

2024年 4月 離乳食献立表				給与栄養目標量		今年度 初めての食材		全て	
				月齢		エネルギー			
				9～11ヶ月		325kcal			
日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
1	月	午前食	鶏肉と野菜のケチャップ粥	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ケチャップ・砂糖	豚肉と野菜のケチャップ軟飯	米・豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ケチャップ・砂糖	341		
15			春野菜の煮物	キャベツ・ホールコーン・トマト・砂糖・醤油	春野菜の彩りサラダ いちご	キャベツ・アスパラガス・ホールコーン・トマト・塩・醤油 いちご			
		午後食			刻みマカロンきなこ せんべい	マカロニ・きなこ・砂糖 塩せんべい			
2	火	午前食	やわらか刻みうどん	うどん・ほうれん草・だし・砂糖・醤油	刻みぎつねうどん 鶏肉のケチャップ炒め	うどん・油揚げ・ほうれん草・だし・砂糖・醤油 鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・ホールコーン・サラダ油・砂糖	352		
16			鶏肉のケチャップ煮	鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・ホールコーン・	小松菜のごま和え りんご	小松菜・人参・ごま・砂糖・醤油 りんご			
		午後食			さつま芋スティック 赤ちゃんせんべい	さつま芋 赤ちゃんせんべい			
3	水	午前食	豆腐と野菜の味噌粥	米・豆腐・人参・玉ねぎ・味噌・砂糖・醤油	軟飯 麻婆豆腐	米 豆腐・豚肉・人参・玉ねぎ・しいたけ・サラダ油・味噌・砂糖・醤油・片栗粉	323		
17			すまし汁(ほうれん草)	ほうれん草・だし・塩・醤油・片栗粉	春雨の刻みサラダ すまし汁(ほうれん草・しめじ)	春雨・人参・きゅうり・ホールコーン・砂糖・醤油 ほうれん草・しめじ・だし・塩・醤油			
		午後食			ホットケーキ	小麦粉・砂糖・ベーキングパウダー・サラダ油			
4	木	午前食	パン粥 鶏肉の磯煮	食パン 鶏肉・醤油・青のり	スティックパン のり塩チキン	食パン 鶏肉・オリーブ油・醤油・青のり	336		
18			ミルクスープ	じゃが芋・玉ねぎ・グリーンピース・塩・粉ミルク・片栗粉	切干大根の刻みサラダ ミルクスープ	切干大根・人参・さやいんげん・サラダ油・砂糖・醤油 じゃが芋・玉ねぎ・グリーンピース・塩・醤油			
		午後食			きのこツナの軟飯	米・ツナ缶・えのき・しいたけ・人参・塩・醤油			
5	金	午前食	たらと野菜のお粥	米・たら・キャベツ・人参・塩・醤油	軟飯 たらと野菜の煮物	米 たら・キャベツ・人参・砂糖・醤油	347		
19			さつま芋マッシュ みそ汁(かぼちゃ)	さつま芋・ひじき・だし・砂糖 かぼちゃ・だし・味噌・片栗粉	さつま芋の煮物 みそ汁(かぼちゃ・えのき)	さつま芋・ひじき・油揚げ・しいたけ・グリーンピース・だし・砂糖・醤油 かぼちゃ・えのき・だし・味噌			
		午後食			スティックパン	食パン			
6	土	午前食	刻みわかめうどん	うどん・鶏肉・わかめ・人参・ホールコーン・塩・醤油	刻みわかめうどん 厚揚げの煮物	うどん・鶏肉・わかめ・人参・ホールコーン・塩・醤油 厚揚げ・玉ねぎ・人参・しいたけ・さやいんげん・砂糖・醤油	244		
20			玉ねぎと人参の煮物	玉ねぎ・人参・さやいんげん・塩・醤油	バナナ	バナナ			
		午後食			赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いします。

