

7月 献立表 あじさい

令和7年

こむぎ保育園

栄養費

日 曜	献立名		あか	きいろ	みどり	その他	栄養費
	星食	おやつ					
1 火	わかめご飯 味噌汁 豆腐の五目煮 トマトサラダ バナナ	マカロニソテー牛乳	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える		乳児
2 水	茄子とチキンの和風スパゲティ コーンスープ トマトドレッシングサラダ オレンジ	青菜おにぎり	鶏肉	スパゲティ 油 米 ごま油	わかめ・豚の煮 干しいしのたけ 南瓜 えのき茸 ディッシュ 菜 昆布 大根 人参 キャベツ コーントマト バナナ 玉ねぎ パセリ	水 塩 チキンスープの素 ごいちらしゅうゆ 料理酒	エネルギー: 477kcal タブリ: 18.2g 脂質: 13.4g カルシウム: 206mg 食塩相当量: 1.8g
3 木	ピビンパ丼 干しえび入り中華スープ 春雨の中華和え チーズ	ぶどうゼリー	豚肉 干しえび チーズ	米 砂糖 油 ごま油 春雨	なす 玉ねぎ 烧きのり コーン もやし ブロッコリー 人参 オレンジ 小松菜	こいちらしゅうゆ ミリン 料理酒 水 シチューブーリーク トマトドレッシング	エネルギー: 415kcal タブリ: 13.5g 脂質: 13.9g カルシウム: 124mg 食塩相当量: 1.1g
4 金	ご飯 味噌汁 鶏肉の野菜あんかけ 白菜の塩昆布和え オレンジ	小豆蒸しパン牛乳	高野豆腐 味噌 鶏肉 小豆 牛乳	米 砂糖 片栗粉 薄力粉 油	玉ねぎ 干しいしのたけ 小松菜 昆布 もやし 人参 白菜 きゅうり 塩昆布 オレンジ	水 塩 こいちらしゅうゆ ミリン ベーキングパウダー	エネルギー: 459kcal タブリ: 17.7g カロリー: 199mg 食塩相当量: 1.4g
5 土	豚丼 味噌汁 もやしのごま和え チーズ	しらすピラフ	豚肉 味噌 チーズ しらす	米 油 さつまいも 砂糖 ごま 塩昆布パター	玉ねぎ 干しいしのたけ ディッシュ わかめ 昆布 もやし 人参 コーン バナナ	水 料理酒 万能つゆ 塩 こいちらしゅうゆ チキンスープの素	エネルギー: 415kcal タブリ: 10g 脂質: 14.4g カルシウム: 134mg 食塩相当量: 1.6g
7 月	【小暑】刻みいなり寿司 すまし汁 じゃが芋の味噌マヨ和え オレンジ	豚乳を使わないお星様 グッキー牛乳	いなりの皮 味噌 牛乳	米 砂糖 ジャガ芋 ノンエッグマヨネーズ 薄力粉 油	干しいしのたけ 大根 人参 オクラ 昆布 コーン オレンジ	水 飲物群 塩 こいちらしゅうゆ ベーキングパウダー	エネルギー: 407kcal タブリ: 21.1g 脂質: 17.1g カルシウム: 261mg 食塩相当量: 1.8g
8 火	ゆかりご飯 味噌汁 蒸し鶏肉団子 ひじきの煮物 チーズ	きな粉ラスク牛乳	木綿豆腐 味噌 鶏肉 油揚げ チーズ きな粉 牛乳	米 片栗粉 砂糖 食パン 油揚げ チーズ きな粉 牛乳	ゆかり 干しいしのたけ なめこ 万能ねぎ 昆布 玉ねぎ 人参 ひじき しらたき	水 カールワク 飲物群 塩 こいちらしゅうゆ ベーキングパウダー	エネルギー: 467kcal タブリ: 10g 脂質: 15g カルシウム: 169mg 食塩相当量: 1.8g
9 水	麦ご飯 夏野菜カレー キャベツの甘酢和え バナナ	ミルクゼリー	豚肉 牛乳	米 油 薄力粉 砂糖	玉ねぎ 人参 なす トマト キャベツ きゅうり バナナ アガー	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ ベーキングパウダー	エネルギー: 407kcal タブリ: 17.5g 脂質: 14.5g カルシウム: 199mg 食塩相当量: 1.9g
10 木	ご飯 コンソメスープ 鶏肉のピザ風焼き 野菜ソテー オレンジ	コーン蒸しパン牛乳	鶏肉 チーズ 牛乳	米 油 薄力粉 砂糖	干しいしのたけ なす 玉ねぎ 昆布 しうが キャベツ ほうれん草 人参 えのき 寒天 バナナ	水 万能つゆ 料理酒 塩 こいちらしゅうゆ ベーキングパウダー	エネルギー: 473kcal タブリ: 20.4g 脂質: 17g カルシウム: 226mg 食塩相当量: 1.8g
