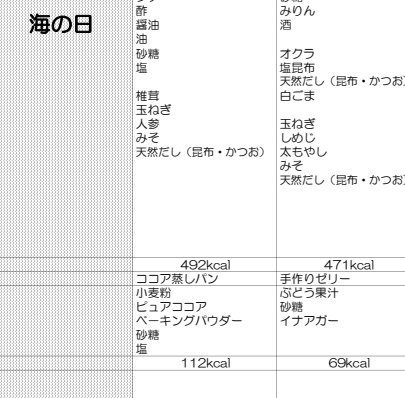


令和6年度7月献立材料表【普通食・完了食】

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 中華スープ	カレーライス フルーツヨーグルト ミニドリンク	ごはん 鶏肉の中煮煮 ほうれん草のナムル みそ汁	七たちらし 厚揚げの煮物 にゅうめん	【七タメニュー】 中華麺 豚肉 小松菜 人参 玉ねぎ なす マカロニ ソース 中華だし 醤油 砂糖 酒 みりん・酒 きざみのり かにかま コーン	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 サウラの和風あんかけ プロコリーの醤油レタッシュ 呉汁	【埼玉県 郷土料理】 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・砂糖 酒・みりん サワラ 塩・酒 玉ねぎ 豆苗 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 片栗粉	ごはん 筑前煮 カリフラワーのボン酢和え みそ汁	鶏肉丼 さつま芋の甘煮	ごはん 豚しょうが焼き キャベツとペーコンのソテー みそ汁	冷やし中華 かぼちゃの煮物	ごはん 白身魚の磯辺フライ がんもの煮物 オクラの塩昆布和え みそ汁	ごはん 白身魚の磯辺フライ 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 ペーコン キャベツ 玉ねぎ コンソメ 塩 醤油 酒	白米 牛肉 人参 玉ねぎ 赤ハブリカ 玉ねぎ 焼肉のたれ にんにく 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 みりん・ごま油 中華だし 酒 醤油 シャンタン・塩	白米 豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ カーレール ケチャップ ソース 油 スキムミルク ブレンヨーグルト バナナ パイナップル 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 マカロニ ソース 中華だし 醤油 砂糖 酒 みりん・酒 きざみのり かにかま コーン ほうれん草 たまやし 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 マカロニ ソース 中華だし 醤油 砂糖 酒 みりん・酒 きざみのり かにかま コーン 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 白ごま 木綿豆腐 玉ねぎ わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	【七タメニュー】 中華麺 豚肉 小松菜 人参 玉ねぎ なす マカロニ ソース 中華だし 醤油 砂糖 酒 みりん・酒 きざみのり かにかま コーン 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 白ごま 木綿豆腐 玉ねぎ わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	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 サウラの和風あんかけ プロコリーの醤油レタッシュ 呉汁	【埼玉県 郷土料理】 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・砂糖 酒・みりん サワラ 塩・酒 玉ねぎ 豆苗 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 片栗粉	ごはん 筑前煮 カリフラワーのボン酢和え みそ汁	鶏肉丼 さつま芋の甘煮	ごはん 豚しょうが焼き キャベツとペーコンのソテー みそ汁	冷やし中華 かぼちゃの煮物	ごはん 白身魚の磯辺フライ がんもの煮物 オクラの塩昆布和え みそ汁	
おやつ	みたらしマカロニ 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 みかん缶 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 パイナップル みかん缶	お菓子 お菓子	駄ラスク 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	70kcal	96kcal	172kcal	128kcal	56kcal	95kcal	102kcal	175kcal	117kcal	173kcal	119kcal	103kcal	112kcal	69kcal		
月日	7/18(木)	7/19(金)	7/20(土)	7/22(月)	7/23(火)	7/24(水)	7/25(木)	7/26(金)	7/27(土)	7/29(月)	7/30(火)	7/31(水)				
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 里芋のあんかけ わかめスープ	ミートスパゲティ ジャーマンポテト	ごはん 厚揚げチャンプルー 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 鶏のから揚げ シーザー 中華スープ	肉うどん れんこんと人参の甘酢汁	ごはん チキンチャップ 彩りサラダ コンソメスープ	麻婆ナス丼 さつま芋のごま煮	オイスターチキン丼 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 パン粉 塩 油 ケチャップ 切干大根 さつま揚げ 小松菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ほうれん草 えのき 駄 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 キャベツ 人参 玉ねぎ にんにく みそ 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 里芋 かにかま 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 みりん・ごま油 中華だし 酒 醤油 シャンタン・塩	スパゲティ 豚肉 玉ねぎ 人参 にんにく ホールトマト ケチャップ コンソメ 砂糖 塩 油 じゃが芋 玉ねぎ ピーマン 醤油 塩 油	白米 厚揚げ 豚肉 玉ねぎ 人参 醤油 みりん・酒 いんげん 赤かまぼこ 人参 天然だし(昆布・かつお) 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 アジ 酒 みりん 醤油 いんげん 赤かまぼこ 人参 天然だし(昆布・かつお) 豚肉 ささがきごぼう 中巻だし 醤油 砂糖 ごま油 塩 白ごま 玉ねぎ なす わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	ごはん アジのみりん焼き いんげんのお浸し 豚汁	肉うどん れんこんと人参の甘酢汁	ごはん チキンチャップ 彩りサラダ コンソメスープ	麻婆ナス丼 さつま芋のごま煮	オイスターチキン丼 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				
おやつ	きな粉クッキー 小麦粉 砂糖 油 塩 きな粉	手作りチヂミ 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	栗飯おにぎり 白米 栗飯の素	フルーツボンチ パイナップル 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 イナアガー	マカロニきな粉 マカロニ 砂糖 きな粉 塩	ブレンディ 小麦粉 砂糖 油 塩				
A	204kcal	115kcal	102kcal	157kcal	65kcal	64kcal	172kcal	56kcal	99kcal	65kcal	52kcal	190kcal				



7月

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。
- こい**
呉汁
 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きました。
- みそポテト**
 収穫したじゃが芋のうち、小ぶりなものを団子裏で焼き、みそダし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、手前の連絡なく献立・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 富喜屋
 ※★印はアレルギーA除去食対象です。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、ぱりんこ、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。