



アレルギー表示

わかば 保育園(乳児・幼児)

●卵 ▲乳



日付	曜日	昼食	主な材料と体内への働き				献立	献立	おやつ(午後)	
			主にかからずにつくるもの	主にかからの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他			献立	材料
1	木	豚汁うどん さつま芋きんぴら ほうれん草と白菜のおかか和え	豚肉・ちくわ・油揚げ・赤みそ・白みそ かつお節	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 ほうれん草・白菜	うどん さつま芋・油・砂糖・白ごま	だし・本みりん・醤油 だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし	▲エースコイン	サケおにぎり	米(国産) さけフレーク	
2	金	アジの蒲焼風 もやしとオクラのお浸し 麦入りごはん スープ	あじ しょうが 太もやし・オクラ・人参 チンゲン菜・しめじ	でん粉・油・砂糖 米(国産)・押麦 じゃが芋	料理酒・醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし コンソメ	アスバラガス ビスケット	オレンジ風味ケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 油・オレンジジュース ▲牛乳		
3	土	豆腐のふわふわ丼 平天と野菜のサラダ 味噌汁	鶏肉・豆腐 平天 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・さやえんどう きゅうり・人参・ブロッコリー 小松菜・えのきたけ・わかめ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 油・砂糖	醤油・本みりん・だし 酢・醤油 だし	ルヴァン	市販菓子	アスバラガスビスケット ぼたぼた焼き	
5	月	ハヤシライス ツナサラダ フルーツ(みかん缶)	牛肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 きゅうり・人参・キャベツ みかん(缶詰)	米(国産)・押麦・油 砂糖・オリーブ油	ハヤシルク・トマトケチャップ 酢・塩・醤油	▲ウエハース	スイートポテト 牛乳	さつま芋・油 砂糖 ▲牛乳	
6	火	豚肉と野菜のうどん 切干大根サラダ フルーツ(オレンジ)	豚肉 切干大根 フルーツ(オレンジ)	玉ねぎ・人参・えのきたけ・ほうれん草・だし昆布 切干大根・きゅうり・コーン オレンジ	うどん 砂糖・ごま油	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・酢・本みりん	アスバラガス ビスケット	きなこ蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス・きな粉 砂糖・油 ▲牛乳	
7	水	ピピンパ舞 キャベツとブロッコリーのゆかり和え 中華スープ	牛肉 キャベツ	小松菜・太もやし・大根・人参 キャベツ・ブロッコリー 人参・ニラ	米(国産)・油・白ごま・ごま油・砂糖 じゃが芋	焼肉のたれ・醤油・本みりん・焼肉がスープ・酢 だし・醤油・本みりん・ゆかり 鶏がらスープ	▲エースコイン	パンかん 牛乳	寒天・砂糖 パン(缶詰) ▲牛乳	
8	木	サバの旨煮 白菜といんげんのごま和え ごはん 味噌汁	さば 白菜 赤みそ・白みそ	しょうが 白菜・さやいんげん・人参 玉ねぎ・かぼちゃ・チンゲン菜	砂糖 白ごま 米(国産)	マスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ルヴァン	おかかおにぎり 醤油	米(国産)・かつお節 醤油	
9	金	鶏肉の唐揚げ オクラとキャベツのおかか和え 吹き寄せごはん 花魁のすまし汁	鶏肉 かつお節 油揚げ	しょうが オクラ・キャベツ 人参・しめじ わかめ・青ねぎ	小麦粉・でん粉・油 砂糖 米(国産)・さつま芋 花魁	醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・料理酒・だし だし・醤油・塩	▲ピスコ	お月見だんご 牛乳	白玉粉・豆腐 上新粉・小倉あん ▲牛乳	
10	土	三色丼 しらすと小松菜のおおさか和え 味噌汁	豚ひき肉・大豆たんぱく しらす 豆腐・赤みそ・白みそ	コーン・さやいんげん 小松菜・太もやし・人参・おおさかのり 大根・チンゲン菜	米(国産)・砂糖・油	醤油・本みりん・塩・だし 醤油・本みりん・だし だし	アスバラガス ビスケット	市販菓子	クラッカー 聖型せんべい	
