		2025年7月 離乳食献立表	長野保育園
	3	離乳食12~18	離乳食9~11
	-	ヨーグルト せんべい	
	RU	カレーうどん	やわらかうどん
1	B	ゆでうどん、豚肉(もも)、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、水、ほんだし、カレールウ、しょうゆ、みりん、中濃なって、世悪い	ゆでうどん、豚肉(もも)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、水、しょうゆ、片栗粉
B	昼食	中濃ソース、片栗粉 キャベツの胡麻和え	キャベツの和え物
		キャベツ、にんじん、ちくわ、すりごま、しょうゆ、砂糖	キャベツ、にんじん、しょうゆ
火		キウイフルーツ 牛乳	
	午 後	わかめおにぎり	
		米、炊き込みわかめ 牛乳	
		ビスケット	
2		御飯	軟飯 ************************************
B		鮭のフライ さけ、食塩、こしょう、小麦粉、パン粉、油、中濃ソース	鮭の塩焼き さけ、食塩
水		酢の物(かにかま)	きゅうりの和え物
	食	カットわかめ、きゅうり、もやし、かにかまぼこ、酢、砂糖、しょうゆ みそ汁(とうがん・あげ)	カットわかめ、きゅうり、もやし、しょうゆ みそ汁(とうがん)
		とうがん、油揚げ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	とうがん、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
		オレンジ	
	午	牛乳 バナナ蒸しパン	
	後	ホットケーキミックス、牛乳、砂糖、バナナ	
		牛乳 せんべい	
3		御飯	軟飯
ě		マーボー豆腐	マーボー豆腐
木	昼	木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、砂糖、淡色みそ、しょうゆ、ごま油、片栗粉 はるさめサラダ (トマト)	木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、砂糖、淡色みそ、しょうゆ、片栗粉 トマトの和え物
"	食	はるさめ、トマト、きゅうり、ごま油、酢、砂糖、しょうゆ、ごま	トマト、きゅうり、しょうゆ
		チンゲン菜のスープ チンゲンサイ、ねぎ、水、食塩、しょうゆ、中華だしの素	チンゲン菜のスープ チンゲンサイ、ねぎ、水、食塩、しょうゆ
		バナナ	/ イソイソイ、4x2、///、及塩、しよプツ
	午	牛乳	
	後	ふかし芋じゃが じゃがいも、食塩、あおのり	
		牛乳	
1	前	ビスケット 御飯	軟飯
4		御政 鶏肉のケチャップ煮	ND 鶏肉のケチャップ煮
	P	鶏もも肉、食塩、こしょう、小麦粉、油、ピーマン、しいたけ、たまねぎ、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、	鶏もも肉、食塩、小麦粉、ピーマン、しいたけ、たまねぎ、ケチャップ、砂糖
金	昼食	フレンチサラダ(マヨ) キャベツ、きゅうり、コーン缶、マヨネーズ、食塩、酢、砂糖	きゃべつの和え物 キャベツ、きゅうり、食塩
		かき玉汁	かき玉汁
		卵、にんじん、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、片栗粉、ほんだし オレンジ	卵、にんじん、ねぎ、水、しょうゆ、食塩、片栗粉
		牛乳	
	後	ポップコーン	
		牛乳 サブレ	
		七夕そうめん	七夕そうめん
1 日	昼	干しうどん、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、水、ほんだし、しょうゆ、みりん キャベツとにんじんの煮浸し	干しうどん、きゅうり、にんじん、水、しょうゆ キャベツとにんじんの煮浸し
	食	キャベツ、にんじん、水、ほんだし、しょうゆ、みりん	キャベツ、にんじん、水、しょうゆ
A		すいか 麦茶	
	午	支条 二色ゼリー	
	後	オレンジ濃縮果汁、砂糖、アガー、水、りんご濃縮果汁、砂糖、アガー、水	
	午	せんべい ヨーグルト	
		せんべい	Add. April
8 日		御飯 鶏の唐揚げ	軟飯 鶏のやわらか煮
	_	鶏もも肉、しょうゆ、酒、しょうが、にんにく、片栗粉、油	鶏もも肉、しょうゆ