※1種類の食材を3回以上食べてから保育園で提供できるようになります。

※1日2食食べたなら中期から、1日3食食べてから後期食、お家で補食が始まったら午後食の提供が保育園で可能となります。

※行事や材料などの都合により変更することがございますのでご了承ください。

※だしにはかつお節と昆布を使っています。

※後期の材料に入っている牛乳は料理用であり、飲用ではありません。

日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
8	月	午前食	鶏肉と野菜のお粥	米・鶏肉・人参・さやいんげん・塩・醤油	軟飯	米	355		
22			みそ汁(ほうれん草・玉ねぎ)	ほうれん草・玉ねぎ・だし・味噌・片栗粉	厚揚げと野菜の煮物	厚揚げ・鶏肉・しめじ・人参・さやいんげん・塩・醤油			
		午後食			ごぼうのやわらか煮	ごぼう・人参・砂糖・醤油・ごま			
9	火	午前食	たらとじゃが芋のパン粥	食パン・たら・じゃが芋・ブロッコリー・玉ねぎ・粉ミルク・青のり	スティックパン	食パン	320		
23			トマトスープ	人参・玉ねぎ・トマト缶・砂糖・塩	鮭とじゃが芋のチーズ焼き	鮭・じゃが芋・ブロッコリー・玉ねぎ・チーズ・青のり			
		午後食			トマトスープ	人参・玉ねぎ・トマト缶・砂糖・塩			
10	水	午前食	お粥	米	コーン軟飯	米・ホールコーン・塩	340		
24			鶏肉と野菜の味噌煮	鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・ほうれん草・砂糖・味噌	ステーキ	ステーキ・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・サラダ油・味噌・砂糖・醤油			
		午後食	すまし汁(チンゲン菜)	チンゲン菜・だし・塩・醤油・片栗粉	もやしの刻み和え	もやし・ほうれん草・人参・塩・醤油			
11	木	午前食	鶏肉と野菜のお粥	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・さやいんげん・だし・砂糖・醤油	すまし汁(チンゲン菜・しめじ)	チンゲン菜・しめじ・だし・塩・醤油	335		
25			ブロッコリーの煮物	ブロッコリー・人参・醤油	ステーキ	ステーキ・マーガリン・砂糖			
		午後食	味噌汁(大根・わかめ)	大根・わかめ・だし・味噌・片栗粉	スティックラスク	食パン・マーガリン・砂糖			
12	金	午前食	しらすのやわらかうどん	うどん・しらす・キャベツ・人参・醤油	鶏の甘辛丼(軟飯)	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・さやいんげん・だし・砂糖・醤油	252		
26			すまし汁(コーン・玉ねぎ)	ホールコーン・玉ねぎ・だし・醤油・片栗粉	ブロッコリーの和え物	ブロッコリー・えのき・人参・醤油			
		午後食			みそ汁(大根・わかめ)	大根・わかめ・だし・味噌			
13	土	午前食	人参とコーンのお粥	米・人参・ホールコーン・玉ねぎ・砂糖・塩	清見オレンジ	清見オレンジ	314		
27			みそ汁(ほうれん草・豆腐)	ほうれん草・豆腐・だし・味噌・片栗粉	チーズ蒸しパン	米粉・ベーキングパウダー・砂糖・牛乳・チーズ・サラダ油・塩			
		午後食			刻み焼きうどん	うどん・豚肉・キャベツ・もやし・人参・ケチャップ・醤油・サラダ油			
誕生日	金	午前食	彩り粥	米・アスパラガス・玉ねぎ・ホールコーン・塩・青のり	きゅうりとわかめの和え物	きゅうり・わかめ・しらす・玉ねぎ・砂糖・塩	349		
26			鶏肉と野菜の煮物	鶏肉・キャベツ・きゅうり・人参・砂糖・醤油	すまし汁(コーン・玉ねぎ)	ホールコーン・玉ねぎ・だし・醤油			
		午後食	すまし汁(小松菜・人参)	小松菜・人参・だし・塩・醤油・片栗粉	バナナ	バナナ			
					お芋スティック	じゃが芋・青のり・塩			
					ビスケット	ビスケット			
13	土	午前食	人参とコーンのお粥	米・人参・ホールコーン・玉ねぎ・砂糖・塩	和風チャーハン(軟飯)	米・豚肉・人参・玉ねぎ・ホールコーン・サラダ油・塩・醤油	314		
27			みそ汁(ほうれん草・豆腐)	ほうれん草・豆腐・だし・味噌・片栗粉	人参とツナの炒め煮	人参・ツナ缶・玉ねぎ・サラダ油・醤油			
		午後食			みそ汁(ほうれん草・豆腐)	ほうれん草・豆腐・だし・味噌			
誕生日	金	午前食	彩り粥	米・アスパラガス・玉ねぎ・ホールコーン・塩・青のり	赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい	349		
26			鶏肉と野菜の煮物	鶏肉・キャベツ・きゅうり・人参・砂糖・醤油	ピラフ風軟飯	米・鶏肉・アスパラガス・玉ねぎ・ホールコーン・オリーブ油・塩・青のり			
		午後食	すまし汁(小松菜・人参)	小松菜・人参・だし・塩・醤油・片栗粉	鶏肉の煮物	鶏肉・砂糖・醤油・片栗粉			
					キャベツの和え物	キャベツ・きゅうり・人参・醤油			
					すまし汁(小松菜・人参)	小松菜・人参・だし・塩・醤油			
					ホットケーキ	米粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油			

2024年 5月 離乳食献立表				給与栄養目標量		今年度 初めての食材	さわら・スパゲッティ・麩・寒天 ゼラチン・クリームコーン缶・そうめん		
				月齢	エネルギー				
				9～11ヶ月	325kcal				
日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
13	月	午前食	お粥	米		軟飯 / りんご	米 / りんご		347
27		午前食	鶏肉と野菜の甘辛煮	鶏肉・玉ねぎ・人参・ホールコーン・砂糖・醤油		鶏肉と玉ねぎの甘辛煮	鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油・サラダ油		
		午後食	みそ汁(わかめ)	わかめ・だし・味噌・片栗粉		切干大根と大豆の刻み和え	切干大根・人参・ホールコーン・水煮大豆・きゅうり・砂糖・醤油		
	火	午後食				みそ汁(わかめ)	わかめ・だし・味噌		334
14		午前食	たらやわらかミルクパスタ	スパゲッティ・たら・玉ねぎ・アスパラガス・粉ミルク・砂糖・塩・片栗粉		ブレーンヨーグルト	ヨーグルト・砂糖		
28		午後食	ほうれん草とトマトの煮物	ホールコーン・キャベツ・ほうれん草・トマト・醤油・砂糖		コーンフレーク	コーンフレーク		
	水	午後食	すまし汁(人参)	人参・だし・塩・醤油・片栗粉		鮭としめじのミルクパスタ	スパゲッティ・鮭・玉ねぎ・しめじ・アスパラガス・オリーブ油・牛乳・砂糖・塩・片栗粉		346
1		午前食	高野豆腐と人参のお粥	米・高野豆腐・人参・砂糖・醤油		刻みほうれん草とトマトのサラダ	ホールコーン・キャベツ・ほうれん草・トマト・オリーブ油・塩・醤油		
15		午後食	キャベツとコーンの煮物	キャベツ・玉ねぎ・きゅうり・人参・ホールコーン・塩		すまし汁(もやし・人参)	もやし・人参・だし・塩・醤油		
	木	午後食	みそ汁(人参)	人参・だし・味噌・片栗粉		ごぼうと人参の軟飯	米・ごぼう・人参・グリーンピース・砂糖・醤油・塩		299
16		午前食	小松菜と人参のお粥	米・小松菜・人参・醤油		軟飯 / オレンジ	米 / オレンジ		
30		午後食	鶏肉とひじきの白和え	鶏肉・ひじき・豆腐・砂糖・人参・玉ねぎ・醤油		豚肉と厚揚げの煮物	豚肉・厚揚げ・人参・しめじ・砂糖・醤油		
	金	午後食	みそ汁(さつま芋)	さつま芋・だし・味噌・片栗粉		キャベツのサラダ	キャベツ・玉ねぎ・きゅうり・人参・ホールコーン・塩		330
17		午前食	パン粥	食パン		みそ汁(えのき・人参)	えのき・人参・だし・味噌		
31		午後食	鶏肉と野菜の刻み煮	鶏肉・玉ねぎ・ピーマン・さつま芋・塩・醤油		マカロニナポリタン	マカロニ・ケチャップ・トマト缶・塩・オリーブ油		
	土	午後食	トマトスープ	トマト缶・玉ねぎ・ブロッコリー・ケチャップ・砂糖・塩・片栗粉		赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい		358
18		午前食	ツナとキャベツの刻みパスタ	スパゲッティ・ツナ缶・キャベツ・玉ねぎ・塩		スティックパン	食パン		
		午後食	ブロッコリーの煮物	ブロッコリー・玉ねぎ・砂糖・醤油		スティックパン / りんご	食パン / りんご		330
	木	午後食	すまし汁(ほうれん草・人参)	ほうれん草・人参・だし・塩・醤油・片栗粉		刻みボークソテー	豚肉・玉ねぎ・ピーマン・サラダ油・塩・醤油		
2		午前食	人参とチーズのお粥	米・人参・チーズ		マッシュポテト(さつま芋)	さつま芋・塩		330
		午後食	鶏肉とピーマンの味噌煮	鶏肉・ピーマン・味噌・砂糖		トマトスープ	トマト缶・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・ケチャップ・砂糖・塩		
		午後食	すまし汁(玉ねぎ・わかめ)	玉ねぎ・わかめ・だし・塩・醤油・片栗粉		スティックチーズチヂミ	米粉・片栗粉・玉ねぎ・人参・チーズ・醤油・サラダ油		
		午後食				ツナとキャベツの柔らかパスタ	スパゲッティ・ツナ缶・キャベツ・玉ねぎ・オリーブ油・塩		330
		午後食				ブロッコリーの刻みサラダ	ブロッコリー・玉ねぎ・砂糖・醤油・オリーブ油		
		午後食				すまし汁(ほうれん草・人参)	ほうれん草・人参・だし・塩・醤油		
		午後食				バナナ	バナナ		330
		午後食				赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい		
		午後食				ビスケット	ビスケット		330
		午後食				いなりちらし軟飯	米・油揚げ・チーズ・砂糖・ごま・切干大根・人参・きゅうり・だし・醤油		
		午後食				鶏肉とピーマンのみそ炒め煮	鶏肉・ピーマン・味噌・砂糖・ごま・サラダ油		
		午後食				すまし汁(玉ねぎ・わかめ)	玉ねぎ・わかめ・だし・塩・醤油		330
		午後食				りんご	りんご		
		午後食				ホットケーキ(米粉)	米粉・砂糖・ベーキングパウダー・サラダ油		

