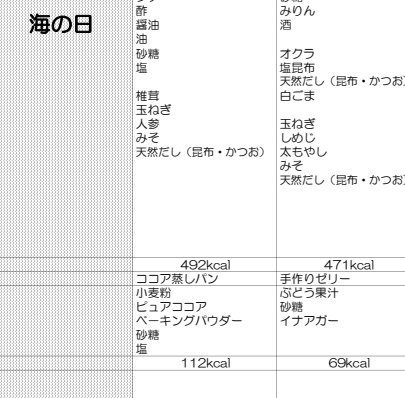


# 令和6年度7月献立材料表

# 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 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	七塔ちらし 厚揚げの煮物 にゅうめん	【七塔メニュー】 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 酒 ごま油 片栗粉	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 プロッコリーの醤油 貝汁	【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) 砂糖・醤油 酒・みりん サワラ 塩・酒 人参 玉ねぎ 醤油 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油	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 プロッコリー 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 キャベツ ケチャップ 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 キャベツ 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 酒 ごま油 片栗粉 ほうれん草 たまやし 人参 ごま油 酢 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)	【七塔メニュー】 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 酒 ごま油 片栗粉 ほうれん草 たまやし 人参 ごま油 酢 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)	【七塔メニュー】 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 酒 ごま油 片栗粉 ほうれん草 たまやし 人参 ごま油 酢 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)	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 酒 ごま油 片栗粉 ほうれん草 たまやし 人参 ごま油 酢 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)	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 マカロニ ワインナー ホールトマト ケチャップ コンソメ 砂糖 塩 ほうれん草 黄パプリカ 人参 マヨドレ 酢 粉チーズ にんにく 砂糖 塩 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 コンソメ 塩 醤油 酒	【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) 砂糖・醤油 酒・みりん サワラ 塩・酒 人参 玉ねぎ 醤油 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 プロッコリー ツツ 醤油・酢 ごま油 にんにく 砂糖 白ごま 大豆 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	【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) 砂糖・醤油 酒・みりん サワラ 塩・酒 人参 玉ねぎ 醤油 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 プロッコリー ツツ 醤油・酢 ごま油 にんにく 砂糖 白ごま 大豆 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	ごはん 筑前煮 カリフラワーのボン酢和え みそ汁	鶏肉 玉ねぎ 人参 小松菜 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 しめじ しょうが 醤油 みりん 酒 しめじ 人参 わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)	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													
おやつ	506kcal みたらしマカロニ 砂糖 醤油 片栗粉	528kcal 大学芋風 さつま芋 黒ごま 砂糖・醤油 片栗粉 油	570kcal お茶漬け風おにぎり 白米 お茶漬けわかめの素	487kcal 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	428kcal きらきらゼリー イナアガー 砂糖 パイナップル みかん缶	344kcal お菓子 お菓子	424kcal 駄ラスク 駄 砂糖 バター	450kcal みそポテト風 じゃが芋 塩 油 みそ・砂糖 みりん・酒	460kcal 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	463kcal 塩昆布おにぎり 白米 塩昆布	454kcal ジャムパン 食パン いちごジャム	340kcal お菓子 お菓子	492kcal 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	471kcal 手作りゼリー ぶどう果汁 砂糖 イナアガー	70kcal	96kcal	172kcal	128kcal	56kcal	95kcal	102kcal	175kcal	117kcal	173kcal	119kcal	103kcal	112kcal	69kcal
A																												
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 チアプチェ 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 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 豚肉 ささがきごぼう 中巻だし 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 塩 みりん ワンタンの皮 木綿豆腐 チンゲン菜 みりん・ごま油 中華だし・酒 醤油 シャンタン・塩	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	【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) 砂糖・醤油 酒・みりん サワラ 塩・酒 人参 玉ねぎ 醤油 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 プロッコリー ツツ 醤油・酢 ごま油 にんにく 砂糖 白ごま 大豆 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	【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) 砂糖・醤油 酒・みりん サワラ 塩・酒 人参 玉ねぎ 醤油 天然だし(昆布・かつお) 醤油・砂糖 みりん・酒 ごま油 プロッコリー ツツ 醤油・酢 ごま油 にんにく 砂糖 白ごま 大豆 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし(昆布・かつお)	鶏肉 玉ねぎ キャベツ 人参 オイスターソース マヨドレ 醤油 砂糖 みりん 酒 かぼちゃ いんげん 酢 醤油 油 砂糖 塩	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	442kcal きな粉クッキー 小麦粉 砂糖 油 塩 きな粉	504kcal 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	399kcal お菓子 お菓子	467kcal 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	384kcal かぼちゃきな粉 かぼちゃ きな粉 砂糖 塩	652kcal 手作りゼリー りんご果汁 砂糖 イナアガー	281kcal 菜飯おにぎり 白米 菜飯の素	515kcal フルーツボンチ パイナップル 黄桃缶 みかん缶 砂糖	515kcal お菓子 お菓子	608kcal 手作りゼリー オレンジ果汁 砂糖 イナアガー	587kcal マカロニきな粉 マカロニ 砂糖 きな粉 塩	482kcal ブレンドクッキー 小麦粉 砂糖 油 塩	204kcal	115kcal	102kcal	157kcal	65kcal	64kcal	172kcal	56kcal	99kcal	65kcal	52kcal	190kcal				
A																												



## 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「糺てる」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いました。

・みそポテト  
収穫したじゃが芋のうち、小ぶりなものを団炉裏で焼き、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。