

2025年

7月8月

## 献立表（中期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                           | 材料名                                                                                         |
|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21月 | 海の日                           |                                                                                             |
| 22火 | お粥<br>かれのい和风煮<br>なすのすまし汁      | 胚芽米<br>かれのい/ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）                     |
| 23水 | たらのおじや<br>豆腐と人参の煮物<br>わかめスープ  | 胚芽米/たら/たまねぎ/ねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>木綿豆腐/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>わかめ（乾）/はくさい/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 24木 | お粥<br>鶏肉のトマト煮<br>レタスのスープ      | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/トマト/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/レタス/こんぶ（だし用）/だしかつお                         |
| 25金 | お粥<br>鮭のここと煮<br>玉ねぎスープ        | 胚芽米<br>鮭/にんじん/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/チンゲンサイ/こんぶ（だし用）/だしかつお                         |
| 26土 | わかめうどん<br>オレンジ                | ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/はくさい/わかめ（乾）/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                             |
| 28月 | お粥<br>鮭のぼってり煮<br>かぼちゃスープ      | 胚芽米<br>鮭/葉ねぎ/絹ごし豆腐/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>かぼちゃ（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                       |
| 29火 | とうもろこしお粥<br>夏野菜の煮物<br>にんじんスープ | 胚芽米/とうもろこし<br>かれのい/赤ピーマン/黄ピーマン/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）    |
| 30水 | お粥<br>鶏じゃが<br>すまし汁            | 胚芽米<br>鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                 |
| 31木 | お粥<br>たらの和风煮<br>すまし汁          | 胚芽米<br>たら/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）                  |
| 1金  | お粥<br>鶏肉のキャベツ煮込み<br>ブロッコリースープ | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）                  |
| 2土  | おじや<br>わかめスープ<br>バナナ          | 胚芽米/鮭/にんじん/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>わかめ（乾）/切り麩（小麦）/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ                      |

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
よろしく願います。

| 日付  | 献立名                           | 材料名                                                                            |
|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 4月  | ひじきのお粥<br>かれのいのことこと煮<br>すまし汁  | 胚芽米/ひじき<br>かれのい/にんじん/さといも（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/葉ねぎ/だしかつお/こんぶ（だし用）   |
| 5火  | お粥<br>鮭の和風煮<br>すまし汁           | 胚芽米<br>鮭/たまねぎ/キャベツ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>チンゲンサイ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお            |
| 6水  | お粥<br>鶏肉と豆腐の煮物<br>小松菜スープ      | 胚芽米<br>鶏もも肉/絹ごし豆腐/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/こまつな/だしかつお/こんぶ（だし用）          |
| 7木  | お粥<br>たらとほうれん草の煮<br>物<br>すまし汁 | 胚芽米<br>たら/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>手鞠麩（小麦）/オクラ（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 8金  | お粥<br>鮭とかぼちゃの煮物<br>野菜スープ      | 胚芽米<br>鮭/かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>キャベツ/ブロッコリー（冷凍）/こんぶ（だし用）/だしかつお    |
| 9土  | 煮込みうどん<br>オレンジ                | ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/たまねぎ/はくさい/にんじん/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                           |
| 11月 | 振替休日                          |                                                                                |
| 12火 | 夏休み                           |                                                                                |
| 13水 |                               |                                                                                |
| 14木 |                               |                                                                                |
| 15金 | お粥<br>鶏肉のキャベツ煮込み<br>ブロッコリースープ | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/だしかつお/こんぶ（だし用）     |
| 16土 | おじや<br>すまし汁<br>バナナ            | 胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>切り麩（小麦）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ           |

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう  
よろしく願います。

2025年

7月8月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                            | 材料名                                                                                                        |
|-----|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21月 | 海の日                            |                                                                                                            |
| 22火 | お粥<br>かれいの和風煮<br>なすのお味噌汁       | 胚芽米<br>かれい/ほうれんそう（冷凍）/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>なす/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                             |
| 23水 | 豚肉の味噌おじや<br>豆腐と人参の煮物<br>わかめスープ | 胚芽米/豚ひき肉/たまねぎ/ねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>木綿豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>わかめ（乾）/はくさい/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお |
| 24木 | お粥<br>じゃがいもおやき<br>コンソメスープ      | 胚芽米<br>鶏もも肉/じゃがいも/トマト/コンソメ/片栗粉<br>にんじん/レタス/コンソメ                                                            |
| 25金 | お粥<br>鮭の味噌煮<br>玉ねぎスープ          | 胚芽米<br>鮭/にんじん/たまねぎ/味噌/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/チンゲンサイ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお                                |
| 26土 | わかめうどん<br>オレンジ                 | ゆでうどん（小麦）/牛肉/しょうゆ/上白糖/にんじん/たまねぎ/はくさい/<br>わかめ（乾）/だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                                     |
| 28月 | お粥<br>鮭のぼつてり煮<br>かぼちゃスープ       | 胚芽米<br>鮭/葉ねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>かぼちゃ（冷凍）/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                            |
| 29火 | とうもろこしお粥<br>夏野菜の煮物<br>にんじんスープ  | 胚芽米/とうもろこし<br>かれい/赤ピーマン/黄ピーマン/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）          |
| 30水 | お粥<br>鶏じゃが<br>お味噌汁             | 胚芽米<br>鶏ひき肉/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                        |
| 31木 | お粥<br>たらしの和風煮<br>すまし汁          | 胚芽米<br>たら/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）                       |
| 1金  | お粥<br>鶏肉の洋風煮<br>コンソメスープ        | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/コンソメ/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ                                                     |
| 2土  | おじや<br>わかめスープ<br>バナナ           | 胚芽米/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>わかめ（乾）/切り麴（小麦）/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ                        |