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いします。

※1種類の食材を3回以上食べてから保育園で提供できるようになります。

※1日2食食べたから中期から、1日3食食べてから後期食、お家で補食が始まったら午後食の提供が保育園で可能となります。

※行事や材料などの都合により変更することがございますのでご了承ください。

※だしにはかつお節と昆布を使っています。

※後期の材料に入っている牛乳は料理用であり、飲用ではありません。

日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
20	月	午前食	高野豆腐とそうめんのやわらか煮	そうめん・高野豆腐・玉ねぎ・人参・だし・塩・醤油	豚肉とそうめんの炒め煮	そうめん・豚肉・サラダ油・玉ねぎ・人参・だし・塩・醤油	334		
			トマトとチンゲン菜の煮物 コンスープ	トマト・玉ねぎ・チンゲン菜・砂糖・醤油 クリームコーン缶・塩・片栗粉	トマトのサラダ コンスープ	トマト・玉ねぎ・チンゲン菜・サラダ油・醤油 クリームコーン缶・ホールコーン・えのき・塩			
		午後食			鶏肉のだし茶漬け	米・鶏肉・しいたけ・人参・だし・塩・砂糖・醤油			
7	火	午前食	鶏肉のケチャップあんかけ丼(お粥)	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ケチャップ・砂糖・片栗粉	鶏肉のケチャップあんかけ丼(軟飯)	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ケチャップ・砂糖・片栗粉	332		
21			キャベツとコーンの煮物	キャベツ・ホールコーン・ピーマン・醤油・砂糖	キャベツとコーンのごま炒め	キャベツ・ホールコーン・ピーマン・サラダ油・塩・醤油・ごま			
		午後食			スティックきなこトースト	食パン・砂糖・マーガリン・きなこ			
8	水	午前食	人参パン粥	食パン・人参	スティックパン / パナナ	食パン / パナナ	307		
22			豆腐とブロッコリーのケチャップ煮	豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー・ホールコーン・ケチャップ・塩	豆腐と彩り野菜のチーズ煮	豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー・ホールコーン・サラダ油・チーズ・塩・ケチャップ			
		すまし汁(じゃが芋・玉ねぎ)	じゃが芋・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉	ごぼうと人参のごま味噌煮 すまし汁(じゃが芋・玉ねぎ)	ごぼう・人参・砂糖・味噌・ごま じゃが芋・玉ねぎ・だし・塩・醤油				
	午後食			糖蜜ゼリー ビスケット	砂糖・寒天・ゼラチン ビスケット				
9	木	午前食	たらと野菜のお粥	米・たら・ピーマン・人参・醤油・砂糖	軟飯 さわらと野菜のくす煮	米 さわら・もやし・ピーマン・人参・だし・塩・醤油・砂糖・片栗粉	314		
23			かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁(麴)	鶏肉・かぼちゃ・だし・砂糖・醤油・片栗粉 麴・だし・味噌・片栗粉	かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁(麴・しめじ)	鶏肉・かぼちゃ・だし・砂糖・醤油 麴・しめじ・だし・味噌			
		午後食			スティックさつま芋	さつま芋			
10	金	午前食	小松菜としらすのお粥	米・小松菜・人参・しらす・醤油	軟飯 鶏じゃが	米 鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・さやいんげん・砂糖・醤油・だし	339		
24			鶏肉とじゃが芋の煮物 みそ汁(大根・わかめ)	鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・さやいんげん・砂糖・醤油・だし 大根・わかめ・だし・味噌・片栗粉	小松菜としらすの刻み和え みそ汁(大根・わかめ)	小松菜・人参・しらす・砂糖・醤油・ごま 大根・わかめ・だし・味噌			
		午後食			チーズ蒸しパン	チーズ・牛乳・小麦粉・砂糖・ベーキングパウダー・サラダ油			
11	土	午前食	鶏肉と野菜のお粥	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・だし・砂糖・醤油	豚丼(軟飯)	米・豚肉・玉ねぎ・人参・だし・砂糖・醤油	333		
25			ほうれん草の煮物 みそ汁(いんげん・玉ねぎ)	ほうれん草・砂糖・醤油 さやいんげん・玉ねぎ・だし・味噌・片栗粉	ほうれん草の刻み和え みそ汁(いんげん・玉ねぎ)	ほうれん草・かつお節・醤油 さやいんげん・玉ねぎ・だし・味噌			
		午後食			赤ちゃんせんべい ビスケット	赤ちゃんせんべい ビスケット			
誕生日	31	午前食	鶏肉と野菜のケチャップ粥	米・鶏肉・ホールコーン・グリーンピース・玉ねぎ・人参・ケチャップ・塩・醤油	ケチャップライス(軟飯) 鶏肉の甘辛焼き	米・ホールコーン・グリーンピース・ケチャップ・塩・醤油 鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油・サラダ油	318		
			すまし汁(人参・ほうれん草)	人参・ほうれん草・だし・塩・醤油・片栗粉	ごぼうと人参のごまサラダ すまし汁(人参・ほうれん草)	ごぼう・人参・ごま・醤油・砂糖・サラダ油 人参・ほうれん草・だし・塩・醤油			
		午後食			ヨーグルトケーキ	ヨーグルト・米粉・砂糖・ベーキングパウダー・サラダ油			

