

2025/幼児食



キッズルームこっこ保育園

日	曜	給食	3時おやつ
02	月	ナポリタン,ポテトサラダ,野菜スープ,オレンジ	おにぎり(鮭わかめ)
03	火	麦入りご飯,なすの甘辛いいため,はるさめサラダ,ワントンスープ,杏仁豆腐	りんごトースト,牛乳
04	水	ご飯,かじきの味噌カツ,キャベツの磯あえ,沢煮椀,バナナ	ピーマン
05	木	ふりかけご飯,鶏肉のごまみそ焼,大根サラダ,納豆と野菜のみそ汁,夏みかん缶	お好み焼き
06	金	サンドイッチ(ハム&チーズ),マカロニサラダ,豆乳スープ,甘夏	たぬき雑炊
07	土	麦入りご飯,マーボー豆腐,トマト中華あえ,たまごスープ,パイナップル	パウンドケーキ
09	月	鶏そぼろぶっかけうどん,チーズ入りちくわ揚げ,小松菜ともやしの和え物,バナナ	チュモッパ
10	火	ご飯,鮭の西京焼き,大根とちくわぶの煮物,豆腐すまし汁,パイナップル	ホットドッグ,牛乳
11	水	カレーライス,ブロッコリーとおからのサラダ,フルーツヨーグルト	バナナパイ,牛乳
12	木	麦入りご飯,揚げさばのねぎソースがけ,はるさめサラダ,中華スープ,メロン	じゃが芋のチヂミ
13	金	ご飯,鶏肉の塩こうじ焼き,チンゲン菜とさつま揚げのさっと煮,みそ汁,バナナ	サモザ風,牛乳
14	土	ご飯,かじきのカレーマヨ焼き,キャベツとわかめのごま酢あえ,みそ汁,オレンジ	バナナ黒糖ケーキ
16	月	しそふりかけご飯,照り焼き鶏つくね,ほうれん草の納豆あえ,麩のすまし汁,オレンジ	ベーグル(クリームチーズ&ジャム),牛乳
17	火	スタミナ豚丼,きゅうりの酢の物,すまし汁,フルーツヨーグルト	沖縄そば
18	水	ガパオ風ライス,UFO餃子,はるさめスープ,パイナップル	カップピザ,牛乳
19	木	ご飯,チキン南蛮,キャベツの磯あえ,豚汁,バナナ	納豆パスタ
20	金	ご飯,鮭の塩こうじ焼き,きんぴらごぼう,トマトみそ汁,メロン	大学芋,豆乳きな粉
21	土	麦入りご飯,豚肉とキャベツのみそ炒め,はるさめサラダ,ワントンスープ,オレンジ	ラスク
23	月	ロールパン,お魚のグラタン,ミートボールのトマトスープ,ヨーグルト(夏みかん)	ツナマヨおにぎり
24	火	ご飯,野菜バーグ,マカロニサラダ,豆乳みそ汁,バナナ	ホイップ風あんこサンド,牛乳
25	水	麦入りご飯,あじフライ,キャベツの昆布あえ,あおさのみそ汁,オレンジ	冷やしうどん
26	木	麦入りご飯,ブルコギ,なすのごまマヨ,じゃがいもとのりの中華スープ,メロン	プリン
27	金	焼きもちこしご飯,いわしの梅しそ焼,そら豆とささみのサラダ,わかめスープ,夏みかん	焼きカレーパン,牛乳
28	土	焼きそば,なすのおかか和え,中華スープ,バナナ	ハッシュドポテト
30	月	ビビンバ,凍り豆腐のから揚げ,はるさめスープ,バナナ	ジャムサンド,オレンジ豆乳

エネルギー 約 578kcal
たんぱく質 約 24.5g
脂質 約 20g



このメニューに注目!「ガパオライス」

日本語でバジル炒めごはんのことです。タイでは一般的な料理でタイの国民食のようです。鶏肉だけではなく、豚肉や魚介、きのこなど様々な食材が使われ赤ピーマンとバジルの色とりが美しいです。目玉焼きをのせて食べるのが一般的なようです。

※食材の都合により献立を変更する場合がございます。