

# < 2026年7月 予定献立表 >

★お弁当の日は、ありません。

たかつかさ保育園給食室 [2026年6月25日発行]

くま・きりん・ぞう組  
箸・スプーンの日

(単位:g)

	1・15・29 (水)	2・16・30 (木)	3・17・31 (金)	4・18 (土)	6 (月)・21 (火)	7 (火)	8・22 (水)	9・23 (木)	10・24 (金)	11・25 (土)	13・27 (月)	14・28 (火)	
屋	梅干しご飯 七分つき米 35~45 梅干し	夏野菜カレー 七分つき米40~50 豚肉 40 玉ねぎ 20 かぼちゃ 20 なす 10 ピーマン 8 ズッキーニ 10	ご飯 七分つき米35~45	冷やし豆腐めん 素麺30~40 スモークチキン 30 きゅうり 15 干しわかめ 0.1 トマト 20 オクラ 10	パン 玄米パン 40	パン 卵 25 トマト 15 とろけるチーズ 8 ピーマン 5 塩 少々 こしょう 少々 ケチャップ 3	七夕行事食	納豆ご飯 七分つき米 35~45 ひきわり納豆 10	ご飯 七分つき米 35~45	ご飯 七分つき米35~45	きつねうどん 乾麺40~50 油揚げ 25 人参 10 玉ねぎ 15 ネギ 1 ネギ 2 出し汁 醤油 5 みりん 4	あんかけ丼 七分つき米 40~50 鶏ミンチ 40 人参 10 玉ねぎ 25 春雨 5 オクラ 10 炒め油 1 三温糖 2 醤油(濃) 4 片栗粉	ご飯 七分つき米35~45 白ごま 1
食	冬瓜のどぼろ煮 冬瓜 80 鶏ミンチ 20 玉ねぎ 20 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 片栗粉 2	ピーマン 8 ズッキーニ 10 炒め油 2 しょうが 1 にんにく 少々 塩 0.2 三温糖 0.5 トマトピューレ 5 ケチャップ 5 ソース 2 ピーマン 8 ズッキーニ 10 炒め油 2 しょうが 1 にんにく 少々 塩 0.2 三温糖 0.5 トマトピューレ 5 ケチャップ 5 ソース 2 ピーマン 8 ズッキーニ 10 炒め油 2 しょうが 1 にんにく 少々 塩 0.2 三温糖 0.5 トマトピューレ 5 ケチャップ 5 ソース 2	鯖き魚 いさき 40~50 塩 しょうが汁 酒	出し汁 しょうが汁 三温糖 醤油 5 みりん 4	チーストマトオムレツ 卵 25 トマト 15 とろけるチーズ 8 ピーマン 5 塩 少々 こしょう 少々 ケチャップ 3	夏のちらし寿司 白米 50 酒・昆布 塩 0.2 酢 7 三温糖 3 塩 0.2 赤ピーマン 5 きゅうり 10 ホールコーン10 高野豆腐 2 ちりめんじゃこ 3 のり	鶏の照り焼き 鶏肉 40~50	鶏の照り焼き 鶏肉 40~50	麻婆豆腐 豆腐 70 豚ミンチ 15 玉ねぎ 20 人参 10 にら 5 干し椎茸 1 炒め油 しょうが 少々 にんにく 少々 三温糖 1 八丁味噌 5 醤油 2 みりん 1.2 片栗粉 2	ハモの照り焼き ハモ 35~40	きんぴら 万願寺とうがらし 10 ピーマン10 白瓜 20 こんにゃく 10 炒め油 2 塩 少々 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1 出し汁 少々	果物 スイカ又はメロン	豚肉といんげんの炒め物 豚肉 30 いんげん 10 人参 5 春雨 5 干し椎茸 1 炒め油 1 醤油 2.5 みりん 1 ゴマ油 1