2024年 6月 離乳食献立表					給与栄養目標量	
					月齢	エネルギー
					9～11ヶ月	325kcal
今年度初めての食材						
かじき・小豆缶・なす・そら豆・青のり・れんこん						
日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
3	月	午前食	お粥		米	342
17			高野豆腐とじゃが芋の煮物		高野豆腐・じゃが芋・人参・チンゲン菜・砂糖・醤油	
			みそ汁(わかめ・玉ねぎ)		わかめ・玉ねぎ・味噌・だし・片栗粉	
		午後食				
4	火	午前食	パン粥		食パン	317
18			鶏肉のトマト煮		鶏肉・玉ねぎ・人参・キャベツ・ほうれん草・ホールコーン・トマト缶・砂糖・塩・醤油・ケチャップ	
			すまし汁(人参)		人参・だし・塩・醤油・片栗粉	
		午後食				
5	水	午前食	かじきとわかめのお粥		米・かじき・わかめ・醤油・砂糖	347
19			さつま芋の甘煮(マッシュ)		さつま芋・砂糖	
			みそ汁(大根・人参)		大根・人参・味噌・だし・片栗粉	
		午後食				
6	木	午前食	鶏肉のやわらかうどん		うどん・鶏肉・キャベツ・人参・だし・塩・醤油・砂糖・青のり	328
20			トマトの刻みサラダ		トマト・玉ねぎ・醤油・砂糖	
		午後食				
7	金	午前食	鶏肉と野菜のお粥		米・鶏肉・人参・グリンピース・砂糖・醤油	325
21			ほうれん草としらすの煮物		ほうれん草・人参・しらす・醤油・砂糖	
			みそ汁(わかめ・キャベツ)		わかめ・キャベツ・味噌・だし・片栗粉	
		午後食				
8	土	午前食	高野豆腐と野菜のお粥		米・高野豆腐・人参・玉ねぎ・ホールコーン・塩・醤油	325
22			いんげんと人参の煮物		いんげん・人参・醤油・砂糖	
			すまし汁(ほうれん草)		ほうれん草・塩・醤油・だし・片栗粉	
		午後食				

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いします。

※1種類の食材を3回以上食べてから保育園で提供できるようになります。

※1日2食食べたなら中期から、1日3食食べてから後期食、お家で補食が始まったら午後食の提供が保育園で可能となります。

※行事や材料などの都合により変更することがございますのでご了承ください。

※だしにはかつお節と昆布を使っています。

※後期の材料に入っている牛乳は料理用であり、飲用ではありません。

日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
10	月	午前食	鶏肉と豆腐の甘辛粥	米・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・砂糖・醤油	軟飯	米	319		
24			小松菜と人参の煮物	小松菜・人参・砂糖・醤油	鶏肉と豆腐の甘辛煮	鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・しいたけ・砂糖・醤油			
			みそ汁(なす)	なす・味噌・だし・片栗粉	小松菜の刻みごま和え	小松菜・人参・しめじ・ごま・砂糖・醤油			
		午後食			ふかし芋(じゃが芋)	じゃが芋・塩			
					赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			
11	火	午前食	やわらかけんちんうどん	うどん・鶏肉・人参・大根・砂糖・醤油・だし	やわらかけんちんうどん	うどん・豚肉・油揚げ・人参・大根・しいたけ・砂糖・醤油・だし	345		
25			かぼちゃの煮物	かぼちゃ・醤油・だし	かぼちゃのいとこ煮	かぼちゃ・小豆缶・醤油・だし			
			午後食			コロコロバナナケーキ		小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油・バナナ	
12	水	午前食	鶏肉とトマトのお粥	米・鶏肉・玉ねぎ・グリーンピース・トマト缶・ケチャップ	豚肉のケチャップあんかけ丼(軟飯)	米・豚肉・玉ねぎ・しめじ・グリーンピース・トマト缶・ケチャップ・片栗粉	312		
26			きゅうりの煮物	きゅうり・砂糖・醤油	はりはりサラダ(刻み)	ツナ缶・切干大根・きゅうり・ごま・醤油・砂糖			
			午後食			バナナ		バナナ	
					糖蜜ゼリー	砂糖・寒天・ゼラチン			
					ビスケット	ビスケット			
13	木	午前食	鶏肉とブロッコリーのパン粥	食パン・鶏肉・ブロッコリー・玉ねぎ・ケチャップ	スティックパン	食パン	331		
27			ミルクコーンスープ	ほうれん草・玉ねぎ・人参・クリームコーン缶・粉ミルク・塩・砂糖・片栗粉	鶏肉とブロッコリーのケチャップ煮	鶏肉・ブロッコリー・玉ねぎ・ケチャップ・醤油・片栗粉			
			午後食			ミルクコーンスープ		ほうれん草・玉ねぎ・人参・クリームコーン・牛乳・塩・砂糖	
					オレンジ	オレンジ			
					みそ軟飯	米・味噌・砂糖・ごま			
14	金	午前食	たらと野菜のお粥	米・たら・チンゲン菜・人参・玉ねぎ・醤油・砂糖	たらのあんかけ丼(軟飯)	米・たら・チンゲン菜・人参・玉ねぎ・しいたけ・塩・醤油・砂糖・サラダ油・片栗粉	311		
28			鶏肉とさつま芋の煮物	鶏肉・さつま芋・砂糖・醤油	さつま芋と鶏肉の甘辛炒め	鶏肉・さつま芋・サラダ油・砂糖・醤油			
			すまし汁(豆腐・わかめ)	豆腐・わかめ・だし・塩・醤油・片栗粉	すまし汁(豆腐・わかめ)	豆腐・わかめ・だし・塩・醤油			
		午後食			赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			
1	土	午前食	味噌うどん	うどん・鶏肉・ホールコーン・キャベツ・人参・味噌・醤油	味噌うどん	うどん・豚肉・ホールコーン・キャベツ・もやし・しいたけ・人参・味噌・醤油	321		
15			ブロッコリーとチーズの刻み和え	ブロッコリー・チーズ・醤油・砂糖	ブロッコリーとチーズのごま和え	ブロッコリー・チーズ・ごま・醤油・砂糖			
29			午後食			オレンジ		オレンジ	
					赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			
誕生日		午前食	彩り粥	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・塩	鶏肉と野菜の軟飯	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・塩	331		
			鶏肉とキャベツの煮物	鶏肉・キャベツ・きゅうり・ホールコーン・砂糖・醤油	鶏肉のほくし焼き	鶏肉・砂糖・醤油・サラダ油			
			野菜スープ	さつま芋・玉ねぎ・人参・塩・醤油・片栗粉	キャベツともやしのサラダ	キャベツ・もやし・きゅうり・ホールコーン・醤油・塩			
		午後食			野菜スープ	さつま芋・玉ねぎ・人参・塩・醤油			
					ホットケーキ	米粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油・粉砂糖			

