



7月



リトルキッズ献立カレンダー 前半



タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
おひるごはん	 <p>アサガオとヒマワリが 元気に咲いていますね!</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p> 		7月1日	7月2日	7月3日	7月4日	
			<p>ご飯 カラスカレイの漬け焼き ひじきの煮物 みぞ汁 フルーツ(オレンジ)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 290/12.1/9.5/37.9/0.7</p>	<p>豚肉の甘辛丼 千ゲン菜とコーンの中華和え すまし汁</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 275/11.4/7.0/39.3/0.5</p>	お弁当の日	休園日	
栄養価							
おひるごはん	7月5日	7月6日	7月7日	7月8日	7月9日	7月10日	7月11日
	 <p>ご飯 鮭の豆乳クリームソース 切干大根のどぼろ煮 スープ フルーツ(パイナップル)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 312/13.8/7.0/47.3/0.5</p>	 <p>ご飯 鶏肉と小松菜のごま炒め 大根と人参の和え物 みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 273/10.5/8.1/37.5/0.7</p>	 <p>●七夕とうめん なすとどぼろのみぞ炒め かぼちゃの含め煮 フルーツ(バナナ)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 268/10.0/6.2/42.1/0.9</p>	 <p>ご飯 白糸タラと野菜の炒め物 小松菜と人参のサラダ みぞ汁 フルーツ(オレンジ)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 248/9.3/4.0/43.1/0.7</p>	 <p>夏野菜カレー 白菜と人参のサラダ フルーツ(洋梨缶)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 278/7.6/5.4/48.2/0.7</p>	お弁当の日	休園日
栄養価							
おひるごはん	7月12日	7月13日	7月14日				
	 <p>ご飯 助宗タラの甘酢あん フロッキーと鶏肉の炒め物 みぞ汁 フルーツ(白桃缶)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 281/12.4/6.0/42.6/0.6</p>	 <p>ソース焼きうどん さつまいもの甘煮 すまし汁 フルーツ(オレンジ)</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 277/11.8/6.0/43.5/0.9</p>	 <p>ご飯 ポークチャップ 千ゲン菜と人参のナムル風 みぞ汁</p> <p>Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/10.0/5.5/39.6/0.7</p>				
栄養価							

*都合により、献立を変更する場合がございます。










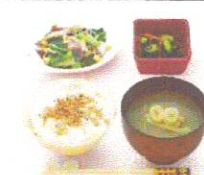



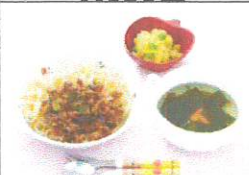
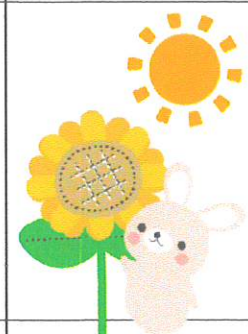