火		もやしとわかめのナムル まやし になぎな、カットわかめ、ごま油、しょうゆ、ごま	和え物 まやし にんじん カットわかめ しょうゆ
	食	もやし、にんじん、カットわかめ、ごま油、しょうゆ、ごま みそ汁(かぽちゃ・ねぎ)	もやし、にんじん、カットわかめ、しょうゆ みそ汁(かぼちゃ・ねぎ)
		かぼちゃ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	かぼちゃ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	-	バナナ 牛乳	
	午後	みたらしマカロニ	
		マカロニ、水、砂糖、しょうゆ、片栗粉 牛乳	
		ビスケット	
		中華どんぶり 米、豚肉(もも)、しょうが、酒、キャベツ、にんじん、たけのこ、たまねぎ、しいたけ、砂糖、しょうゆ、食塩、こしょ	中華どんぶり(軟飯)
9		う、コンソメ、片栗粉、ごま油	木、豚肉(もも)、キャヘク、にんしん、たまねざ、しいたけ、砂糖、しようゆ、食塩、万米粉
B	_	きゅうりの中華味	きゅうりの和え物
水	食	きゅうり、ごま油、酢、しょうゆ、砂糖 わかめスープ	きゅうり、しょうゆ わかめスープ
		カットわかめ、ねぎ、水、中華だしの素、食塩	カットわかめ、ねぎ、水、食塩
	-	オレンジ 牛乳	
	午後	フライドポテト	
		フレンチフライポテト、油、食塩、ケチャップ 牛乳	
		午乳 せんべい	
10		御飯	軟飯
日木		鮭の照り焼き さけ、しょうが、しょうゆ、みりん、酒	鮭の塩焼き さけ、食塩
	昼	小松菜と油揚げの煮浸し	小松菜の煮浸し
	食	こまつな、にんじん、油揚げ、水、ほんだし、しょうゆ、みりん	こまつな、にんじん、水、しょうゆ
		みそ汁(じゃが芋・えのき) じゃがいも、えのきたけ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	みそ汁(じゃが芋) じゃがいも、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
		バナナ	
	午	牛乳 おやっ焼きそば	
	後	焼きそばめん、豚肉(肩)、キャベツ、にんじん、ピーマン、ごま油、ウスターソース	

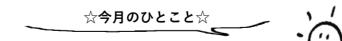
	_	2025年7月 離乳食献立表	長野保育園
E		離乳食12~18	離乳食9~11
	午前	牛乳 ビスケット	
11		御飯	軟飯
		タンドリーチキン	鶏肉のやわらか煮
	_	鶏もも肉、食塩、しょうゆ、にんにく、カレー粉、ヨーグルト、ケチャップ	鶏もも肉、しょうゆ
金	_	ほうれん草のソテー	ほうれん草のソテー
	食	ほうれんそう、キャベツ、コーン缶、食塩、コンソメ、油 ミネストローネ	ほうれんそう、キャベツ、食塩、油 野菜スープ
		ベーコン、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、にんにく、油、水、ケチャップ、コンソメ、食塩、砂糖	たまねぎ、じゃがいも、にんじん、水、食塩
		オレンジ	Account to the control of the contro
		牛乳	
		野菜かりんとう	
		4乳	
		サブレ わかめ御飯	 軟飯
14		** 	平人以
B		豚肉のごましゃぶ	豚肉のごましゃぶ
	昼	豚肉(肩ロース)、ねぎ、しょうが、しょうゆ、酢、砂糖、ごま油、白ねりごま	豚肉(肩ロース)、ねぎ、しょうゆ、砂糖、白ねりごま
月	食	春雨の酢の物	きゅうりの和え物
		はるさめ、にんじん、きゅうり、しょうゆ、酢、砂糖	にんじん、きゅうり、しょうゆ 豆腐スープ
		かに豆腐汁 木綿豆腐、かにかまぼこ、水、中華だしの素、食塩、片栗粉	木綿豆腐、水、食塩、片栗粉
		オレンジ	A STATE OF THE STA
	午	牛乳	
	後	シュガートースト	
		食パン、マーガリン・ソフトタイプ、砂糖	
		ヨーグルト せんべい	
15		御飯	 軟飯
I		肉じやが(豚肉)	肉じゃが
	_	豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しらたき、油、しょうゆ、砂糖、みりん、食塩	豚肉(もも)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、砂糖、食塩