2024年 7月 離乳食献立表				給与栄養目標量		今年度 初めての食材		なめこ・おくら・すいか・納豆	
				月齢		エネルギー			
				9～11ヶ月		325kcal			
日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
1	月	午前食	お粥	米		軟飯	米		325
29		午前食	鶏肉と野菜の煮物	鶏肉・玉ねぎ・人参・砂糖・醤油		豚肉と野菜の炒め物	豚肉・玉ねぎ・ピーマン・人参・サラダ油・砂糖・醤油		
		すまし汁（わかめ）	わかめ・だし・塩・醤油・片栗粉		もやしの和え物	もやし・人参・ごま・塩			
		午後食				すまし汁（わかめ）	わかめ・だし・塩・醤油		
2	火	午前食	パン粥	食パン		ホットケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油		323
16		午前食	鶏肉とブロッコリーの煮物	鶏肉・ブロッコリー・玉ねぎ・人参・砂糖・醤油		スティックパン	食パン		
30		午後食	すまし汁（いんげん・玉ねぎ）	いんげん・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉		鶏肉のほぐし煮	鶏肉・ブロッコリー・玉ねぎ・砂糖・醤油		
3	水	午前食	たらと野菜のお粥	米・たら・玉ねぎ・人参・醤油		マカロニサラダ	マカロニ・ツナ缶・きゅうり・人参・塩		303
17		午後食	小松菜の煮物	小松菜・人参・砂糖・醤油・だし		すまし汁（いんげん・玉ねぎ）	いんげん・玉ねぎ・だし・塩・醤油		
31		午後食	みそ汁（わかめ）	わかめ・だし・塩・醤油・片栗粉		コーンチーズ軟飯	米・ホールコーン・チーズ・塩		
4	木	午前食	野菜煮込みうどん	うどん・鶏肉・キャベツ・人参・醤油・砂糖・だし		糖蜜寒天	砂糖・寒天		298
18		午後食	きゅうりとわかめの煮物	きゅうり・玉ねぎ・わかめ・しらす・砂糖・塩		赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい		
		午後食	みそ汁（人参）	人参・味噌・だし・片栗粉		野菜煮込みうどん	うどん・豚肉・キャベツ・もやし・人参・醤油・砂糖・だし		
19	金	午前食	野菜粥	米・人参・グリーンピース・砂糖・醤油		きゅうりとわかめの煮物	きゅうり・玉ねぎ・わかめ・しらす・砂糖・塩		351
		午後食	鶏肉の味噌煮	鶏肉・味噌・砂糖		みそ汁（えのき・人参）	えのき・人参・味噌・だし		
		午後食	すまし汁（おくら・人参）	おくら・人参・だし・塩・醤油・片栗粉		ポテトおやき	じゃが芋・米粉・サラダ油・塩		
6	土	午前食	高野豆腐と野菜のお粥	米・高野豆腐・玉ねぎ・人参・キャベツ・塩・醤油		ひじきチヂミ	米粉・片栗粉・ひじき・玉ねぎ・人参・醤油・砂糖・ごま		346
20		午後食	さつま芋の煮物	さつま芋・砂糖・醤油		高野豆腐と野菜の軟飯	米・高野豆腐・玉ねぎ・人参・キャベツ・塩・醤油		
		午後食	みそ汁（ほうれん草・玉ねぎ）	ほうれん草・玉ねぎ・味噌・だし・片栗粉		さつま芋の煮物	さつま芋・砂糖・醤油		
七タ	金	午前食	彩り七夕粥	米・鶏肉・人参・きゅうり・ホールコーン・砂糖・醤油		みそ汁（ほうれん草・玉ねぎ）	ほうれん草・玉ねぎ・味噌・だし		295
5		午後食	鶏肉の味噌煮	鶏肉・味噌・砂糖		赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい		
		午後食	すまし汁（おくら・人参）	おくら・人参・だし・塩・醤油・片栗粉		彩り七夕軟飯	米・鶏肉・しいたけ・人参・きゅうり・ホールコーン・砂糖・醤油		
		午後食				鶏肉の味噌煮	鶏肉・味噌・砂糖・ごま		
		午後食				すまし汁（おくら・人参）	おくら・人参・だし・塩・醤油		
		午後食				赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい		

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いします。
※1種類の食材を3回以上食べてから保育園で提供できるようになります。
※1日2食食べた後から中期食、1日3食食べた後から後期食、お家で補食が始まったら午後食の提供が保育園で可能となります。
※行事や材料などの都合により変更することがございますのでご了承ください。
※だしにはかつお節と昆布を使っています。
※後期の材料に入っている牛乳は料理用であり、飲用ではありません。

