



7月の南沢立

令和8年度武豊町立保育園

日付	献立名（☆サンプル展示★手作りおやつ）		食材名		
	昼食	○朝おやつ◎昼おやつ●延長おやつ	赤：血や肉や骨になるもの	緑：体の調子を整えるもの	黄：エネルギーになるもの
1 水	ごはん 竹輪の磯辺揚げ おかか和え 味噌汁	○ミルクスティック ◎ロアヌ/牛乳 ●あまからせん/ビスコ	ちくわ、かつお節、だし削り節、牛乳	あおのり、きゅうり、りょくとうもやし、キャベツ、だし昆布、ぶなしめじ、カットわかめ、たまねぎ	うるち米、薄力粉、揚げ油、三温糖
2 木	ごはん 魚のさっぱり煮 ごま和え かき卵汁	○ソフトせんべい ◎アンパンマンぶくっとコーン ●ほしたべ/クッピーラムネ	かじき、油揚げ、だし削り節、豆腐、卵	しょうが、もやし、キャベツ、だし昆布、えのきだけ、にんじん、長ねぎ	うるち米、つきこんにゃく、三温糖、すりごま、かたくり粉
3 金	麻婆飯 中華サラダ どうぶつえんゼリー	○小丸純せんべい ◎カルピスヨーグルト ●サッポロポテトベジタブル	豆腐、豚ひき肉、プレーンヨーグルト	たまねぎ、長ねぎ、しょうが、りょくとうもやし、にんじん、きゅうり	うるち米、ごま油、サラダ油、三温糖、かたくり粉、すりごま、黄桃、パイナップル
4 土	ファボールサンド ソーセージ ヨーグルト 牛乳ブリック	◎アンパンマン揚げせんべい ●まあるいクラッカーミニ	ソーセージ、ヨーグルト、牛乳ブリック		
6 月	ごはん 鶏のから揚げカレー風味 キャベツ 吸い物	○花花せんべい ◎ヨーグルトゼリー ●ミレービスケット/ねじりん棒カレー味	鶏もも肉、プレーンヨーグルト	しょうが、キャベツ、干しいだけ、長ねぎ、にんじん、寒天、パイナップル	うるち米、かたくり粉、揚げ油、上白糖
7 火	食パン（イチゴジャム） ヒタひやむぎ 野菜スティック	○おこめせん にんじん&かぼちゃ ◎ベルギーワッフル/牛乳 ●チョイス/サラダおかき	錦糸卵、鶏もも肉、牛乳	干しいだけ、しょうが、きゅうり、長ねぎ、にんじん、オクラ	食パン、いちごジャム、ひやむぎ、すりごま、マヨネーズ
8 水	ごはん さばのみそ煮 おくらのおひたし 夏野菜の味噌汁	○動物ビスケット ◎（乳）ねじねじ（幼）きらすあげ黒砂糖 ●さやえんどう塩味	さば、ツナ缶、かつお節、油揚げ	オクラ、きゅうり、もやし、なす、かぼちゃ、たまねぎ	うるち米、三温糖
9 木	ふりかけごはん かぼちゃのそぼろ煮 酢味噌和え	○きなこもち ◎シューアイス ●ふわっとえび味	鶏ひき肉、だし削り節、ちくわ	かぼちゃ、たまねぎ、ぶなしめじ、さやいんげん、わかめ、にんじん、きゅうり、りょくとうもやし	うるち米、サラダ油、三温糖、きなこもち
10 金	カレーライス ドレッシングサラダ どうぶつえんゼリー	○菓子 ◎こつぶポテコ ●しるこサンド/あげまる	豚肉	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、にんにく、キャベツ、もやし、きゅうり、コーン缶	うるち米、じゃがいも、サラダ油、三温糖
11 土	十勝バタースイート ソーセージ ヨーグルト 牛乳ブリック	◎ベジたべる ●玄米ほんせん醤油味	ソーセージ、ヨーグルト、牛乳ブリック		
13 月	豚丼 和風サラダ 西瓜	○ふわふわチップ人參 ◎こつぶっこ ●まがりせんべい	豚肉	たまねぎ、えのきだけ、だし昆布、カットわかめ、にんじん、きゅうり、キャベツ、すいか	うるち米、糸こんにゃく、サラダ油、三温糖
14 火	黒パン 冷やし中華 中華胡瓜	○さくっとあられ ◎コーンフレーフ ●ホームパイ/味しらべ	錦糸卵、ロースハム、牛乳	にんじん、きゅうり、みかん缶	黒パン、中華めん、サラダ油、ごま油、三温糖
15 水	米粉パン 夏野菜のスープ ドレッシングサラダ	○カリポテスナック ◎花火ゼリー ●ぼたぼた焼き	ベーコン、プレーンヨーグルト	なす、たまねぎ、にんじん、トマト、キャベツ、りょくとうもやし、コーン缶、きゅうり、オレンジジュース、寒天	米粉パン、じゃがいも、サラダ油、三温糖、上白糖
