

令和6年度7月完了期献立材料表

認定こども園早苗幼稚園

月日	7/1(月)	7/2(火)	7/3(水)	7/4(木)	7/5(金)	7/6(土)	7/8(月)	7/9(火)	7/10(水)	7/11(木)	7/12(金)	7/13(土)	7/15(月)	7/16(火)	7/17(水)
献立名	ごはん 鶏肉のクリーム煮 花野菜サラダ コンソメスープ	ごはん 焼肉風 春雨サラダ みそ汁	カレーライス フルーツヨーグルト ミニドリンク	ごはん 鶏肉の中華煮 ほうれん草のナムル みそ汁	七夕ちらし 厚揚げの煮物 にゅうめん	焼きそば いんげんのおかか和え	ごはん 鶏肉のトマト煮込み シーザーサラダ コンソメスープ	かてめし サワらの和風あんかけ ブロッコリーの醤油ドレッシング 呉汁	ごはん 筑前煮 カリフラワーの豚汁 みそ汁	鶏塩丼 さつま芋の甘煮	ごはん 豚肉の炒め物 キャベツのソテー みそ汁	冷やし中華 かぼちゃの煮物	7/15(月)	ごはん 鶏肉のマーメイド炒め チンゲン菜サラダ みそ汁	ごはん 白身魚の煮物 がんもの煮物 オクラの塩昆布和え みそ汁
材料名	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 グリーンピース クリームシチュールウ 牛乳 スキムミルク 油 ブロッコリー カリフラワー 人参 酢 醤油 油 砂糖 塩 キャベツ 玉ねぎ コンソメ 塩 醤油 酒	白米 牛肉 ピーマン たけのこ 赤パプリカ 玉ねぎ 醤油・みりん 砂糖・酒 油 春雨 チンゲン菜 コーン ごま油 酢 醤油 油 砂糖 塩 白ごま 大根 人参 椎茸 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ カレーウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク プレーンヨーグルト バナナ パイン缶 みかん缶 砂糖 オレンジジュース 	白米 鶏肉 人参 玉ねぎ なす 醤油 砂糖 酒 ごま油 片栗粉 ほうれん草 太もやし 人参 ごま油 酢 醤油 油 砂糖 塩 白ごま 木綿豆腐 人参 オクラ わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	【七夕メニュー】 白米 昆布だし 酢・塩 小松菜 人参 れんこん いんげん 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 塩 いんげん 人参 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 厚揚げ 大根 豚肉 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 白ごま そうめん 人参 オクラ 天然だし(昆布・かつお) 醤油・酒 みりん・塩	中華種 豚肉 小松菜 人参 玉ねぎ ソース 塩 油 いんげん 人参 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 厚揚げ 大根 豚肉 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 白ごま そうめん 人参 オクラ 天然だし(昆布・かつお) 醤油・酒 みりん・塩	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 椎茸 ソース 油 塩 いんげん 人参 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 サワラ 酒 玉ねぎ 豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 片栗粉 かぼちゃ 玉ねぎ オクラ コンソメ 塩 醤油 酒 大豆 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 ささがきごぼう 大根 人参 椎茸 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒・みりん サワラ 酒 玉ねぎ 豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 酒 かぼちゃ 玉ねぎ オクラ コンソメ 塩 醤油 酒 ブロッコリー ツナ 醤油・酢 ごま油 砂糖・白ごま 大豆 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 人参 小松菜 えのき 天然だし(昆布・かつお) 天然だし(昆布・かつお) 天然だし(昆布・かつお) 天然だし(昆布・かつお) 酒 ごま油 片栗粉 カリフラワー わかめ ボン酢 砂糖 木綿豆腐 チンゲン菜 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 小松菜 えのき 天然だし(昆布・かつお) 天然だし(昆布・かつお) 天然だし(昆布・かつお) 酒 ごま油 片栗粉 キャベツ 玉ねぎ コンソメ 醤油 油 塩 しめじ 人参 わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	中華種 さゆり 太もやし コーン トマト 醤油 酢 ごま油 砂糖 白ごま かぼちゃ グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 キャベツ 玉ねぎ コンソメ 醤油 油 塩 しめじ 人参 わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	7/15(月)	白米 鶏肉 ほうれん草 みかん缶 砂糖 塩 油 チンゲン菜 ツナ 酢 醤油 油 砂糖 塩 椎茸 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 たら 塩 醤油 醤油 砂糖 酒 油 がんもどき 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 オクラ 塩昆布 天然だし(昆布・かつお) 白ごま 椎茸 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	
