



2022年 7月度 キッズキャンパス メニュー



★ の日はお誕生日メニュー ☆ の日は七夕メニュー

☺ の日は手作りおやつ

アレルギー表示 ●卵/▲乳/■小麦 (一アレルギー対応) 午後おやつは牛乳はお茶に変更 油別対応は献立に○を記載

日付	曜日	献立名	主な材料と味付けの概要			おやつ		
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に腸や力のともになるもの	その他	午飯(1-2歳児)	午後
1	金	冷やし中華 さつま芋の甘煮 フルーツ(バナナ)	チキンフレーク(水漬)	きゅうり・枝豆もやし・人参	卵・メーデー(卵)・醤油・ごま油・砂糖 さつま芋・砂糖	冷やし中華の漬	ソフトサラダ ▲牛乳	
		【夕食メニュー】 カレーライス グレープゼリー	牛肉	玉ねぎ・人参	米(国産)・じゃが芋・油	カレーフレーク グレープゼリー		
2	土	和風あんかけ丼 大根とじゃこの酢の物	豚肉	玉ねぎ・人参・白菜・チンゲン菜	米(国産)・油・砂糖・でん粉	だし・醤油・本みりん・料理酒	ハッピーターン	
		味噌汁	しらす	大根・キャベツ	砂糖	酢・醤油		
4	月	ハンバーグ がんもの煮物 ブロッコリーサラダ 麦入りごはん	▲■/▲ハンバーグ(一鶏肉)	人参・グリーンピース ブロッコリー・赤パプリカ・レモン果汁	油 砂糖 オリーブ油 米(国産)・押麦	トマケケチャップ・ウスターソース だし・醤油・料理酒 酢・塩・醤油	■たべっ子ペイビー ☺ ▲/▲きなこ高レン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	枝豆もやし・玉ねぎ・ほうれん草	だし			
5	火	○鶏肉の竜田揚げ さつま芋のおおき焼 小松菜のおおきかえ ごはん	鶏肉	しょうが あおさのり 小松菜・人参・しめじ	でん粉・油 さつま芋・油	醤油・本みりん 塩 醤油・本みりん・だし	■さやえんどう (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	マスカットゼリー ▲牛乳
		味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	玉ねぎ	米(国産) ■おつゆ(一なし)	だし		
6	水	サバの香辛パン粉揚げ ウインナーと野菜のソテー かぼちゃサラダ 麦入りごはん スープ	さば ウインナー	ドライパセリ 玉ねぎ・人参・ピーマン かぼちゃ・きゅうり・グリーンピース	卵・小麦粉(一なし)・揚げ油 油 マヨネーズ 米(国産)・押麦	チキンコンソメ チキンコンソメ 塩	■/▲マヨネーズ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■豆腐スクランブル (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	大根・しめじ・しろな	チキンコンソメ	だし		
7	木	七夕らし ♡夏の間トコロッコケ 天の川にゆうめん キウキウゼリー	ツナフレーク・■/■鶏糸卵(一なし)	れんこん・人参・さやえんどう オクラ	米(国産)・砂糖 油 ■そうめん(一なし) 砂糖	■/▲マヨネーズ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	☺ ■/▲お茶 (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	大根・人参	じゃが芋	だし		
8	金	夏野菜マーボー ちくわの蒲焼 白豆と小松菜のおおきかえ ごはん(強化米入) 中華スープ	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ちくわ	しょうが・玉ねぎ・ピーマン・かぼちゃ 白菜・小松菜・あおさのり	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米(国産)・強化米(新玄)	■なたべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	大根・人参	じゃが芋	だし		
9	土	ひじきと高野豆腐の煮物 味噌汁	凍り豆腐	ひじき・グリーンピース	油・砂糖	だし・醤油・料理酒	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	大根・人参	じゃが芋	だし		
11	月	○ミニポテトフライ ブロッコリーのツナサラダ ごはん スープ ぶどうかん	ツナフレーク	ブロッコリー・コーン・レモン果汁	ミニポテト・油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	酢・塩・醤油	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	大根・人参	じゃが芋	だし		
12	火	○揚げアジの味噌がらめ ひじき豆 大根とアスパラのかりかえ 麦入りごはん すまし汁	あじ・赤みそ 大豆	ひじき・人参 スズメダイ・アスパラ・赤パプリカ	でん粉・油・砂糖 油・砂糖	醤油・本みりん・だし だし・醤油・料理酒 ゆかり・だし	■/▲ガーフライ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■野菜からんと (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	しろな	だし			
13	水	豚肉と野菜の甘辛炒め じゃが芋のチーズ煮 キャベツのきつぱりかえ 麦入りごはん 味噌汁	豚肉 ▲ミックスチーズ(一なし) ツナフレーク	人参・玉ねぎ・枝豆・しめじ・チンゲン菜	油・砂糖 じゃが芋・油 砂糖	醤油・本みりん・料理酒 塩 酢・醤油・本みりん	■/▲マヨネーズ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■ふりかけおにぎり (一お茶かおにぎり) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	なす・白菜	だし			
14	木	○鶏肉の唐揚げ ピーマンソテー 小松菜とインゲンのごま和え 麦入りごはん 味噌汁	鶏肉	しょうが ピーマン・コーン 小松菜・さやえんどう・人参	■小麦粉(一なし)・でん粉・油 ピーマン・油 ピーマン・油 醤油・本みりん・だし	■さやえんどう (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■サッポロポテト ▲/▲/▲/▲/▲/▲/▲/▲ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	大根	だし			



