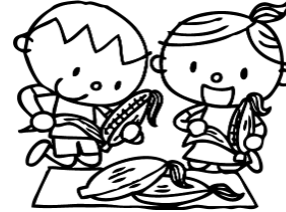


2026年7月献立表（2～5歳児）

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日		
昼食	*エネルギー(㎉)、たんぱく質(g)、脂質(g)は月の平均を記載しています。 *昼食、間食は都合により変更になる場合があります。 〈みかんぐみ〉 24日のおやつはわかめおにぎりを食べます。 8日、24日、28日のおやつは牛乳を飲みます。 〈みかん・めろんぐみ〉13日の給食は五目煮を食べます。			1		2		3		4		
				夏野菜ハヤシライス、スープ、ヨーグルト		ごはん、カレイの塩焼き、煮浸し、みそ汁		キャロットロール、ベーコンととうがんのコンソメスープ、ポテトサラダ、オレンジ		豚丼、みそ汁、バナナ		
				牛乳、クランチポテト		牛乳、ジャムサンド		牛乳、おかかおにぎり		牛乳、菓子		
午後	1か月の平均栄養量			エネルギー 550kcal	たんぱく質 22.8g	脂質 18.0g						
	6		7		8		9		10		11	
昼食	ごはん、赤魚の照り焼き、チンゲン菜のナムル、みそ汁		七夕寿司、天の川汁、すいか		ロールパン、ほうれん草とチーズのハンバーグ、コロコロサラダ、スープ		ごはん、鯛のオーロラソース焼き、高野豆腐の含め煮、みそ汁		かやくうどん、もやしと豆苗の和え物、パイナップル		カレーライス、スープ、バナナ	
午後	牛乳、ざくざくクッキー		牛乳、2色ゼリー		お茶、ツナマヨおにぎり		牛乳、チーズ蒸しケーキ		牛乳、じゃこトースト		牛乳、菓子	
	13		14		15		16		17		18	
昼食	ごはん、鮭のみそ焼き、五目豆、すまし汁		キャロットロール、マカロニ入りスープ、キャベツの和風サラダ、バナナ		鶏肉と夏野菜のあんかけ丼、みそ汁、すいか		みそラーメン、きゅうりとワカメの酢の物、メロン		ごはん、赤魚の煮付け、さつまいもサラダ、すまし汁		ごはん、牛肉と豆苗のスタミナ炒め、スープ、オレンジ	
午後	牛乳、コーンの米粉蒸しケーキ		牛乳、ごましおおにぎり		牛乳、しぼりクッキー		牛乳、小倉トースト		牛乳、スイートコーン		牛乳、クラッカージャムサンド	
	20	海の日	21		22		23		24		25	
昼食			ごはん、カレイの照り焼き、とうがんとひき肉のあんかけ、みそ汁		ごはん、鶏肉のマーマレード焼き、おかか和え、すまし汁		ごはん、さばの塩焼き、切干大根とひじき煮、みそ汁		ロールパン、鶏肉のポトフ、春雨サラダ、バナナ		ごはん、豚肉となすのみそ炒め、みそ汁、オレンジ	
午後			牛乳、きな粉ちんすこう		牛乳、黒糖ケーキ		牛乳、シュガーパン		お茶、梅じそわかめおにぎり		牛乳、さつまいものバター焼き	
	27		28		29		30		31			
昼食	ごはん、鯛の煮付け、キャベツのゆかり和え、みそ汁		ホワイトロール、鶏肉と夏野菜のスープ、和風マカロニサラダ、すいか		インディアンスパゲティ、スープ、メロン		ごはん、あじのパン粉焼き、もやしとにらの和え物、すまし汁		マーボー丼、スープ、バナナ			
午後	牛乳、クリームサンド		お茶、焼きおにぎり		牛乳、卵不使用あんクッキー		牛乳、小魚、つぶつぶみかんゼリー		牛乳、麩のラスク			

栄養士：山中理緒

2026年7月献立表（0歳児12ヶ月頃～18ヶ月頃・1歳児）

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	*昼食、間食は都合により、変更になる場合があります。 *0歳児の離乳食(9～11ヶ月頃)は別に作成しています。		1	2	3	4
昼食			夏野菜ハヤシライス、スープ、ヨーグルト	ごはん、カレイの塩焼き、煮浸し、みそ汁	ロールパン、ベーコンととうがんのコンソメスープ、ポテトサラダ、バナナ	豚丼、みそ汁、バナナ
午後			牛乳、クランチポテト	牛乳、ジャムサンド	牛乳、おかかおにぎり	牛乳、菓子
	6	7	8	9	10	11
昼食	ごはん、赤魚の照り焼き、チンゲン菜のナムル、みそ汁	セタ寿司、天の川汁、すいか	ロールパン、ほうれん草とチーズのハンバーグ、コロコロサラダ、スープ	ごはん、鯛のオーロラソース焼き、高野豆腐の含め煮、みそ汁	かやくうどん、もやしと豆苗の和え物、パイナップル	ハヤシライス、スープ、バナナ
午後	牛乳、クッキー	牛乳、2色ゼリー	牛乳、のりおにぎり	牛乳、チーズ蒸しケーキ	牛乳、じゃこトースト	牛乳、菓子
	13	14	15	16	17	18
昼食	ごはん、鮭のみそ焼き、五目煮、すまし汁	ロールパン、マカロニ入りスープ、キャベツの和風サラダ、バナナ	鶏肉と夏野菜のあんかけ丼、みそ汁、すいか	みそラーメン、きゅうりとワカメの酢の物、メロン	ごはん、赤魚の煮付け、さつまいもサラダ、すまし汁	ごはん、牛肉と豆苗のスタミナ炒め、スープ、オレンジ
午後	牛乳、コーンの米粉蒸しケーキ	牛乳、ごましおおにぎり	牛乳、しぼりクッキー	牛乳、小倉トースト	牛乳、スイートコーン	牛乳、クラッカージャムサンド
	20 海の日	21	22	23	24	25
昼食		ごはん、カレイの照り焼き、とうがんとひき肉のあんかけ、みそ汁	ごはん、鶏肉のマーマレード煮、おかか和え、すまし汁	ごはん、鮭の塩焼き、切干大根とひじき煮、みそ汁	ロールパン、鶏肉のポトフ、春雨サラダ、バナナ	ごはん、豚肉となすのみそ炒め、みそ汁、オレンジ
午後		牛乳、きな粉ちんすこう	牛乳、黒糖ケーキ	牛乳、シュガーパン	牛乳、わかめおにぎり	牛乳、さつまいものバター焼き
	27	28	29	30	31	
昼食	ごはん、鯛の煮付け、キャベツのゆかり和え、みそ汁	ロールパン、鶏肉と夏野菜のスープ、和風マカロニサラダ、すいか	ミートスパゲティ、スープ、メロン	ごはん、鮭のパン粉焼き、もやしとにらの和え物、すまし汁	マーボー丼、スープ、バナナ	
午後	牛乳、クリームサンド	牛乳、焼きおにぎり	牛乳、卵不使用あんクッキー	牛乳、つぶつぶみかんゼリー	牛乳、麩のラスク	

栄養士：山中理緒