7月

リトルキッズ献立カレンダー 後半



タイハイ株式会社

	月	火	水	木 7月15日	金 7月16日	土 7月17日	日 7月18日
おひるごはん	 <p>アサガオとヒマワリが 元気に咲いていますね!</p> <p>タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠</p> 			 <p>納豆ごはん 鶏肉と野菜の生差炒め ほうれん草と大根のごまサラダ みそ汁</p>	 <p>なすのミートソーススパゲッティ さつまいもサラダ スープ</p>	お弁当の日	休園日
				Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 309/12.4/10.0/41.2/0.9	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 277/8.5/7.0/44.2/0.9		
おひるごはん	7月19日	7月20日	7月21日	7月22日	7月23日	7月24日	7月25日
	 <p>ご飯 豚肉の冷しゃぶ かぼちゃのバターソテー すまし汁</p>	 <p>鉄分強化！ふりかけご飯 カラスカレイのパン粉焼き 豚肉とチンゲン菜の煮物 みそ汁 フルーツ(洋梨缶)</p>	 <p>ご飯 えびと大豆の豆乳煮 白菜とスナップエンドウのオーロラサラダ すまし汁</p>	海の日	スポーツの日	お弁当の日	休園日
栄養価	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 274/10.4/6.7/42.0/0.5	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 305/12.9/8.0/43.3/0.7	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 288/13.7/7.0/41.8/0.9				
おひるごはん	7月26日	7月27日	7月28日	7月29日	7月30日	7月31日	
	 <p>鉄分強化！ふりかけご飯 豚肉とチンゲン菜の中華炒め ひじきと枝豆の炒り煮 みそ汁</p>	 <p>ご飯 チキンソテー 切干大根とほうれん草のマヨ醤油和え みそ汁</p>	 <p>ご飯 鮭の和風焼き 小松菜と人参のバターソテー みそ汁 フルーツ(バナナ)</p>	 <p>納豆ごはん 鶏肉と野菜の生差炒め ほうれん草と大根のごまサラダ みそ汁</p>	 <p>なすのミートソーススパゲッティ さつまいもサラダ スープ</p>	お弁当の日	
栄養価	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 276/11.3/7.6/39.5/0.8	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 287/9.2/9.5/39.9/0.8	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 249/10.8/3.8/41.3/0.6	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 309/12.4/10.0/41.2/0.9	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 277/8.5/7.0/44.2/0.9		

