



(ぱんだ組・きりん組・らいおん組)

7月 幼児用給食献立表



まつぼっくり保育園

2025年

日	曜日	給食	おやつ
1	火	手作りパン おくらスープ ささみフライ ツナとブロッコリーのサラダ きゅうりのピクルス パイナップル	たまご炒飯 麦茶
2	水	ハヤシライス 豚肉と押し麦のスープ キャベツとわかめのナムル トマト パナナ	フルーツヨーグルト 麦茶 クラッカー
3	木	ごまごはん なすの味噌汁 カレイの唐揚げ 肉じゃが 華風きゅうり オレンジ	ピザトースト 麦茶
4	金	麻婆豆腐丼 中華スープ 豚バラ大根煮 ほうれん草ともやしの胡麻和え メロン	手作りシュガーパン 牛乳
5	土	焼肉丼 油揚げと豆腐の味噌汁 ポテトサラダ フルーツ	ぶどうゼリー ビスケット 麦茶
6	日		
7	月	流し素麺 松風焼き 短冊サラダ 星ポテト すいか	セタゼリー せんべい 麦茶
8	火	炊きたてごはん キャベツの味噌汁 カジキマグロのBBQソースあえ ひじき入り厚焼き卵 大根と人参の甘酢和え メロン	ホットドッグ 麦茶
9	水	わかめごはん 小松菜の味噌汁 はんぺんフライ いんげんとささみのごまネーズあえ かぼちゃの甘煮 オレンジ	もちもちポンデケーキ 麦茶
10	木	塩パン コーンチャウダー 鮭のチーズパン粉焼き 夏野菜たっぷりラタトゥイユ 茹でブロッコリー パナナ	じゃこわかめおにぎり 麦茶
11	金	切り干し大根ごはん 五目味噌汁 酢鶏 きゅうりとコーンのサラダ パイナップル	プリン せんべい 麦茶
12	土	カレーライス 豆腐スープ きゅうりと人参の昆布あえ フルーツ	アイスクリーム クラッカー 麦茶
13	日		
14	月	タコライス風ごはん わかめスープ ジャーマンポテト ボイルブロッコリー オレンジ	杏仁フルーツオレンジソース ビスケット 麦茶
15	火	手作り黒糖パン コンソメスープ 鶏肉の竜田揚げ スパゲッティーサラダ フライドポテト りんごゼリー	たらこ巻き 麦茶
16	水	ぱんだ組先生メニュー: 忍者おにぎり オクラ入り味噌汁 ちくわの肉巻き 手裏剣ポテト きゅうりとツナの中華和え みかん寒天	手裏剣トースト 牛乳
17	木	ひんやり冷やし中華 春巻き キャベツのお浸し すいか	ブラウニー 牛乳
18	金	ほかほかごはん 冬瓜の味噌汁 鮭の照り焼き きゅうりの浅漬け れんこんの金平 パイナップル	豆乳レモンケーキ 牛乳
19	土	夏祭り: 冷やしたぬきうどん 鶏肉のごま焼き トマト フルーツ	
20	日		
21	月	海の日	
22	火	郷土料理(宮崎県): 炊きたてごはん 白菜の清まし汁 チキン南蛮 ごぼうの味噌煮 トマト パイナップル	マーラー風カステラ 牛乳
23	水	食パン(ジャム) ポトフ ローストチキン アスパラガスと人参のソテー マカロニ炒め メロン	煮麺 麦茶
24	木	醤油ラーメン 真珠蒸し きゅうりの酢の物 パナナ	アイスクリーム ウエハース 麦茶
25	金	大豆メニュー: ごはん 豆腐の味噌汁 鶏肉の胡麻味噌焼き なすの味噌炒め 生揚げのそぼろ煮 ぶどうゼリー	きつねおにぎり りんごジュース
26	土	豚丼 油揚げと豆腐の味噌汁 さつまいもサラダ フルーツ	オレンジゼリー クラッカー 麦茶
27	日		
28	月	冷やしたぬきうどん 手羽中肉の照り焼き 茹でもろこし チーズ トマト すいか	米粉の焼きドーナツ 牛乳
29	火	ほかほかごはん 大根の味噌汁 さばの塩焼き ひじきとはんぺんの煮物 ツナ入りポテトサラダ オレンジ	薄皮まんじゅう 麦茶
30	水	キーマカレー ズッキーニのスープ さつまいものレモン煮 おくらと卵の炒め物 パイナップル	チューベット せんべい 麦茶
31	木	さんまの蒲焼き丼 なめこ汁 生揚げとじゃがいものそぼろ煮 きゅうりの昆布あえ つぶれ金時豆煮 メロン	やみつきトースト 牛乳
		3~5歳児エネルギー	568Kcal
		3~5歳児たんぱく質	22.2g

仕入の都合により
献立を変更するこ
とがありますので
ご了承ください。



今月の予定

- 7日(月) セタメニュー: ぱんだ組、きりん組、らいおん組は流し素麺です!
- 16日(水) ぱんだ組の先生が考えてくれました。忍者がテーマのお弁当です。
- 22日(火) 郷土料理: 今月は宮崎県のチキン南蛮です。
- 25日(金) 大豆を使った献立です。
- 31日(木) 土用の丑の日: うなぎ。。。ではなくさんまの蒲焼きで夏を乗り切りましょう!