おやつ	みたらしまカロニ マカロニ 砂糖 醤油 片栗粉	大学芋風 さつま芋 黒ごま 砂糖・醤油 片栗粉 油	お茶漬け風おにぎり 白米 お茶漬けわかめの素	ミルク蒸しパン 小麦粉 牛乳・スキムミルク ベーキングパウダー 砂糖 塩	きらきらゼリー イナアガー 砂糖 パイン缶 みかん缶	お菓子 お菓子	駄 砂糖 バター	みそポテト風 じゃが芋 塩 油 みそ・砂糖 みりん・酒	コーン蒸しパン 小麦粉 コーン ベーキングパウダー 砂糖 塩	塩昆布おにぎり 白米 塩昆布	ジャムパン 食パン いちごジャム	お菓子 お菓子	ココア蒸しパン 小麦粉 ビュアココア ベーキングパウダー 砂糖 塩	手作りゼリー ぶどう果汁 砂糖 イナアガー	
A															
献立名	ごはん ハンバーグケチャップ 切干大根煮 みそ汁	ごはん 鶏肉のホイコーロー 里手のあんかけ みそ汁	ミートスパゲティ ジャーマンポテト	ごはん 厚揚げチャンフルー ほうれん草のりナムル みそ汁	ごはん アジのみりん焼き いんげんのお浸し 豚汁	ごはん 鶏の煮物 チャブチエ みそ汁	肉うどん れんこんと人参の甘酢漬け	ごはん チキンチャップ 彩りサラダ コンソメスープ	白米 麻婆ナス丼 さつま芋のごま煮	チキン丼 かぼちゃサラダ	きつねごはん 肉じゃが ほうれん草の和え物 みそ汁	ごはん サバの味噌煮 小松菜の和風炒め すまし汁			
材料名	白米 牛肉 豚肉 玉ねぎ 人参 パン粉 塩 油 ケチャップ 切干大根 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒	白米 鶏肉 キャベツ 人参 ホルトマト ケチャップ コンソメ 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 里芋 グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 片栗粉 わかめ 木綿豆腐 玉ねぎ みそ 天然だし(昆布・かつお)	スパゲティ 豚肉 玉ねぎ 人参 ホルトマト ケチャップ コンソメ 醤油・砂糖 みりん 塩 ごま油 じゃが芋 玉ねぎ ピーマン 醤油 油 ほうれん草 きざみのり ごま油 酢 醤油 砂糖 塩 白ごま	白米 アジ 酒 みりん 醤油 いんげん 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 ほうれん草 きざみのり ごま油 酢 醤油 砂糖 塩 白ごま 玉ねぎ なす わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 豚肉 醤油 みりん・酒 しめじ わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 塩 れんこん 酢 砂糖 塩 みりん ワンタンの皮 木綿豆腐 チンゲン菜 みそ 天然だし(昆布・かつお)	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 しめじ わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 塩 れんこん 酢 砂糖 塩 みりん ワンタンの皮 木綿豆腐 チンゲン菜 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 椎茸 ソース 油 塩 いんげん 人参 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 サワラ 酒 玉ねぎ 豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 酒 かぼちゃ 玉ねぎ オクラ コンソメ 塩 醤油 酒 ブロッコリー トマト プロセスチーズ レモン果汁 油 砂糖 塩 みりん 玉ねぎ マカロニ パセリ コンソメ 塩 醤油 酒	白米 麻婆ナス丼 さつま芋のごま煮	チキン丼 かぼちゃサラダ	白米 鶏肉 玉ねぎ キャベツ 人参 マヨドレ 醤油・砂糖 みりん 酒 油 かぼちゃ いんげん 酢 醤油 油 砂糖 塩 ほうれん草 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 油 みりん 塩 玉ねぎ なめこ わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 サバ スキムミルク みそ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 小松菜 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 玉ねぎ 人参 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 油 みりん 塩				
おやつ	きな粉クッキー 小麦粉 砂糖 油 塩 きな粉	手作り手ちみ 小麦粉・片栗粉 玉ねぎ・人参 にら・とろけるチーズ 天然だし(昆布・かつお) ごま油・醤油	お菓子 お菓子	レーズンパンケーキ 小麦粉 ベーキングパウダー レーズン 砂糖・油 塩	かぼちゃきな粉 かぼちゃ きな粉 砂糖 塩	手作りゼリー りんご果汁 砂糖 イナアガー	菜飯おにぎり 白米 菜飯の素	フルーツポンチ パイン缶 黄桃缶 みかん缶 砂糖	お菓子 お菓子	手作りゼリー オレンジ果汁 砂糖 きな粉 塩	マカロニきな粉 マカロニ 砂糖 きな粉 塩	プレーンクッキー 小麦粉 砂糖 油 塩			
A															

海の日



今月の郷土料理は
埼玉県です!

・かてめし
混ぜ合わせるという意味の「糅てる」が語源です。米の生産量が少ない地域で、ごはんの量を増やす為に具材を加えられたことからできた料理です。

こぼろ汁
すりつぶした大豆と野菜の入った汁物料理です。大豆は、古くからよく栽培されており、身近な食品であった為、日常食として各家庭で食されていた。

・みそポテト
収穫したじゃが芋のうち、小ぶりのものを囲炉裏で焼き、みそダレを付けて食したのがはじまりだと言われています。現在ではおやつやおかずとして幅広く親しまれています。



※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 雷喜屋
 ※*印はアレルギーA除去対象です。アレルギー-B,Cは別紙メニューになります。
 ※お菓子はエースコイン、シガーフライ、ばりんこ、ウエハースのローテーションになります。※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。