※都合により、献立を変更する場合がございます。



離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)バクバク期				中期(7~8ヶ月)モグモグ期				初期(5~6ヶ月)ゴックン期				離乳食	曜日	後期(9~11ヶ月)カミカミ期 完了期(12ヶ月頃)バクバク期				中期(7~8ヶ月)モグモグ期				初期(5~6ヶ月)ゴックン期																																	
		昼		使用食材一覧		昼		使用食材一覧		昼		使用食材一覧				昼		使用食材一覧		昼		使用食材一覧		昼		使用食材一覧																															
		1	木	軟飯 助宗タラと人参のだし煮 きゅうりサラダ みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・スケソウタラ・人参・出し汁・きゅうり・白菜・味噌・オレンジ	7倍粥 助宗タラと人参のだし煮 きゅうりサラダ みそ汁・フルーツ(濃しオレンジ)	米・スケソウタラ・人参・出し汁・きゅうり・白菜・味噌・オレンジ	10倍粥 人参ペースト 白菜ペースト	米・人参・白菜	16	金	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜サラダ すまし汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・豆腐			7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜サラダ すまし汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・豆腐	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト チンゲン菜ペースト 豆腐ペースト	米・玉ねぎ・人参・チンゲン菜・豆腐	17	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。																																			
3	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。								18	日	休園日																																													
4	日	休園日								19	月	軟飯 助宗タラと玉ねぎの豆乳煮 人参のだし煮 スープ	米・スケソウタラ・玉ねぎ・豆乳・水・精製塩・人参・出し汁・白菜・ごぼう・醤油	7倍粥 助宗タラと玉ねぎの豆乳煮 人参のだし煮 スープ	米・スケソウタラ・玉ねぎ・豆乳・水・精製塩・人参・出し汁・白菜・醤油	10倍粥 玉ねぎペースト 人参ペースト 白菜ペースト	米・玉ねぎ・人参・白菜	20	火	軟飯 鶏肉と小松菜のたくた煮 みそ汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・大根・人参・豆腐・味噌	7倍粥 鶏肉と小松菜のたくた煮 みそ汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・大根・人参・豆腐・味噌	10倍粥 小松菜・玉ねぎペースト 大根・人参ペースト 豆腐ペースト	米・小松菜・玉ねぎ・大根・人参・豆腐	21	水	軟飯 鶏肉と野菜のみそ煮 かぼちゃのマッシュ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・味噌・かぼちゃ	7倍粥 鶏肉と野菜のみそ煮 かぼちゃのマッシュ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・味噌・かぼちゃ	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト かぼちゃペースト	米・玉ねぎ・人参・かぼちゃ	22	木	休園日(海の日)																					
5	月	軟飯 助宗タラと玉ねぎの豆乳煮 スープ	おかゆ・スケソウタラ・玉ねぎ・豆乳・水・精製塩・人参・出し汁・白菜・ごぼう・醤油	7倍粥 助宗タラと玉ねぎの豆乳煮 スープ	米・スケソウタラ・玉ねぎ・豆乳・水・精製塩・人参・出し汁・白菜・醤油	10倍粥 玉ねぎペースト 人参ペースト 白菜ペースト	米・玉ねぎ・人参・白菜	23	金	休園日(スポーツの日)																																															
6	火	軟飯 鶏肉と小松菜のたくた煮 みそ汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・大根・人参・豆腐・花ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と小松菜のたくた煮 みそ汁	米・鶏肉・小松菜・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・大根・人参・豆腐・味噌	10倍粥 小松菜・玉ねぎペースト 大根・人参ペースト 豆腐ペースト	米・小松菜・玉ねぎ・大根・人参・豆腐	24	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。																																															
7	水	軟飯 鶏肉のトマト煮 なすと玉ねぎのみそ煮 かぼちゃのマッシュ・フルーツ(バナナ)	米・鶏肉・トマト・水・精製塩・なす・玉ねぎ・出し汁・味噌・かぼちゃ・バナナ	7倍粥 鶏肉のトマト煮 なすと玉ねぎのみそ煮 かぼちゃのマッシュ・フルーツ(濃しバナナ)	米・鶏肉・トマト・水・精製塩・なす・玉ねぎ・出し汁・味噌・かぼちゃ・バナナ	10倍粥 トマトペースト 玉ねぎ・かぼちゃペースト バナナペースト	米・トマト・玉ねぎ・かぼちゃ・バナナ	25	日	休園日																																															
8	木	軟飯 白ネギと玉ねぎのやわらか煮 小松菜と人参のサラダ みそ汁・フルーツ(オレンジ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・小松菜・人参・焼ふ・ワカメ・味噌・オレンジ	7倍粥 白ネギと玉ねぎのやわらか煮 小松菜と人参のサラダ みそ汁・フルーツ(濃しオレンジ)	米・シロイトタラ・玉ねぎ・出し汁・小松菜・人参・ワカメ・味噌・オレンジ	10倍粥 玉ねぎペースト 小松菜・人参ペースト	米・玉ねぎ・小松菜・人参	26	月	軟飯 助宗タラと小松菜のどろろ煮 ブロッコリーサラダ みそ汁	米・スケソウタラ・小松菜・玉ねぎ・出し汁・片栗粉・ブロッコリー・大根・味噌	7倍粥 助宗タラと小松菜のどろろ煮 ブロッコリーサラダ みそ汁	米・スケソウタラ・小松菜・玉ねぎ・出し汁・片栗粉・ブロッコリー・大根・味噌	10倍粥 小松菜・玉ねぎペースト ブロッコリーペースト 大根ペースト	米・小松菜・玉ねぎ・ブロッコリー・人参・大根	27	火	軟飯 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋	7倍粥 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋	10倍粥 玉ねぎペースト 人参ペースト さつま芋ペースト	米・玉ねぎ・人参・さつま芋	