

令和6年 7月 給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
1 29	月	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(えのき・大根の葉) 鶏肉の照り焼き・大根ときゅうりの酢の物	シュガートースト 牛乳	鶏肉・みそ 牛乳	米・砂糖・油 食パン・マーガリン	きゅうり・大根・人参 えのき・大根の葉
2 16 30	火	ポーロ 麦茶	ごはん・中華スープ(わかめ・人参) 麻婆豆腐・春雨サラダ	バウムクーヘン 牛乳	豆腐・豚肉 みそ・ハム・牛乳	米・砂糖・油・春雨 ごま油・バウムクーヘン	ねぎ・きくらげ・人参 きゅうり・わかめ
3 17 31	水	クラッカー 牛乳	そばろ丼・みそ汁(キャベツ・もやし) 白菜と小松菜のごま和え	アイスクリーム/マスカットゼリー 麦茶	鶏肉・卵 みそ	米・砂糖・ごま さつまいも・アイスクリーム	キャベツ・白菜・小松菜 人参・もやし・きぬさや
4 18	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(里芋・小松菜) 豚肉のしぐれ煮・大根のツナ和え	クッキー 牛乳	豚肉・ツナ みそ・卵・牛乳	米・砂糖・油・マーガリン 里芋・小麦粉	白菜・玉ねぎ・人参・しめじ 大根・きゅうり・小松菜
5	金	ウエハース 牛乳	七夕そうめん・チキンナゲット えびフライ・ブロッコリーの菜種和え	七夕ゼリー・せんべい 麦茶	ナゲット・卵	そうめん・えびフライ 油・砂糖・ゼリー・せんべい	ねぎ・ブロッコリー 人参
19	金	ウエハース 牛乳	冷やしきつねうどん・チキンナゲット ブロッコリーの菜種和え	塩昆布おにぎり 麦茶	ナゲット・卵・油揚げ かまぼこ	うどん・米 油・砂糖	ねぎ・ブロッコリー わかめ・人参・塩昆布
6 20	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(玉ねぎ・なめこ) かぼちゃひき肉フライ・青菜のおかか和え	菓子 牛乳	かぼちゃフライ・かつおぶし みそ・牛乳	米・砂糖 油	チンゲン菜・人参 玉ねぎ・なめこ
8 22	月	チーズ 麦茶	夏野菜カレー・もやしのサラダ すいか	ドーナツ 牛乳	鶏肉・卵 あさり・牛乳	米・砂糖・油 じゃがいも・ドーナツ	玉ねぎ・人参・トマト・なす もやし・きゅうり・すいか
9 23	火	ポーロ 麦茶	ごはん・みそ汁(チンゲン菜・長ねぎ) 鶏肉と大豆の煮物・サツマイモサラダ	チョコプレッツェル/菓子 牛乳	鶏肉・大豆 ハム・みそ・牛乳	米・マヨネーズ・こんにゃく・マーガリン 砂糖・さつまいも・ホットケーキミックス	人参・ごぼう・いんげん きゅうり・チンゲン菜・ねぎ
10 24	水	クラッカー 牛乳	ごはん・みそ汁(豆腐・きぬさや) 赤魚の煮付け・花野菜サラダ	ぶどうフルーチェ 麦茶	赤魚・豆腐 みそ・牛乳	米・砂糖・油 フルーチェ	ブロッコリー・カリフラワー 人参・きぬさや
11 25	木	ウエハース 牛乳	ロールパン・夏野菜と鶏肉のトマト煮 ほうれん草ともやしのサラダ・バナナ	チーズおかかおにぎり 麦茶	鶏肉・あさり・枝豆・チーズ カニ風味かまぼこ・かつおぶし	米・砂糖・油 ロールパン	玉ねぎ・人参・なす ほうれん草・もやし・バナナ
12 26	金	ビスケット 麦茶	ごはん・みそ汁(しめじ・いんげん) ちくわの卵とじ・切り干し大根の和え物	カスタードどら焼き 牛乳	卵・ちくわ・ハム みそ・牛乳	米・砂糖・油 カスタードどら焼き	玉ねぎ・人参・切干大根 きゅうり・しめじ・いんげん
13 27	土	菓子 牛乳	ツナチャーハン・みそ汁(わかめ・おふ) しゅうまい・もやしののり和え	菓子 牛乳	しゅうまい・ツナ みそ・牛乳	米・砂糖・ごま油 おふ	ミックスベジタブル・ねぎ・のり もやし・小松菜・人参・わかめ

クッキング
保育
(チョコプレッツェル)
7月23日
すみれ組

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。



☆今月の栄養価: 1. 2歳児 エネルギー500cal たんぱく質18.4g 脂質15.3g カルシウム305mg 鉄2.6g 塩分1.3g
☆今月の栄養価: 3~5歳児 エネルギー579kcal たんぱく質21.1g 脂質17.3g カルシウム277mg 鉄2.1g 塩分1.4g



令和6年 7月延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	延長おやつ	献立	赤 や肉となる	血 黄 や力となる	熱 緑 の調子を整える	体
1 29	月	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(大根・人参) 肉みそ豆腐・キャベツサラダ	豚肉・豆腐・みそ	米・砂糖・油	大根・人参・ねぎ・キャベツ 玉ねぎ・コーン	
2 16 30	火	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(豆腐・ねぎ) 煮魚・白菜の和え物	赤魚・豆腐・みそ	米・砂糖	ねぎ・白菜・きゅうり コーン	
3 17 31	水	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(白菜・小松菜) エビの中華炒め・中華風サラダ	えび	米・砂糖・油	白菜・小松菜・玉ねぎ・人参 もやし・チンゲン菜・きゅうり	
4 18	木	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(しめじ・玉ねぎ) 鶏肉と根菜の煮物・コーンサラダ	みそ・鶏肉	米・里芋・砂糖	しめじ・玉ねぎ・人参・大根 いんげん・ブロッコリー・コーン	
5 19	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(油揚げ・わかめ) チキンソテー・グリーンサラダ	油揚げ・鶏肉	米・砂糖・油	わかめ・キャベツ・きゅうり ブロッコリー	
8 22	月	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(じゃがいも・もやし) 肉野菜炒め・チンゲン菜のおかか和え	みそ・豚肉・かつおぶし	米・じゃがいも・油	もやし・キャベツ・人参 玉ねぎ・チンゲン菜	
9 23	火	菓子 麦茶	ごはん・中華スープ(コーン・いんげん) 小籠包・もやしの中華和え	小籠包	米・砂糖・油	コーン・いんげん・もやし 人参・きゅうり	
10 24	水	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(おふ・大根の葉) 鶏肉の照り焼き・フレンチサラダ	みそ・鶏肉	米・おふ・砂糖・油	大根の葉・キャベツ・コーン きゅうり	
11 25	木	菓子 麦茶	ごはん・すまし汁(ほうれん草・えのき) さばの味噌焼き・大根のドレッシング和え	さば・みそ	米・砂糖・油	ほうれん草・えのき 大根・人参・チンゲン菜	
12 26	金	菓子 麦茶	ごはん・みそ汁(さつまいも・きぬさや) しゅうまい・ほうれん草のソテー	みそ・しゅうまい	米・さつまいも・油	きぬさや・ほうれん草 人参・コーン	

- * 都合により、献立を変更する場合があります。
- * 国内産の米を使用しています。
- * 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
- * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。