	きゅうりの酢の物 きゅうり 30 人参 10 干しワカメ 0.2 ちりめんじゃこ 2 酢 2 醤油 1 三温糖 1.5 出し汁	ヨーグルト	夏野菜の煮つけ なす 25 かぼちゃ 50 オクラ 1/3 人参 20 出し汁 三温糖 1 醤油 2.5 みりん 1	果物 すいか 50~80	マカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 7 きゅうり 10 人参 10 ツナ缶 8 マヨネーズ 4 塩 0.1 こしょう 少々	中華和え 切干大根 3 きゅうり 10 人参 10 ツナ缶 5 ゴマ油 1.5 酢 3 醤油 1 三温糖 0.1	中華和え 切干大根 3 きゅうり 10 人参 10 ツナ缶 5 ゴマ油 1.5 酢 3 醤油 1 三温糖 0.1	スーフ モロヘイヤ 2 春雨 2 ローズハム 10 中華スープ 1 塩 0.1 醤油2	味噌汁 いんげん 5 じゃがいも 20 油揚げ 10 味噌 6 出し汁	果物 スイカ又はメロン	味噌汁 キャベツ 10 かぼちゃ 15 味噌 6 出し汁	かぼちゃのいとこ煮 かぼちゃ 50 小豆 5 三温糖 2 醤油 3 みりん 1.5	
	味噌汁 豆腐 20 モロヘイヤ 2 味噌 6 出し汁	ヨーグルト	味噌汁 油揚げ 10 ずいき 10 味噌 6 出し汁	果物 すいか 60~80	澄まし汁 高野豆腐 3 ネギ 2 出し汁 塩 0.2 醤油 2	澄まし汁 豆腐 10 オクラ 5 人参(星型)10 塩 0.2 醤油 2 出し汁	味噌汁 干しワカメ 0.2 麺 2 味噌 6 出し汁	スーフ モロヘイヤ 2 春雨 2 ローズハム 10 中華スープ 1 塩 0.1 醤油2	味噌汁 いんげん 5 じゃがいも 20 油揚げ 10 味噌 6 出し汁	果物 スイカ又はメロン	味噌汁 キャベツ 10 かぼちゃ 15 味噌 6 出し汁	かぼちゃのいとこ煮 かぼちゃ 50 小豆 5 三温糖 2 醤油 3 みりん 1.5	
おやつ	1日・15日 枝豆ご飯のおにぎり 七分つき米40、枝豆8、塩	2・16日 つなっこ	3日 フレンチケーキ 小麦粉、三温糖、卵 無塩バター、牛乳、B/P. 17・31日 ピザトースト 食パン ソーセージ、ピーマン 玉ねぎ、ケチャップ とろけるチーズ	ボン菓子 芋けんぴ 乳児)野菜スティック	苺で枝豆 枝豆20、塩	リクエストメニュー かざ氷 氷 みぞれシロップ 自家製ジャム	きな粉マカロニ マカロニ 20 きな粉3、三温糖2	9日 リクエストメニュー たかつかさパフェ ケーキ、クラッカー アイスクリーム、生クリーム スィカ (乳児)蒸しパン	ちんすこう 小麦粉 14、三温糖 6 油 6、白ごま 0.5	きな粉せんべい つなっこ (乳児)かぼちゃポーロ	どうもろこし どうもろこし 1/10	パンの日 いなかなパン アンパン ソフトバター	
	自家製わらび餅 わらび餅粉、三温糖 きな粉 (乳児)きな粉おにぎり 七分つき米、塩 三温糖、きな粉	30日 冷やし豆腐めん 素麺10 きゅうり、油揚げ 出し汁、三温糖、醤油	乳児は ソーセージ ツナ	ヨーグルト	リクエストメニュー かざ氷 氷 みぞれシロップ 自家製ジャム	(ひよこ・やぎ組) オレンジジュースゼリー オレンジジュース 寒天 三温糖	果物 牛乳	お茶	お茶 お茶又は牛乳	果物 牛乳	果物 牛乳	果物 牛乳	
延長	パン	クラッカー	野菜スティック	果物 (幼児)ゼリー お茶	果物 お茶	お茶	果物 牛乳	果物 牛乳	果物 牛乳	果物 牛乳	果物 牛乳	果物 牛乳	

☆予定献立表のため、献立内容が変更になる場合があります。  
☆乳児クラスは、咀嚼や嗜好のことも考慮して、食べやすいおやつにしています。