日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
8	月	午前食	納豆粥		米・納豆・醤油	納豆軟飯		米・納豆・醤油	335
22		午後食	かぼちゃの煮物 みそ汁（なす）		かぼちゃ・いんげん・だし・砂糖・醤油 なす・味噌・だし・片栗粉	かぼちゃの煮物 ほうれん草のおかか和え みそ汁（なす）		かぼちゃ・いんげん・だし・砂糖・醤油 ほうれん草・えのき・人参・かつお節・醤油 なす・味噌・だし	
		午後食				チーズホットケーキ		小麦粉・砂糖・ベーキングパウダー・牛乳・チーズ・サラダ油	
9	火	午前食	味噌うどん		うどん・鶏肉・ホールコーン・きゅうり・砂糖・味噌・だし	味噌うどん		うどん・豚肉・ホールコーン・きゅうり・砂糖・味噌・だし	322
23		午後食	豆腐とわかめの煮物 すまし汁（チンゲン菜）		豆腐・玉ねぎ・わかめ・砂糖・醤油 チンゲン菜・だし・塩・醤油・片栗粉	豆腐とわかめの煮物 すまし汁（チンゲン菜）		豆腐・玉ねぎ・わかめ・砂糖・醤油・ごま チンゲン菜・もやし・だし・塩・醤油	
		午後食				ヨーグルト コーンフレーク		ヨーグルト コーンフレーク	
10	水	午前食	パン粥		食パン	スティックパン		食パン	319
24		午後食	鶏肉と野菜のミルク煮 すまし汁（コーン）		鶏肉・じゃがいも・ブロッコリー・玉ねぎ・粉ミルク・塩 ホールコーン・だし・塩・醤油・片栗粉	鶏肉と野菜のチーズ煮 春雨サラダ すまし汁（しめじ・コーン）		鶏肉・じゃがいも・ブロッコリー・玉ねぎ・牛乳・チーズ 春雨・きゅうり・人参・醤油 しめじ・ホールコーン・だし・塩・醤油	
		午後食				ごぼう軟飯		米・ごぼう・人参・醤油・塩	
11	木	午前食	たらの味噌粥		米・たら・砂糖・味噌	軟飯		米	319
25		午後食	ひじきの煮物 すまし汁（さつま芋・玉ねぎ）		ひじき・人参・グリーンピース・だし・砂糖・醤油 さつま芋・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉	さわらの味噌煮 ひじきの煮物 すまし汁（さつま芋・玉ねぎ）		さわら・砂糖・味噌 ひじき・人参・大豆水煮・グリーンピース・だし・砂糖・醤油 さつま芋・玉ねぎ・だし・塩・醤油	
		午後食				メロンパントースト		食パン・マーガリン・小麦粉・砂糖・グラニュー糖	
12	金	午前食	鶏トマト粥		米・鶏肉・トマト缶・ケチャップ	鶏肉のトマト軟飯		米・鶏肉・玉ねぎ・なす・かぼちゃ・人参・トマト缶・ケチャップ・砂糖・塩・片栗粉	322
26		午後食	野菜の煮物		玉ねぎ・なす・かぼちゃ・人参・砂糖・塩	きのこのマリネ すいか		えのき・しいたけ・しめじ・ホールコーン・塩・オリーブ油 すいか	
		午後食				さつま芋きなこ 赤ちゃんせんべい		さつま芋・砂糖・きなこ 赤ちゃんせんべい	
13	土	午前食	やわらか煮込みうどん		うどん・鶏肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・醤油	刻み焼うどん		うどん・豚肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・醤油	324
27		午後食	ほうれん草とわかめの煮物		ほうれん草・わかめ・砂糖・味噌・片栗粉	ほうれん草の和え物 みそ汁（わかめ・麴）		ほうれん草・醤油 わかめ・麴・味噌・だし	
		午後食				赤ちゃんせんべい		赤ちゃんせんべい	
誕生日		午前食	彩り粥		米・玉ねぎ・人参・ホールコーン・塩	彩り軟飯		米・玉ねぎ・人参・ホールコーン・塩	340
		午後食	鶏肉のトマト煮 すまし汁（キャベツ・人参）		鶏肉・玉ねぎ・ピーマン・トマト缶・塩 キャベツ・人参・だし・塩・醤油・片栗粉	鶏肉のピザ焼き すまし汁（キャベツ・人参）		鶏肉・玉ねぎ・ピーマン・しめじ・トマト缶・塩・チーズ キャベツ・人参・だし・塩・醤油・片栗粉	
🍰		午後食				ホットケーキ		米粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油	

2024年 8月 離乳食献立表			給与栄養目標量		今年度 初めての食材	無し			
			月齢	エネルギー					
			9～11ヶ月	325kcal					
日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
15	木・月	午前食	鶏肉となすのトマトスパゲッティ	スパゲッティ・鶏肉・なす・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ・塩・砂糖		豚肉となすのトマトスパゲッティ	スパゲッティ・豚肉・なす・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ・塩・砂糖		333
29		午前食	キャベツときゅうりの煮物	キャベツ・きゅうり・醤油・砂糖		刻みツナサラダ	キャベツ・きゅうり・ツナ缶・醤油・砂糖・塩		
		昼食				糖蜜ゼリー 赤ちゃんせんべい	寒天・ゼラチン・砂糖 赤ちゃんせんべい		
13	火	午前食	野菜のお粥	米・人参・玉ねぎ・ホールコーン・塩		豚肉の甘辛軟飯	米・豚肉・人参・玉ねぎ・砂糖・醤油		359
27		午前食	すまし汁(豆腐)	豆腐・だし・塩・醤油・片栗粉		玉ねぎとコーンのかき揚げ風 すまし汁(豆腐・えのき)	玉ねぎ・ホールコーン・米粉・片栗粉・塩・サラダ油 豆腐・えのき・だし・塩・醤油		
		午後食				オレンジ 赤ちゃんせんべい	オレンジ 赤ちゃんせんべい		
14	水	午前食	お粥	米		軟飯	米		327
28		午前食	たらとひじきの煮物	たら・ひじき・人参・きゅうり・ホールコーン・砂糖・醤油		さわらの煮物 ひじきサラダ	さわら・砂糖・醤油 ひじき・人参・きゅうり・ホールコーン・サラダ油・砂糖・醤油		
		午後食	みそ汁(玉ねぎ・小松菜)	玉ねぎ・小松菜・だし・味噌・片栗粉		みそ汁(玉ねぎ・小松菜)	玉ねぎ・小松菜・だし・味噌		
1	木	午前食	豆腐と野菜の味噌がゆ	米・豆腐・玉ねぎ・人参・ほうれん草・味噌・砂糖・醤油		豚トマト丼(軟飯)	米・豚肉・トマト・玉ねぎ・人参・サラダ油・だし・砂糖・醤油		331
29		午前食	すまし汁(人参)	人参・だし・塩・醤油・片栗粉		ほうれん草の味噌白和え すまし汁(えのき・人参)	豆腐・ほうれん草・人参・しいたけ・味噌・ごま・砂糖・醤油・塩 えのき・人参・だし・塩・醤油		
		午後食				糖蜜ゼリー 赤ちゃんせんべい	寒天・ゼラチン・砂糖 赤ちゃんせんべい		
2	金	午前食	パン粥	食パン		スティックパン	食パン		334
16		午前食	鶏肉とさつま芋の煮物	鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・人参・砂糖・塩・醤油		やわらか肉団子 さつま芋サラダ	鶏肉・玉ねぎ・れんこん・片栗粉・塩・サラダ油 さつま芋・玉ねぎ・人参・きゅうり・塩・砂糖・オリーブ油		
		午後食	すまし汁(キャベツ)	キャベツ・だし・塩・醤油・片栗粉		すまし汁(キャベツ・しめじ)	キャベツ・しめじ・だし・塩・醤油		
3	土	午前食	豆腐と野菜のお粥	米・豆腐・人参・玉ねぎ・小松菜・砂糖・醤油		マーボー丼(軟飯)	米・豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・サラダ油・砂糖・味噌・醤油・片栗粉		344
17		午前食	すまし汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉		小松菜の刻み和え すまし汁(わかめ・玉ねぎ)	小松菜・もやし・醤油・砂糖 わかめ・玉ねぎ・だし・塩・醤油		
		午後食				バナナ 赤ちゃんせんべい	バナナ 赤ちゃんせんべい		