28	水	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参・焼ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参	10倍粥 人参ペースト 白菜ペースト	米・人参・白菜	29	木	軟飯 助宗タラと人参のだし煮 きゅうりサラダ みそ汁・フルーツ(濃しオレンジ)	米・スケソウタラ・人参・出し汁・きゅうり・白菜・味噌・オレンジ	7倍粥 助宗タラと人参のだし煮 きゅうりサラダ みそ汁・フルーツ(濃しオレンジ)	米・スケソウタラ・人参・出し汁・きゅうり・白菜・味噌・オレンジ	10倍粥 人参ペースト 白菜ペースト	米・人参・白菜	30	金	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜サラダ すまし汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・豆腐	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜サラダ すまし汁	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・豆腐	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト チンゲン菜ペースト 豆腐ペースト	米・玉ねぎ・人参・チンゲン菜・豆腐	31	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。							
9	金	軟飯 鶏肉と夏野菜のほくほく煮 白菜と人参のサラダ	米・鶏肉・かぼちゃ・なす・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・白菜・人参	7倍粥 鶏肉と夏野菜のほくほく煮 白菜と人参のサラダ	米・鶏肉・かぼちゃ・なす・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・白菜・人参	10倍粥 かぼちゃ・玉ねぎペースト 白菜・人参ペースト	米・かぼちゃ・玉ねぎ・白菜・人参	29	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。																																															
10	土	主食は主に種類の提供となります。 詳細につきましては連絡帳にてご確認ください。								30	日	休園日																																													
11	日	休園日								31	月	軟飯 助宗タラと小松菜のどろろ煮 ブロッコリーサラダ みそ汁	米・スケソウタラ・小松菜・玉ねぎ・出し汁・片栗粉・ブロッコリー・大根・味噌	7倍粥 助宗タラと小松菜のどろろ煮 ブロッコリーサラダ みそ汁	米・スケソウタラ・小松菜・玉ねぎ・出し汁・片栗粉・ブロッコリー・大根・味噌	10倍粥 小松菜・玉ねぎペースト ブロッコリーペースト 大根ペースト	米・小松菜・玉ねぎ・ブロッコリー・人参・大根	31	月	軟飯 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋	7倍粥 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋	10倍粥 玉ねぎペースト 人参ペースト さつま芋ペースト	米・玉ねぎ・人参・さつま芋																																
12	月	軟飯 助宗タラと小松菜のどろろ煮 ブロッコリーと人参のサラダ みそ汁	米・スケソウタラ・小松菜・玉ねぎ・出し汁・片栗粉・ブロッコリー・人参・大根・味噌	7倍粥 助宗タラと小松菜のどろろ煮 ブロッコリーと人参のサラダ みそ汁	米・スケソウタラ・小松菜・玉ねぎ・出し汁・片栗粉・ブロッコリー・人参・大根・味噌	10倍粥 小松菜・玉ねぎペースト ブロッコリーペースト 大根ペースト	米・小松菜・玉ねぎ・ブロッコリー・人参・大根	31	月	軟飯 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋	7倍粥 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋	10倍粥 玉ねぎペースト 人参ペースト さつま芋ペースト	米・玉ねぎ・人参・さつま芋																																										
13	火	軟飯 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ すまし汁 フルーツ(オレンジ)	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋・豆腐・オレンジ	7倍粥 鶏肉と野菜のたくたうどん さつま芋のマッシュ すまし汁 フルーツ(オレンジ)	うどん・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・出し汁・醤油・砂糖・さつま芋・豆腐・オレンジ	10倍粥 キャベツ・玉ねぎ・人参ペースト さつま芋ペースト 豆腐ペースト	うどん・キャベツ・玉ねぎ・人参・さつま芋・豆腐	31	月	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参・焼ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参	10倍粥 人参ペースト 白菜ペースト	米・人参・白菜																																										
14	水	軟飯 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参・焼ふ・味噌	7倍粥 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 チンゲン菜と人参のサラダ みそ汁	米・鶏肉・玉ねぎ・出し汁・砂糖・醤油・チンゲン菜・人参	10倍粥 玉ねぎペースト チンゲン菜ペースト 豆腐ペースト	米・玉ねぎ・チンゲン菜・人参	31	月	軟飯 助宗タラと人参のだし煮 きゅうりサラダ みそ汁・フルーツ(濃しオレンジ)	米・スケソウタラ・人参・出し汁・きゅうり・白菜・味噌・オレンジ	7倍粥 助宗タラと人参のだし煮 きゅうりサラダ みそ汁・フルーツ(濃しオレンジ)	米・スケソウタラ・人参・出し汁・きゅうり・白菜・味噌・オレンジ	10倍粥 人参ペースト 白菜ペースト	米・人参・白菜																																										
15	木	軟飯 鶏肉と野菜のやわらか煮 ほうれん草と大根のサラダ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・大根	7倍粥 鶏肉と野菜のやわらか煮 ほうれん草と大根のサラダ	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・出し汁・砂糖・醤油・ほうれん草・大根	10倍粥 玉ねぎ・人参ペースト ほうれん草・大根ペースト	米・玉ねぎ・人参・ほうれん草・大根																																																		

※食材の搬入状況により、献立が変更となる場合がございます。