



令和7年7月 給食献立一覧表（7，8か月頃から9～11か月頃まで）



日付	曜日	献立名	材 料	備考 保護者 ⇄ 保育園
1	火	お粥 そぼろ煮 トマト(生) 人参ポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉 トマト 人参、ミルク、スープ	
2	水	お粥 白身魚のほぐし煮 人参のやわらか煮 みそ汁(大根)	全がゆ(精白米) かれい、醤油、砂糖、水 人参 大根、みそ、だし汁	
3	木	お粥 マカロニとひき肉のミルク煮 大根のやわらか煮 キャベツスープ	全がゆ(精白米) マカロニ、鶏挽肉、人参、スープ、ミルク 大根、だし汁 キャベツ、スープ	
4	金	お粥 肉団子の野菜あんかけ パナナ(生) みそ汁(じゃがいも)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、玉葱、だし汁、醤油、片栗粉 パナナ じゃが芋、みそ、だし汁	
5	土	お粥 じゃが芋のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 玉葱のスープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ 胡瓜、だし汁 玉葱、スープ	
7	月	お粥 肉団子の野菜あんかけ トマト(生) そうめん汁	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、だし汁、醤油、片栗粉 トマト 干しそうめん、オクラ、だし汁	
8	火	お粥 ツナと野菜のケチャップ煮 きゅうりのやわらか煮 さつまいものポタージュ	全がゆ(精白米) ツナ缶、玉葱、人参、スープ、ケチャップ 胡瓜、だし汁 さつまいも、ミルク、スープ	
9	水	お粥 白身魚の味噌煮 グレープフルーツ(生) すまし汁	全がゆ(精白米) かれい、みそ、砂糖、水 グレープフルーツ ほうれん草、人参、だし汁、醤油	
10	木	パン粥 南瓜のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 卵スープ	食パン、水 鶏挽肉、南瓜、玉葱、ミルク、スープ 胡瓜、だし汁 卵、キャベツ、スープ	
11	金	お粥 豆腐のあんかけ 人参のやわらか煮 みそ汁(玉葱)	全がゆ(精白米) 木綿豆腐、人参、だし汁、醤油、片栗粉 人参 玉葱、みそ、だし汁	
12	土	お粥 そぼろ煮 オレンジ(生) 人参スープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、だし汁、醤油、片栗粉 オレンジ 人参、スープ	
14	月	お粥 なすのそぼろあんかけ ブロッコリーのやわらか煮 みそ汁(人参)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、なす、玉葱、だし汁、醤油、片栗粉 ブロッコリー、だし汁、醤油 人参、だし汁、みそ	
15	火	お粥 ツナと野菜のスープ煮 人参のやわらか煮 じゃがいものポタージュ	全がゆ(精白米) ツナ缶、玉葱、人参、スープ 人参 じゃが芋、ミルク、スープ	
16	水	パン粥 白身魚のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 トマトスープ	食パン、水 かれい、キャベツ、スープ、ミルク、片栗粉 胡瓜、だし汁 トマト、玉葱、スープ	
17	木	お粥 ひき肉の卵とじ みかん缶 青菜のポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、玉葱、卵、だし汁、醤油 みかん缶 青菜、ミルク、スープ	



令和7年7月 給食献立一覧表（7, 8か月頃から9～11か月頃まで）



日付	曜日	献立名	材 料	備考 保護者 ⇄ 保育園
18	金	お粥 肉団子の野菜あんかけ 大根のやわらか煮 みそ汁(豆腐・人参)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、キャベツ、だし汁、醤油、片栗粉 大根、だし汁 木綿豆腐、人参、みそ、だし汁	
19	土	お粥 じゃが芋のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 玉葱のスープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ 胡瓜、だし汁 玉葱、スープ	
21	月	海 の 日		
22	火	お粥 豆腐のあんかけ きゅうりのやわらか煮 みそ汁(かぶ)	全がゆ(精白米) 木綿豆腐、人参、玉葱、ピーマン、だし汁、醤油、片栗粉 胡瓜、だし汁 かぶ、かぶの葉、みそ、だし汁	
23	水	パン粥 大根のそぼろあんかけ 人参のやわらか煮 コーンポタージュ	食パン、水 大根、鶏挽肉、だし汁、醤油、片栗粉 人参 コーン、ミルク、スープ	
24	木	お粥 白身魚のあんかけ じゃがいも(茹で) みそ汁(玉葱・オクラ)	全がゆ(精白米) かれい、人参、だし汁、醤油、片栗粉 じゃが芋 玉葱、オクラ、みそ、だし汁	
25	金	とろとろスープスパゲティ みかん缶	スパゲティ、鶏挽肉、玉葱、人参、キャベツ、ケチャップ、スープ みかん缶	
26	土	お粥 肉団子の野菜あんかけ バナナ(生) 人参スープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、人参、チンゲン菜、だし汁、醤油、片栗粉 バナナ 人参、スープ	
28	月	お粥 じゃが芋のミルク煮 きゅうりのやわらか煮 玉葱のスープ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、じゃが芋、玉葱、人参、ミルク、スープ 胡瓜、だし汁 玉葱、スープ	
29	火	お粥 ひき肉の卵とじ かぼちゃ(茹で) みそ汁(人参・オクラ)	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、玉葱、卵、だし汁、醤油 南瓜 人参、オクラ、みそ、だし汁	
30	水	お粥 白身魚のあんかけ オレンジ(生) トマトスープ	全がゆ(精白米) かれい、人参、だし汁、醤油、片栗粉 オレンジ トマト、玉葱、スープ	
31	木	お粥 肉団子のスープ煮 人参のやわらか煮 青菜のポタージュ	全がゆ(精白米) 鶏挽肉、人参、スープ 人参 青菜、ミルク、スープ	

【留意事項】

安全な離乳食の提供のため、以下事項について、必ず事前に担任保育士へお知らせください。

① お子さんの離乳食の「固さの目安」「形状の目安」(※以下表に赤字で○印をつけてください。)

	離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
固さの目安	なめらかにすりつぶした状態 (ヨーグルト状)	舌でつぶせる固さ (豆腐くらい)	歯ぐきでつぶせる固さ (バナナくらい)	歯ぐきで噛める固さ (肉団子くらい)
形状の目安	ペースト状	つぶし、きざみ	つぶし、きざみ、スティック状	スティック状等

※お子さんの離乳食の固さや形状の目安のほか、お子さんの実際の食べ具合を踏まえ、

担任保育士がすり鉢や調理用ハサミで食材の大きさや固さ、形状を最終調整し、提供いたします。

② お子さんが食べたことのない食材 (※上記献立一覧表の該当食材に赤字で○印をつけてください。)

(国ガイドラインに基づき、保育所では安全管理の観点から、家庭で食べたことのない食材を提供することはできません。)

【その他】

・担任保育士に知らせたいこと等がある場合は、上記献立一覧表の「備考欄」に記載してください。

・食物アレルギーを有するお子さんは、医師による「生活管理指導表」の提出が必要になりますので、必ず事前に担任保育士へお知らせください。

・食材の調達等の状況により、献立及び食材が一部変更となる場合があります。

・青菜は、ほうれん草または小松菜を使用します。

・上記献立一覧表に「片栗粉」の記載がない場合でも、片栗粉でとろみをつける場合があります。

・上記献立のほか、麦茶を提供します。