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いします。

※1種類の食材を3回以上食べてから保育園で提供できるようになります。

※1日2食食べたから中期から、1日3食食べてから後期食、お家で補食が始まったら午後食の提供が保育園で可能となります。

※行事や材料などの都合により変更することがございますのでご了承ください。

※だしにはかつお節と昆布を使っています。

※後期の材料に入っている牛乳は料理用であり、飲用ではありません。

日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
5	月	午前食	たらと野菜のお粥	米・たら・じゃが芋・玉ねぎ・ピーマン・人参・醤油・砂糖	軟飯	米	339		
19			みそ汁(なす)	なす・だし・味噌・片栗粉	鮭とじゃが芋の煮物	鮭・じゃが芋・玉ねぎ・ピーマン・砂糖・醤油			
		午後食			れんこんの金平	れんこん・人参・サラダ油・醤油・砂糖			
					みそ汁(なす)	なす・だし・味噌			
6	火	午前食	鶏肉と野菜の煮込みうどん	うどん・鶏肉・チンゲン菜・玉ねぎ・人参・だし・塩・醤油	豚肉と野菜の刻みうどん	うどん・豚肉・チンゲン菜・玉ねぎ・人参・砂糖・塩・醤油	273		
20			キャベツの磯煮	キャベツ・きゅうり・玉ねぎ・焼きのり・塩	チョレギサラダ	キャベツ・きゅうり・玉ねぎ・焼きのり・塩			
		午後食			刻みとうもろこし	とうもろこし			
					プレーンヨーグルト	ヨーグルト・砂糖			
					ビスケット	ビスケット			
7	水	午前食	お粥	米	軟飯 / パナナ	米 / パナナ	35.3		
21			鶏肉とさつま芋の煮物	鶏肉・さつま芋・ピーマン・砂糖・醤油	鶏肉とさつま芋の甘辛炒め	鶏肉・さつま芋・ピーマン・サラダ油・醤油・砂糖			
		みそ汁(ほうれん草)	ほうれん草・だし・味噌・片栗粉	切干大根の炒り煮(刻み)	切干大根・人参・しいたけ・さやいんげん・サラダ油・だし・醤油・砂糖				
	午後食			みそ汁(ほうれん草・油揚げ)	ほうれん草・油揚げ・だし・味噌				
					刻み枝豆	枝豆・塩			
					赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			
8	木	午前食	パン粥	食パン	スティックパン	食パン	319		
22			鶏肉と野菜のミルク煮	鶏肉・人参・玉ねぎ・ホールコーン・グリーンピース・粉ミルク・片栗粉	厚揚げと鶏肉のミルク煮	厚揚げ・鶏肉・人参・玉ねぎ・ホールコーン・しめじ・グリーンピース・牛乳・片栗粉			
		午後食			すいか	すいか			
					だし軟飯	米・だし・醤油・塩			
9	金	午前食	鶏肉と野菜のケチャップ粥	米・鶏肉・人参・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ・砂糖・片栗粉	豚肉と大豆のケチャップ軟飯	米・豚肉・大豆水煮・人参・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ・片栗粉	328		
23			ブロッコリーの煮物	ブロッコリー・人参・砂糖・醤油	ブロッコリーのチーズ焼き	ブロッコリー・人参・塩・チーズ			
		すまし汁(オクラ・玉ねぎ)	オクラ・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉	すまし汁(オクラ・玉ねぎ)	オクラ・玉ねぎ・だし・塩・醤油				
	午後食			オレンジ	オレンジ				
					スティックパン	食パン			
10	土	午前食	刻みわかめうどん	うどん・鶏肉・わかめ・ホールコーン・だし・醤油・塩	刻みわかめうどん	うどん・鶏肉・わかめ・ホールコーン・だし・醤油・塩	263		
24			マッシュポテト	じゃが芋・玉ねぎ・塩	じゃが芋のソテー	じゃが芋・玉ねぎ・バター			
		午後食			バナナ	バナナ			
					赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			
誕生日	金	午前食	お粥	米	軟飯	米	340		
30			鶏肉と野菜のケチャップ煮	鶏肉・キャベツ・人参・ピーマン・ケチャップ・醤油	鶏肉のケチャップ煮	鶏肉・ケチャップ・砂糖・塩			
		すまし汁(ブロッコリー・玉ねぎ)	ブロッコリー・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉	刻み野菜ソテー	キャベツ・人参・ピーマン・もやし・サラダ油・塩・醤油				
		午後食			すまし汁(ブロッコリー・玉ねぎ)	ブロッコリー・玉ねぎ・だし・塩・醤油			
					ホットケーキ	米粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油			

2024年 9月 離乳食献立表				給与栄養目標量		今年度 初めての食材		豆乳	
				月齢	エネルギー				
				9～11ヶ月	325kcal				
日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
防災	2	月	午前食	野菜の味噌がゆ	米・人参・玉ねぎ・味噌・だし	野菜の味噌がゆ	米・人参・玉ねぎ・味噌・だし	309	
			午後食	じゃが芋の煮物	じゃが芋・人参・玉ねぎ・砂糖・醤油・だし	刻みツナじゃが	ツナ缶・じゃが芋・人参・玉ねぎ・砂糖・醤油・だし		
			午後食			軟飯	米・塩		
3	17	火	午前食	やわらか鶏肉うどん	うどん・鶏肉・人参・砂糖・醤油・だし	やわらかきのこうどん	うどん・豚肉・油揚げ・しいたけ・しめじ・えのき・人参・サラダ油・砂糖・醤油・だし	325	
			午後食	人参といんげんの煮物	人参・さやいんげん・ホールコーン・醤油・砂糖	切干大根の刻みサラダ	切干大根・人参・さやいんげん・ホールコーン・醤油・砂糖		
			午後食			バナナ	バナナ		
4	18	水	午前食	パン粥	食パン	スティックパン	食パン	319	
			午後食	高野豆腐のミルク煮	高野豆腐・玉ねぎ・じゃが芋・人参・粉ミルク・砂糖・塩	厚揚げのミルク煮	厚揚げ・玉ねぎ・じゃが芋・人参・サラダ油・牛乳・塩・砂糖		
			午後食	すまし汁(人参)	人参・塩・醤油・だし・片栗粉	ほうれん草としめじのソテー	ほうれん草・しめじ・塩・サラダ油		
5	19	木	午前食	鶏そぼろ粥	米・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・砂糖・醤油	鶏そぼろ軟飯	米・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・人参・サラダ油・砂糖・醤油	346	
			午後食	みそ汁(チンゲン菜)	チンゲン菜・味噌・だし・片栗粉	里芋の煮ころがし(刻み)	里芋・さやいんげん・砂糖・醤油・だし		
			午後食			みそ汁(もやし・チンゲン菜)	もやし・チンゲン菜・味噌・だし		
6	20	金	午前食	たらと野菜のケチャップ粥	米・たら・人参・玉ねぎ・ブロッコリー・トマト缶・砂糖・ケチャップ	軟飯	米	337	
			午後食	かぼちゃサラダ	かぼちゃ・人参・きゅうり・ホールコーン・塩	かじきのトマト煮	かじき・片栗粉・サラダ油・人参・玉ねぎ・しめじ・ブロッコリー・トマト缶・砂糖・ケチャップ		
			午後食	みそ汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ・玉ねぎ・味噌・だし・片栗粉	かぼちゃサラダ	かぼちゃ・人参・きゅうり・ホールコーン・塩		
7	21	土	午前食	高野豆腐と野菜のお粥	米・高野豆腐・人参・グリーンピース・砂糖・醤油	みそ汁(わかめ・玉ねぎ)	わかめ・玉ねぎ・味噌・だし	326	
			午後食	ブロッコリーの刻み和え	ブロッコリー・砂糖・醤油	きなこトースト	食パン・きなこ・砂糖・マーガリン		
			午後食			厚揚げのあんかけ丼(軟飯)	米・厚揚げ・豚肉・人参・しめじ・グリーンピース・サラダ油・醤油・砂糖・片栗粉		
			午後食			ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー・かつお節・砂糖・醤油		
			午後食			バナナ	バナナ		
			午後食			赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい		