- ★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

2025年

8月

## 献立表（後期）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                         | 材料名                                                                                       |
|-----|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4月  | ひじきのお粥<br>かれのいことこと煮<br>お味噌汁 | 胚芽米/ひじき/しょうゆ<br>かれのい/にんじん/さといも（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/葉ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用） |
| 5火  | お粥<br>豚肉の和風煮<br>すまし汁        | 胚芽米<br>豚肉/たまねぎ/キャベツ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>チンゲンサイ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお            |
| 6水  | お粥<br>鶏肉と豆腐の煮物<br>お味噌汁      | 胚芽米<br>鶏もも肉/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>たまねぎ/こまつな/だしかつお/こんぶ（だし用）/味噌             |
| 7木  | お粥<br>牛肉とほうれん草の煮物<br>すまし汁   | 胚芽米<br>牛肉/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお/片栗粉<br>手鞠麩（小麦）/オクラ（冷凍）/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）  |
| 8金  | お粥<br>鮭とかぼちゃの煮物<br>野菜スープ    | 胚芽米<br>鮭/かぼちゃ（冷凍）/たまねぎ/こんぶ（だし用）/だしかつお/しょうゆ/片栗粉<br>キャベツ/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ                    |
| 9土  | 煮込みうどん<br>オレンジ              | ゆでうどん（小麦）/鶏もも肉/しょうゆ/たまねぎ/はくさい/にんじん/<br>だしかつお/こんぶ（だし用）<br>オレンジ                             |
| 11月 | 振替休日                        |                                                                                           |
| 12火 | 夏休み                         |                                                                                           |
| 13水 |                             |                                                                                           |
| 14木 |                             |                                                                                           |
| 15金 | お粥<br>鶏肉の洋風煮<br>コンソメスープ     | 胚芽米<br>鶏もも肉/コーン缶/キャベツ/コンソメ/片栗粉<br>にんじん/ブロッコリー（冷凍）/コンソメ                                    |
| 16土 | おじゃ<br>すまし汁<br>バナナ          | 胚芽米/鮭/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>切り麩（小麦）/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ（だし用）/だしかつお<br>バナナ            |

- ★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用するだしかつおは、かつおのみものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますようよろしくお願いします。