11 金	ご飯 味噌汁 さばの煮付け 手作りなめたけ和え チーズ	バナナパンケーキ牛乳	高野豆腐 味噌 さば チーズ 牛乳	米 砂糖 薄力粉 油	白菜 玉ねぎ 人参 ディッシュ 大根 のき 寒天 わかめ きゅうり バナナ 青のり	水 塩 こいちらしゅうゆ 料理酒 チキンスープの素 飲物群 万能つゆ	エネルギー: 407kcal タブリ: 17.5g 脂質: 15.4g カルシウム: 136mg 食塩相当量: 1.8g
12 土	中華丼 中華スープ 春雨中華サラダ バナナ	青のりおにぎり 小魚	豚肉 煮干し	米 ごま油 砂糖 片栗粉 香油 ごま	干しいしのたけ なす 玉ねぎ 昆布 しうが キャベツ ほうれん草 人参 えのき 寒天 バナナ	水 トマトケチャップ 中華ソース 万能つゆ	エネルギー: 461kcal タブリ: 12.8g 脂質: 12.8g カルシウム: 197mg 食塩相当量: 1.2g
14 月	ご飯 味噌汁 ロコッコ 白菜のカリカリさしす和え オレンジ	ミルクぐずもち	味噌 しらす 牛乳 きな粉	米 小切麩 ロック油 片栗粉 砂糖	干しいしのたけ 玉ねぎ ビーマン 人参 もやし ディッシュ コーン	水 トマトケチャップ 中華ソース 万能つゆ	エネルギー: 407kcal タブリ: 12.5g 脂質: 8.4g カルシウム: 137mg 食塩相当量: 1.2g
15 火	マーボー茄子丼 中華スープ もやしとハムのサラダ チーズ	ゆでとうもろこし牛乳	豚肉 味噌 ロースハム チーズ 牛乳	米 ごま油 砂糖 片栗粉 油	なす 長ねぎ ピーマン しうが にんにく キャベツ 干しいしのたけ にら もやし きゅうり とうもろこし	水 こいちらしゅうゆ 料理酒 チキンスープの素 飲物群 塩	エネルギー: 407kcal タブリ: 15g 脂質: 14g カルシウム: 197mg 食塩相当量: 1.3g
16 水	冷やし中華 ジャーマンポテト バナナ	梅おかかおにぎり 小魚	鶏肉 ウインナー かつお節 煮干し	中華種 油 ごま ごま油 砂糖 じゃが芋 米	干しいしのたけ 南瓜 水菜 昆布 白菜 人參 ほうれん草 えのき 寒天 玉ねぎ パセリ ナリウメ	水 万能つゆ ミリン こいちらしゅうゆ	エネルギー: 472kcal タブリ: 17g 脂質: 8.4g カルシウム: 177mg 食塩相当量: 1.2g
17 木	ご飯 味噌汁 赤魚のま風味焼き 手作りなめたけ和え スイカ	フルーツパン牛乳	油揚げ 味噌 赤魚 牛乳	米 ごま油 フルーツパン	干しいしのたけ 南瓜 水菜 昆布 白菜 人參 ほうれん草 えのき 寒天 玉ねぎ きゅうり すいか	水 万能つゆ ミリン こいちらしゅうゆ	エネルギー: 442kcal タブリ: 18.3g 脂質: 9.7g カルシウム: 281mg 食塩相当量: 1.2g
18 金	ご飯 味噌汁 鶏つくね 小松菜の和風マヨ和え オレンジ	冷や汁風そうめん	高野豆腐 味噌 鶏肉	米 さつまいも パン粉 片栗粉 ノンエッグマヨネーズ そうめん ごま 砂糖	干しいしのたけ せんじ 昆布 玉ねぎ 人参 小松菜 もやし オレンジ きゅうり 長ねぎ	水 フルールワク 飲物群 こいちらしゅうゆ	エネルギー: 442kcal タブリ: 17.8g 脂質: 14.4g カルシウム: 174mg 食塩相当量: 1.2g
19 土	ご飯 チキンカレー 切干大根サラダ チーズ	コーンおにぎり	鶏肉 チーズ	米 じゃが芋 油 砂糖 ごま油 無塩バター	玉ねぎ 人参 切干大根 コーン	水 万能つゆ ミリン こいちらしゅうゆ	エネルギー: 442kcal タブリ: 15.7g 脂質: 9.8g カルシウム: 185mg 食塩相当量: 1.2g
22 火	【大暑】梅ねしらご飯 味噌汁 ちくわ天 大根のおかか和え オレンジ	カッペキ牛乳	しらす 油揚げ 味噌 焼き竹輪 かつお節 牛乳	米 滲力粉 片栗粉 油 砂糖	ねりうめ 焼きのり 干しいしのたけ 白菜 玉ねぎ 昆布 大根 人参 オレンジ	水 万能つゆ こいちらしゅうゆ ベーキングパウダー	エネルギー: 459kcal タブリ: 18.1g 脂質: 18.1g カルシウム: 185mg 食塩相当量: 1.2g