火		もやしのナムル	和 之物
	食	もやし、にんじん、カットわかめ、ごま油、すりごま、しょうゆ 豆腐みそ汁(なめこ・ねぎ)	もやし、にんじん、カットわかめ、しょうゆ 豆腐みそ汁(なめこ・ねぎ)
		豆腐みで汁(なめこ・ねさ) 木綿豆腐、なめこ、ねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	豆腐みて汁(なめこ・ねさ)
		が開立機(なめこ、なると、が、水がとく核に干がと)、ながにし	The state of the s
	午	牛乳	
	後	大学かぼちゃ	
\vdash		かぼちゃ、油、水、砂糖、しょうゆ、ごま 牛乳	
		ピスケット	
16		御飯	軟飯
B		かじきの磯辺揚げ	かじきの煮つけ
1.1	_	かじき、食塩、こしょう、小麦粉、あおのり、パン粉、油	かじき、しょうゆ
水	昼食	小松菜の和え物	小松菜の和え物
		こまつな、もやし、にんじん、コーン缶、しょうゆ、砂糖 みそ汁(たまねぎ、しめじ)	こまつな、もやし、にんじん、しょうゆ、砂糖 みそ汁(たまねぎ、しめじ)
		たまねぎ、しめじ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	たまねぎ、しめじ、水、米みそ(淡色辛みそ)
		オレンジ	
	-	麦茶	
		牛乳ゼリー	
	後	牛乳、砂糖、ゼラチン、水、黒砂糖、水、きな粉 せんべい	
	午	牛乳	
	前	せんべい	
_ [ツナピラフ	野菜おじや
17		米、ツナ油漬缶、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コンソメ、食塩、パセリ粉	米、ツナ油漬缶、たまねぎ、にんじん、ピーマン、食塩
B	昼	粉ふき芋 じゃがいも、食塩、パセリ粉	粉ふき芋 じゃがいも、食塩
木	食	コンソメスープ	きゃべつスープ
-		キャベツ、にんじん、水、コンソメ、食塩	キャベツ、にんじん、水、食塩
		バナナ	
	-	麦茶 アイス(パピコ)	
	後	ビスケット	
	午	牛乳	
	前	ビスケット	
[冷やし中華 (4. 世代) と 『ロート さっぱり はっぱい だけい こうしょ アレット	たまごがゆ
18	昼	生中華めん、卵、ハム、きゅうり、水、ほんだし、ごま油、しょうゆ、酢、砂糖、みりん	米、卵
B	食	キャベツのツナマヨネーズあえ キャベツ、きゅうり、ツナ油漬缶、マヨネーズ	キャベツとツナの和え物 キャベツ、きゅうり、ツナ油漬缶、しょうゆ
金		オレンジ	
-	午	麦茶	
	後	ヨーグルト	
\vdash		<u> クラッカー</u>	
	午		
	前		
		海の日	
21	P		
B	昼食		
月	æ		
'			
	午		
	後		
\vdash		ヨーグルト	
		せんべい	
22		御飯	軟飯
日		さばの竜田揚げ	さばの塩焼き
	_	さば、しょうゆ、酒、しょうが、片栗粉、油	さば、食塩
火	昼食	おくらのおかか和え	おくちのおかか和え
	戾	オクラ、しょうゆ、かつお節 みそ汁(もやし・わかめ)	オクラ、しょうゆ、かつお節 みそ汁(もやし・わかめ)
		もやし、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし	もやし、カットわかめ、水、米みそ(淡色辛みそ)
		オレンジ	
	午	牛乳	
	後	お好み焼き	
		小麦粉、キャベツ、ねぎ、豚肉(もも・脂身付)、ながいも、かつお節、油、おたふくお好みソース、あおの	ן ן

		2025年7月 離乳食献立表	長野保育園
	3	離乳食12~18	離乳食9~11
23 日 水	前昼	 牛乳 ビスケット 食パン ミートスパグティー スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、油、小麦粉、水、ケチャップ、ウスターソース、食塩ボイルブロッコリー 	食パン ミ ートスパゲティー スパゲティー、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、小麦粉、水、ケチャップ、食塩 ボイルプロッコリー
	午	ブロッコリー、食塩 ポテトスープ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、水、コンソメ、食塩 バナナ 牛乳 おにぎり(塩こんぶ)	ブロッコリー、食塩 ポテトスープ じゃがいも、たまねぎ、にんじん、水、食塩