*都合により、献立および材料が一部変更になる場合がありますので、ご了承下さい。
その場合は、お知らせさせていただきます。

日付	曜日	献立名	主な材料と味付けの概要			おやつ		
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に腸や力のともになるもの	その他	午飯(1-2歳児)	午後
15	金	サバの照焼 昆布イリチー ほうれん草と白菜のお浸し ごはん かき玉汁	さば	しょうが 薄切昆布・切干大根・人参・玉ねぎ ほうれん草・白菜	砂糖 油・砂糖 米(国産)	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし	■/▲ビスコ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	☺ ▲/▲/▲/▲/▲/▲/▲/▲ (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし・醤油・塩			
16	土	○コンとウインナーのピザ かぼちゃの旨煮 スープ	ウインナー	コーン・玉ねぎ・さやえんどう かぼちゃ・グリーンピース キャベツ・枝豆もやし・えのきたけ	米(国産)・油 砂糖	チキンコンソメ・塩 だし・醤油・本みりん チキンコンソメ	ハッピーターン	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
19	火	○メンチカツ 厚揚げの煮物 ブロッコリーサラダ ごはん 味噌汁	■/■/▲メンチカツ(一鶏肉の旨み・高レン) 生揚げ	ブロッコリー・コーン・あおさのり	油 砂糖 米(国産) ■おつゆ(一なし)	■たべっ子ペイビー ☺ ▲/▲きなこ高レン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■なたべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■クラッカー ■/▲エースコイン (一ソフトサラダ) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
20	水	ハヤシライス マカロニサラダ	牛肉	玉ねぎ・人参・グリーンピース	米(国産)・油	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
21	木	アジの蒲焼風 きんぴらごぼう 白菜のごまネーズサラダ ごはん(強化米入) すまし汁	あじ	ごぼう・人参・ピーマン 白菜・チンゲン菜・コーン	でん粉・油・砂糖 油・砂糖 マヨネーズ・白ごま 米(国産)・強化米(新玄) ■おつゆ(一なし)	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
22	金	じゃこ大豆 フルーツ(バナナ) ツナチャーハン	しらす・大豆	バナナ	油・砂糖	醤油・料理酒	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■わかめおにぎり ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
23	土	切干大根とやしのナムル 中華スープ	切干大根・枝豆もやし	グリーンアスパラ・白菜・えのきたけ	中薬だし・醤油・塩	中薬だし・醤油・塩	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
25	月	カレーライス マロニーの中華サラダ フルーツ(オレンジ)	牛肉・鶏レバー	玉ねぎ・人参 きゅうり	米(国産)・押麦 マロニー・調味料 砂糖・白ごま	カレーフレーク 酢・醤油	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
26	火	照焼いわしバーグ 厚揚げと大根のとうみ煮 麦入りごはん 麦入り味噌汁	■いわし入ハンバーグ(一鶏肉) 生揚げ	大根・人参 白菜・小松菜	油・砂糖・でん粉 砂糖・でん粉 米(国産)・押麦	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
27	水	鶏肉のおかか焼 細切昆布の炒め煮 ブロッコリーのツナ和え 麦入りごはん 味噌汁	鶏肉・かつお節 さつま揚げ ブロッコリー・ツナ和え	■細切昆布・玉ねぎ ブロッコリー・人参	砂糖・でん粉 油・砂糖 米(国産)・押麦	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
28	木	サバの味噌煮 高野豆腐とかぼちゃの煮物 ごはん すまし汁	さば・赤みそ 凍り豆腐	しょうが かぼちゃ・グリーンピース 大根・赤パプリカ	砂糖 砂糖 米(国産)	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
29	金	とん平焼 平天とじゃが芋の煮物 インゲンとじゃこの酢の物 麦入りごはん 味噌汁	■/■(一なし)・ソース炒め(一馬肉) さつま揚げ しらす	キャベツ・玉ねぎ 人参 小松菜・さやえんどう	油・マヨネーズ じゃが芋・砂糖 砂糖 米(国産)・押麦	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			
30	土	かぼちゃサラダ 汁ピーマン	かぼちゃ・きゅうり・グリーンピース	マヨネーズ	中薬だし・醤油・塩	中薬だし・醤油・塩	■たべっ子ペイビー (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳	■/▲エースコイン (一鶏肉の旨み・高レン) ▲牛乳
		味噌汁	赤みそ・白みそ	みつば	だし			