきあられ・スイートポリコーン等)、											
※フルーツはバナナ・オレンジ・グレープフルーツ・みかん等を使用します											
夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です											
菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています											
強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です											
えび、貝類の提供は、幼児クラスのみになります											
◆マークは山口県の郷土料理を取り入れています											
★マークは世界の料理(ペルー)を取り入れています											
☆梅シロップ(青梅・りんご酢・ザラメ)は宙で手作りしたものを使用します											
夏まつり											

【8月の行事食】

・22日 地藏盆(いなり寿司風)

【夏バテ対策】

夏バテ対策には、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンCを多く含む食べ物がおすすめです。ビタミンB1は豚肉・ウナギ・大豆、ビタミンB2は青魚・レバー・卵、ビタミンCはパプリカ・ゴーヤ・キウイ・じゃが芋などの食べ物に多く含まれています。バランスのよい食事をとって暑い夏を乗り切りましょう！

【つぶやき】

・そうめん食べてお腹パンパン。なに入っているの？と聞くと、「うどん！」
1歳児クラス

・おやつが七夕ゼリーの日に「かぶと虫と一緒にだね」
2歳児クラス