	午	************************************	
24日本		御飯 みそ漬け豚肉のソテー 豚肉(ロース)、白みそ、みりん、酒 トマトのサラダ トマト、レタス、きゅうり、油、砂糖、食塩、しょうゆ、こしょう 麩のすまし汁 (えのき) 焼ふ、えのきたけ、ねぎ、水、ほんだし、しょうゆ、食塩 オレンジ	軟飯 豚肉のやわらか煮 豚肉(ロース)、しょうゆ トマトのサラダ トマト、レタス、きゅうり、砂糖、食塩、しょうゆ 麩のすまし汁 焼ふ、ねぎ、水、しょうゆ、食塩
	14	牛乳 ホットケーキ(ココア) ホットケーキ粉、牛乳、ココア(ピュアココア)、メープルシロップ	
25 日 金		牛乳 ビスケット	
		御飯 煮込みハンバーグ 豚ひき肉、たまねぎ、油、卵、パン粉、牛乳、食塩、こしょう、ケチャップ、ウスターソース、砂糖 マカロニサラダ マカロニ、きゅうり、にんじん、コーン缶、マヨネーズ、しょうゆ すまし汁(こまつな)	軟飯 煮込みハンバーグ 豚ひき肉、たまねぎ、油、卵、パン粉、牛乳、食塩、ケチャップ、砂糖 マカロニサラダ マカロニ、きゅうり、にんじん、マヨネーズ、しょうゆ すまし汁(こまつな)
	後午	こまつな、にんじん、水、ほんだし、しょうゆ、食塩 バナナ 牛乳 えらべるおやつ 牛乳	こまつな、にんじん、水、しょうゆ、食塩
28 日 月	昼食	サプレ 三色どんぶり 米、鶏ひき肉、しょうが、砂糖、しょうゆ、酒、にんじん、水、ほんだし、砂糖、食塩、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり、でんぶ 塩もみきゅうり きゅうり、食塩 みそ汁(なす・たまねぎ) なす、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし オレンジ	三色どんぶり(軟飯) 米、鶏ひき肉、砂糖、しょうゆ、にんじん、水、ほんだし、砂糖、食塩、ほうれんそう、しょうゆ、焼きのり 塩もみきゅうり きゅうり、食塩 みそ汁(なす・たまねぎ) なす、たまねぎ、水、米みそ(淡色辛みそ)
	午後	牛乳 まんまるじゃが じゃがいも、食塩、片栗粉、チーズ、油、片栗粉	
29 日 火		ョーグルト せんべい 冷やしきつねうどん	うどんのやわらか煮
	昼食	ゆでうどん、油揚げ、しょうゆ、砂糖、カットわかめ、にんじん、なると、ねぎ、水、ほんだし、しょうゆ、本みりん かぼちゃの甘煮 かぼちゃ、水、ほんだし、しょうゆ、砂糖	ゆでうどん、カットわかめ、にんじん、ねぎ、水、ほんだし、しょうゆ かぼちゃの甘煮 かぼちゃ、水、しょうゆ、砂糖
	後午	ジョア あられせんべい 牛乳	
30 日 水	昼食	ビスケット 御飯 夏野菜カレー 豚肉(もも)、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、なす、カレールウ、牛乳、油、ウスターソース 切干大根サラダ(ツナ) 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ油漬缶、酢、しょうゆ、砂糖、油 オレンジ	軟飯 夏野菜シチュー 豚肉(もも)、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、なす、牛乳、小麦粉、食塩 切干大根サラグ(ツナ) 切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、ツナ油漬缶、しょうゆ、砂糖
	後	生乳 五平餅 米、米みそ(淡色辛みそ)、砂糖、みりん、ごま 生乳	
31 日		せんべい 御飯 鮭の塩焼き	軟飯 鮭の塩焼き
*	昼食	さけ、食塩 ひじきの炒り煮 ひじき、にんじん、油揚げ、油、砂糖、しょうゆ、みりん、いんげん、水、ほんだし みそ汁(キャベツ) キャベツ、たまねぎ、にんじん、水、米みそ(淡色辛みそ)、ほんだし メロン	さけ、食塩 ひじきの煮物 ひじき、にんじん、砂糖、しょうゆ、いんげん、水、ほんだし みそ汁 (キャベツ) キャベツ、たまねぎ、にんじん、水、米みそ (淡色辛みそ)
	午		

 午 件乳

 後 ゆでとうもろこし

 ※献立は、材料等の入荷の都合により変更する場合があります。





暑い夏は、体力を消耗したり食欲をなくしたりする時期です。 夏を元気に過ごすために、バランスの良い食事をしっかりとり、十分に睡眠をとりましょう。