2025年

7月8月

# 献立表（完了期・普通食）

ひいらぎこども園

| 日付  | 献立名                                         | 材料名                                                                                                                                            | おやつ                                                                       |
|-----|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 21月 | 海の日                                         |                                                                                                                                                |                                                                           |
| 22火 | 軟飯<br>かれいのバター<br>しょうゆ焼き<br>磯和え<br>お味噌汁      | 胚芽米<br>かれい/バター/小麦粉/しょうゆ/みりん/酒/パセリ粉<br>キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/もみ海苔（えび）/しょうゆ<br>油揚げ/味噌/こんぶ（だし用）/たまねぎ/なす/葉ねぎ/だしかつお                                  | ピザ蒸しパン<br>（小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、<br>ケチャップ、ウインナー、ベーキング<br>パウダー）<br>牛乳           |
| 23水 | マーボー丼<br>ささみときゅうりの<br>中華和え<br>わかめスープ        | 胚芽米/豚ひき肉/木綿豆腐/たまねぎ/なす/にんじん/しめじ/ねぎ/<br>いんげんまめ（冷凍）/上白糖/味噌/しょうゆ/鶏がらスープ<br>鶏ささみ/きゅうり/もやし/にんじん/しょうゆ/酢/上白糖/ごま油<br>わかめ（乾）/たまねぎ/はくさい/エリンギ/鶏がらスープ/こしょう  | スノーボールクッキー<br>（小麦粉、バター、グラニュー<br>糖、粉糖）<br>牛乳                               |
| 24木 | 軟飯<br>鶏肉のカレーパン粉焼<br>き<br>夏野菜のサラダ<br>コンソメスープ | 胚芽米<br>鶏もも肉/酒/カレー粉/コンソメ/食塩/こしょう/パン粉（小麦）/なたね油<br>ハム（卵不使用）/きゅうり/トマト/黄ピーマン/レモン果汁/<br>オリーブオイル/酢/食塩/こしょう<br>じゃがいも/にんじん/たまねぎ/レタス/コンソメ/食塩/パセリ粉        | うどん餃子<br>（ゆでうどん（小麦）、片栗粉、ごま<br>油、<br>豚ひき肉、キャベツ、葉ねぎ、しょう<br>ゆ、食塩、こしょう）<br>牛乳 |
| 25金 | ジャージャー麺<br>中華スープ                            | ゆで中華麺（小麦）/上白糖/なたね油/豚ひき肉/味噌/きゅうり/たまねぎ/<br>にんじん/もやし/しょうが/しょうゆ<br>たまねぎ/チンゲンサイ/エリンギ/コーン缶/にんじん/しょうゆ/鶏がらスープ                                          | ゆかりおにぎり<br>（胚芽米、ゆかり）                                                      |
| 26土 | わかめうどん<br>（天かす入り）<br>オレンジ                   | ゆでうどん（小麦）/天かす（小麦）/上白糖/牛肉/わかめ（乾）/こんぶ（だし用）/<br>たまねぎ/はくさい/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/だしかつお/食塩<br>オレンジ                                                      |                                                                           |
| 28月 | 鮭のまぜごはん<br>（軟飯）<br>かぼちゃのそぼろ煮<br>すまし汁        | 胚芽米/鮭/食塩<br>鶏ひき肉/しょうが/なたね油/かぼちゃ（冷凍）/葉ねぎ/しょうゆ/みりん/<br>上白糖/酒/だしかつお/こんぶ（だし用）/片栗粉<br>絹ごし豆腐/みつば/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ（だし用）/食塩                    | バナナ<br>※1 あんぱまんせんべい<br>牛乳                                                 |
| 29火 | とうもろこしごはん<br>あじの南蛮漬け<br>すまし汁                | 胚芽米/こんぶ（だし用）/とうもろこし/食塩<br>あじ/片栗粉/なたね油/上白糖/たまねぎ/黄ピーマン/<br>赤ピーマン/ピーマン/酒/酢/しょうゆ<br>厚揚げ/こんぶ（だし用）/にんじん/トウモロコシ/しめじ/しょうゆ/だしかつお/食塩                     | 豆乳もも缶寒天<br>（豆乳、上白糖、もも缶、アガー）<br>※2 ハイハイン<br>牛乳                             |
| 30水 | そぼろ丼（軟飯）<br>和風ポテトサラダ<br>お味噌汁                | 胚芽米/鶏ひき肉/豚ひき肉/食塩/しょうゆ/上白糖/酒/みりん<br>じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ツナ/糸かつお/しょうゆ/食塩/こしょう/葉ねぎ<br>キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                          | きなこマカロニ<br>（マカロニ（小麦）、きな<br>こ、上白糖）<br>牛乳                                   |
| 31木 | なっとうごはん<br>（軟飯）<br>もくもく野菜の<br>おかかあえ<br>お味噌汁 | 胚芽米/豚ひき肉/納豆/たまねぎ/にんじん/もやし/にら/しょうゆ/上白糖/みりん<br>ブロッコリー（冷凍）/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお<br>キャベツ/ほうれんそう（冷凍）/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ（だし用）                             | バナナケーキ<br>（バナナ、小麦粉、上白糖、なたね<br>油、豆乳、絹ごし豆腐、ベーキングパ<br>ウダー）<br>牛乳             |
| 1金  | ピラフ（軟飯）<br>フレンチサラダ<br>コンソメスープ               | 胚芽米/にんじん/コーン缶/たまねぎ/ベーコン（卵不使用）/<br>コンソメ/食塩/こしょう/パセリ粉/なたね油<br>キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩<br>にんじん/じゃがいも/ブロッコリー（冷凍）/ウインナー（卵不使用）/コンソメ/食塩 | ホットケーキ<br>（※3 ホットケーキ粉（小麦）、豆<br>乳、<br>なたね油）<br>飲むヨーグルト                     |
| 2土  | ジャージャー麺<br>バナナ                              | ゆで中華めん（小麦）/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/しょうが/<br>なたね油/上白糖/しょうゆ/味噌/きゅうり/もやし<br>バナナ                                                                            |                                                                           |

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

※1 あんぱまんせんべいの原材料：米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 ハイハインの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌（殺菌）、具カルシウム、（原材料の一部に大豆含む）