16 木	わかめごはん 豚肉のこまみそソース 冬瓜汁	○ビスコ ◎源氏パイ/牛乳 ●まあるいクラッカー/ふんわり塩味	豚肉、むきえび、鶏もも肉、牛乳	もやし、きゅうり、干しいだけ、とうがん、にんじん、長ねぎ	うるち米、三温糖、すりごま、かたくり粉
17 金	ハヤシライス 玉ねぎドレッシングサラダ キャンディチーズ	○白い風船 ◎いちごのアイス ●コーンスナックソース味	豚肉、キャンディチーズ	にんじん、ぶなしめじ、たまねぎ、カットトマト、もやし、きゅうり	うるち米、三温糖、サラダ油、ごま油
18 土	牛乳パン ソーセージ ヨーグルト 牛乳ブリック	◎カリポテミニ ●ミニミレービスケット	ソーセージ、ヨーグルト、牛乳ブリック		
21 火	冷やしきつねうどん まめサラダ ももゼリー	○おからスナックかぼちゃ味 ◎たべっこどうぶつバター ●ねじりん棒/しるこサンド	鶏もも肉、ちくわ、油揚げ、煮大豆、ツナ缶	長ねぎ、にんじん、干しいだけ、きゅうり	うどん、三温糖、すりごま
22 水	ツナそぼろ丼 吸い物 どうぶつえんゼリー	○ほしのおせんべい ◎マカロニのあべ川/牛乳 ●ペアビスケット/クッピーラムネ	ツナ缶、だし削り節、きな粉、牛乳	コーン缶、しょうが、だし昆布、カットわかめ、ぶなしめじ、にんじん	うるち米、いりごま、サラダ油、三温糖、マカロニ、上白糖
23 木	ごはん 酢鶏 胡麻マヨ和え	○お豆腐屋さんのビスケット ◎アンパンマン揚げせんべい ●畑のスナック/きな粉ウエハース	鶏もも肉	たまねぎ、にんじん、干しいだけ、たけのこ、青ピーマン、キャベツ、きゅうり、コーン缶	うるち米、かたくり粉、揚げ油、三温糖、マヨネーズ、すりごま
24 金	☆うなぎの散らし寿司 吸い物 どうぶつえんゼリー	○白い風船 ◎メロン玉 ●こめボンバー	うなぎ、錦糸卵	刻みのり、にんじん、きゅうり、カットわかめ、えのきだけ	うるち米、上白糖、三温糖、白玉ぶかめ、えのきだけ
25 土	うすまきデニッシュ ソーセージ ヨーグルト 牛乳ブリック	◎さやえんどう塩味ミニ ●コンソメコーン	ソーセージ、ヨーグルト、牛乳ブリック		
27 月	チンジャオロース丼 春雨スープ ヤクルト	○アンパンマンソフトせんべい ◎アンパンマンふんわりコーン ●ハッピーターン/きなこもち	豚肉	長ねぎ、しょうが、にんじん、ぶなしめじ、たけのこ、たまねぎ、赤パプリカ、青ピーマン、わかめ、えのきだけ	うるち米、サラダ油、三温糖、ごま油、はるさめ、ヤクルト
28 火	スナックスティック 四川風冷やしかけそば 人參サラダ	○ソーセージ ◎とうもろこしの塩ゆで ●パピコミニ	錦糸卵、鶏もも肉、ツナ缶、ソーセージ	長ねぎ、しょうが、もやし、きゅうり、コーン缶、にんじん、とうもろこし	スナックスティック、中華めん、ごま油、すりごま、三温糖
29 水	米粉パン てりかじ/キャベツ コンソメスープ どうぶつえんゼリー	○ビスコ ◎フルーツヨーグルト ●かっぱえびせん/ミニミレービスケット	かじき、プレーンヨーグルト	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、パイナップル	米粉パン、かたくり粉、三温糖、揚げ油、サラダ油、上白糖
30 木	親子丼 きゅうりとパイナップルの酢の物 アジミルク	○カルシウムウエハース ◎（乳）豆乳ドーナツ/（幼）牛乳かりんとう ●ムーンライト/薄焼きサラダせんべい	卵、鶏もも肉、ロースハム	刻みのり、たまねぎ、干しいだけ、にんじん、ぶなしめじ、わかめ、パイナップル、きゅうり	三温糖、うるち米、かたくり粉
31 金	ハッシュドボーク 玉ねぎドレッシングサラダ キャンディチーズ	○ふわふわチップじゃがいも ◎さやえんどう塩味ミニ ●ホームパイ/味しらべ	豚肉、キャンディチーズ	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、もやし、きゅうり	うるち米、じゃがいも、サラダ油、薄力粉、バター、三温糖、ごま油

* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上がり分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* *…年長のみ/（乳）…乳児/（幼）…幼児

*6月1日（月）に使用した食材の産地（献立：ふりかけごはん/なすのなべしぎ/春雨サラダ）

食材	たまねぎ	きゅうり	なす	にんじん
産地	愛知	愛知	愛知	岐阜

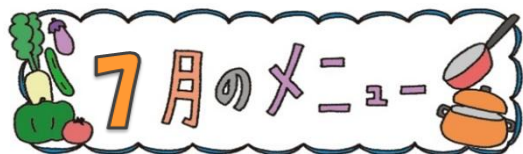


たけとよ
たまり

武豊町は日本屈指のたまりの里

武豊町では、江戸時代から受け継がれてきた伝統製法と、発酵・醸造という“時のちから”、そして蔵人たちの情熱によって、うま味たっぷりの高品質なたまりが作られてきました。この歴史ある武豊で生まれたたまりの総称が、地域ブランド「武豊たまり」です。

※給食に武豊たまりを使用しています



《 材料 4人分 》

- ・ 卵 2個
- ・ きゅうり 1/2本
- ・ もやし 1/3袋
- ・ ねぎ 8g
- ・ しょうが 4g
- ・ 鶏肉 80g
- ・ 白すりごま 大さじ2と1/2

四川風冷やしかけそば



- ・ 三温糖 小さじ2
- ・ しょうゆ 大さじ2
- ・ 酢 小さじ2
- ・ 中華だし 小さじ1
- ・ 水 水100g
- ・ 中華そば 4人分
- ・ ごま油 小さじ2

《 作り方 》

- ① 卵を炒り卵にしておく
- ② きゅうりは4～5cmの長さに千切りし、茹でて冷ます
- ③ もやしは茹でて冷ます
- ④ ねぎはみじん切りにする
- ⑤ しょうがはすりおろす
- ⑥ 鶏肉はひと口大に切る
- ⑦ ③④⑤⑥にすりごま、三温糖、しょうゆ、酢、中華だし、水を混ぜて沸騰させ、冷やす
- ⑧ 中華そばはゆでて流水で洗ってぬめりをとり、ごま油をふりかけておく
- ⑨ 具はすべて麺の上のにのせて飾り、⑦をかける

7/28 (火)

保育園定番
給食メニューです！