※毎回、献立と材料を確認の上、園で初めて食べることが無いようお願いします。

※1種類の食材を3回以上食べてから保育園で提供できるようになります。

※1日2食食べた中期から、1日3食食べてから後期食、お家で補食が始まったら午後食の提供が保育園で可能となります。

※行事や材料などの都合により変更することがございますのでご了承ください。

※だしにはかつお節と昆布を使っています。

※後期の材料に入っている牛乳は料理用であり、飲用ではありません。

日	曜	午前食 午後食	献立名	【 中 期 】	材料名	献立名	【 後 期 】	材料名	エネルギー (kcal)
9	月	午前食	鶏肉と玉ねぎのケチャップ粥	米・鶏肉・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ・砂糖	鶏肉と玉ねぎのケチャップ軟飯	米・鶏肉・玉ねぎ・トマト缶・牛乳・チーズ・ケチャップ・砂糖・バター	322		
30			人参ときゅうりの煮物	人参・きゅうり・ホールコーン・味噌・砂糖	ごぼうサラダ(刻み)	ごぼう・人参・きゅうり・ホールコーン・ごま・味噌・かつお節			
		午後食			糖蜜寒 クラッカー	砂糖・寒天・ゼラチン クラッカー			
10	火	午前食	鶏肉のトマトパン粥	食パン・鶏肉・玉ねぎ・トマト缶・砂糖・塩	スティックパン	食パン	326		
24			コーンとキャベツの煮物	ホールコーン・キャベツ・きゅうり・人参・塩・醤油	鶏肉のチーズ煮 刻みコーンサラダ	鶏肉・玉ねぎ・トマト缶・サラダ油・砂糖・塩・チーズ ホールコーン・キャベツ・きゅうり・人参・塩・醤油			
			すまし汁(じゃが芋・ほうれん草)	じゃが芋・ほうれん草・だし・塩・醤油・片栗粉	すまし汁(じゃが芋・ほうれん草)	じゃが芋・ほうれん草・だし・塩・醤油			
	午後食			みそ蒸しパン	米粉・ベーキングパウダー・砂糖・味噌・サラダ油・牛乳				
11	水	午前食	たらとブロッコリーの甘辛粥	米・たら・ブロッコリー・さやいんげん・砂糖・醤油	軟飯 / パナナ	米 / パナナ	313		
25			みそ汁(玉ねぎ)	玉ねぎ・味噌・だし・片栗粉	たらのほぐし焼き ブロッコリーのごま和え みそ汁(もやし・玉ねぎ)	たら・砂糖・醤油・サラダ油・さやいんげん ブロッコリー・人参・ごま・砂糖・醤油 もやし・玉ねぎ・味噌・だし			
		午後食			ふかし芋	さつま芋			
12	木	午前食	やわらか豆乳味噌うどん	うどん・鶏肉・キャベツ・人参・豆乳・味噌・醤油・片栗粉	やわらか豆乳味噌うどん	うどん・豚肉・キャベツ・もやし・しいたけ・人参・豆乳・味噌・醤油・片栗粉	342		
26			ほうれん草と豆腐の煮物	ほうれん草・人参・豆腐・醤油・砂糖	ほうれん草の白和え オレンジ	豆腐・人参・ほうれん草・醤油・砂糖・ごま・塩 オレンジ			
		午後食			えのき入り軟飯	米・えのき・人参・醤油・砂糖			
13	金	午前食	お粥	米	軟飯	米	347		
27			鶏肉とさつま芋の煮物	鶏肉・さつま芋・玉ねぎ・ピーマン・人参・ひじき・だし・砂糖・醤油	厚揚げの味噌煮 さつま芋とひじきの煮物	厚揚げ・豚肉・玉ねぎ・ピーマン・しめじ・サラダ油・味噌・醤油・砂糖・ごま さつま芋・人参・ひじき・だし・砂糖・醤油			
			すまし汁(わかめ)	わかめ・だし・塩・醤油・片栗粉	すまし汁(わかめ)	しいたけ・わかめ・だし・塩・醤油			
	午後食			ホットケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油				
14	土	午前食	鶏肉とキャベツのスープパスタ	スパゲッティ・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・ホールコーン・塩・醤油	鶏肉とキャベツのスープパスタ	スパゲッティ・鶏肉・キャベツ・玉ねぎ・ホールコーン・塩・醤油	305		
28			いんげんと人参の煮物	さやいんげん・人参・塩	いんげんと人参のソテー バナナ	さやいんげん・人参・バター・塩 バナナ			
		午後食			赤ちゃんせんべい	赤ちゃんせんべい			
誕生日		午前食	お粥	米	軟飯 / オレンジ	米 / オレンジ	322		
			鶏肉と彩り野菜の煮物	鶏肉・キャベツ・きゅうり・ホールコーン・トマト・砂糖・醤油	鶏肉のほぐし焼き 刻み彩りサラダ	鶏肉・砂糖・醤油・サラダ油 キャベツ・きゅうり・ホールコーン・トマト・醤油			
			すまし汁(じゃが芋・玉ねぎ)	じゃが芋・玉ねぎ・だし・塩・醤油・片栗粉	すまし汁(じゃが芋・玉ねぎ)	じゃが芋・玉ねぎ・だし・塩・醤油			
		午後食			プレーンケーキ	米粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油・粉砂糖			