23 水	ご飯 味噌汁 鶏肉と野菜の炒め物 キャベツの味噌和え スイカ	手作りピスケット牛乳	高野豆腐 鶏肉 味噌 牛乳	米 油 ごま 砂糖 無塩バター 滲力粉	干しいしのたけ 小松菜 昆布 玉ねぎ 人参 ビーマン キャベツ きゅうり すいか	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ ベーキングパウダー	エネルギー: 409kcal タブリ: 17g 脂質: 8.4g カルシウム: 174mg 食塩相当量: 0.9g
24 木	玄米入りご飯 コンソメスープ 肉団子のトマト煮 白菜のサラダ オレンジ	きな粉蒸しパン牛乳	豚肉 きな粉 牛乳	米 玄米 パン粉 砂糖 薄力粉	大根 人参 うはねん草 玉ねぎ ダイストマト パセリ 白菜 コーン オレンジ	水 万能つゆ ミリン こいちらしゅうゆ ベーキングパウダー	エネルギー: 442kcal タブリ: 15.7g 脂質: 13.9g カルシウム: 174mg 食塩相当量: 1.6g
25 金	ご飯 ツナカレー もやしサラダ チーズ	ココアちんすこう牛乳	かつおフレーク 牛乳	米 油 味噌 牛乳	玉ねぎ 人参 干しいしのたけ 大根 ツナ うなぎ 昆布 長ねぎ 昆布 コーン バナナ	水 こいちらしゅうゆ 料理酒 塩 ベーキングパウダー	エネルギー: 459kcal タブリ: 18.1g 脂質: 7.7g カルシウム: 132mg 食塩相当量: 1.4g
26 土	ご飯 味噌汁 スパゲティサラダ バナナ	ごま塩おにぎり 小魚	豚肉 味噌 煮干し	米 油 スパゲティ ノンエッグマヨネーズ ごま	干しいしのたけ なす 長ねぎ 昆布 玉ねぎ 人参 きゅうり オレンジ	水 万能つゆ 料理酒 塩 人参フレッシング ベーキングパウダー	エネルギー: 450kcal タブリ: 17.8g 脂質: 10.1g カルシウム: 195mg 食塩相当量: 1.4g
28 月	ご飯 味噌汁 肉野菜炒め マカロニの人参ドレッシングサラダ オレンジ	チーズ蒸しパン牛乳	味噌 豚肉 チーズ 牛乳	米 油 砂糖 ジャガ芋 牛乳	干しいしのたけ 白菜 ディッシュ 昆布 玉ねぎ にんにく 南瓜	水 こいちらしゅうゆ みりん 料理酒 塩	エネルギー: 455kcal タブリ: 19.3g 脂質: 14.7g カルシウム: 227mg 食塩相当量: 1.4g
29 火	ご飯 味噌汁 たらの番り焼き かぼちゃの煮物 チーズ	フライドポテト牛乳	油揚げ 味噌 たら チーズ 牛乳	米 砂糖 ノンエッグマヨネーズ さつまいも 油	キャベツ きゅうり 人参 焼きのり にんにく 大根 万能ねぎ 昆布 玉ねぎ オレンジ	水 飲物群 塩 こいちらしゅうゆ 料理酒	エネルギー: 400kcal タブリ: 18.8g 脂質: 10.1g カルシウム: 190mg 食塩相当量: 1.2g
30 水	サラダ風ちらし寿司 味噌汁 鶏ひき肉の煮物 オレンジ	ヨーグルト	かつおフレーク 味噌 鶏肉 ヨーグルト スキムミルク	米 砂糖 ノンエッグマヨネーズ さつまいも 油	キャベツ きゅうり 人参 焼きのり にんにく 大根 万能ねぎ 昆布 玉ねぎ オレンジ	水 飲物群 塩 こいちらしゅうゆ 料理酒	エネルギー: 448kcal タブリ: 15.7g 脂質: 15g カルシウム: 108mg 食塩相当量: 1.4g
31 木	野菜パン レタスとベーコンのスープ 豚肉と野菜のケチャップ炒め フレンチサラダ チーズ	ふりかけおにぎり	ベーコン 豚肉 チーズ ふりかけかつお	野菜パン 油 砂糖 米	人参 レタス 玉ねぎ ビーマン ブロッコリー 大根	水 チキンスープの素 塩 トマトケチャップ 飲物群	エネルギー: 442kcal タブリ: 15.7g 脂質: 14.5g カルシウム: 108mg 食塩相当量: 1.4g

☆今月の平均給与栄養量☆

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
乳児目標量	462	16.2	13.3	225	1.3
乳児平均量	473	16.5	13.5	173	1.3

☆園の給食では栄養豊富でおいしい『金芽米』を使用しています。

発行: 株式会社ミールケア