12	月	豚肉と野菜のおかか炒め 小松菜の納豆和え ごはん 味噌汁	豚肉・かつお節 納豆	キャベツ・人参・ピーマン・干しいたけ 小松菜	油・砂糖 米(国産) じゃが芋	醤油・本みりん・料理酒 醤油	▲マンナ ビスケット	豆腐きな粉スコーン 牛乳	ホットケーキミックス・きな粉・砂糖 塩・油・豆腐 ▲牛乳	
13	火	赤魚の塩こうじ焼 ワインナーと野菜の洋風和え ごはん 味噌汁	赤魚 ワインナー	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・黄ピーマン かぼちゃ・白菜	油 米(国産) おつゆ	塩こうじ コンソメ	▲エースコイン	ごぼうドーナツ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 ごぼう・油 ▲牛乳	
14	水	チキンソテーとマトソース 平天とブロッコリーのサラダ ロールパン スープ	鶏肉 平天 豆腐	玉ねぎ ブロッコリー・人参・コーン・レモン果汁	小麦粉・油 砂糖・オリーブ油 ▲ロールパン さつま芋	塩・コンソメ・トマトケチャップ 酢・塩・醤油	聖型せんべい	フルーツあんみつ 牛乳	寒天・砂糖・パン(缶詰) 黄桃(缶詰)・こしあん ▲牛乳	
15	木	五目麻婆丼 ポテトサラダ 味噌汁	豆腐・豚ひき肉・赤みそ ポテト	しょうが・玉ねぎ・人参・ピーマン・干しいたけ 玉ねぎ・さやいんげん・キャベツ 大根・小松菜・えのきたけ	米(国産)・押麦・油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用)	コンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・本みりん・だし 塩 だし	アスバラガス ビスケット	焼きビーフン	ビーフン・豚肉・でん粉・油・玉ねぎ 人参・しめじ・鶏がらスープ・醤油・ごま油	
16	金	手づくりハンバーグ ほうれん草とキャベツの和え物 ごはん 味噌汁	豚ひき肉・大豆たんぱく ほうれん草とキャベツの和え物	玉ねぎ ほうれん草・キャベツ・人参 わかめ	パン粉・でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	コンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・本みりん・だし だし	▲ピスコ	シュガートースト 牛乳	▲炭パン・▲バター 砂糖 ▲牛乳	
17	土	きつねうどん かぼちゃの旨煮 キャベツの塩昆布和え	味噌汁 油揚げ	青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ・玉ねぎ キャベツ・人参・塩昆布	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 だし・醤油・本みりん	ルヴァン	市販菓子	アスバラガスビスケット 聖型せんべい	
20	火	カレーライス ちくわとキャベツのごまネズサラダ フルーツ(バナナ)	豚肉 ちくわ	玉ねぎ・人参 きゅうり・さやいんげん・キャベツ バナナ	米(国産)・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま	カレーフレーク 塩	▲ピスコ	フルーツヨーグルト	黄桃(缶詰)・りんご・▲ヨーグルト 砂糖・コーンフレーク	
21	水	サバの塩焼 さつま揚げと小松菜のソテー ごはん すまし汁	さば 平天 油揚げ	小松菜・玉ねぎ・人参 わかめ	油 ごま油 米(国産) そうめん	塩 鶏がらスープ だし・醤油・塩	ルヴァン	菜めしおにぎり	米(国産) 菜めしの素	
22	木	ナポリタンとバグティ ブロッコリーのおかか和え スープ パンかん	ワインナー かつお節 豆腐	玉ねぎ・ピーマン ブロッコリー・人参 かぼちゃ・わかめ 寒天・パン(缶詰)	スバグティ・油 砂糖	トマトケチャップ・コンソメ 醤油・本みりん・だし コンソメ	▲エースコイン	お誕生日ケーキ (洋ナシ) 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・油 洋梨(缶詰)・▲ホイップクリーム ▲牛乳	
24	土	焼き鳥丼 ちくわとチンゲン菜の煮浸し 味噌汁	鶏肉 ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが・キャベツ・のり チンゲン菜・白菜・人参 玉ねぎ・えのきたけ	米(国産)・油・砂糖・でん粉・白ごま 砂糖	醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし だし	アスバラガス ビスケット	市販菓子	聖型せんべい クラッカー	
26	月	鶏肉の香草バター焼 ブロッコリーとえのきたけの梅風味和え ごはん 味噌汁	鶏肉 豆腐	ドライパセリ ブロッコリー・えのきたけ・練り梅 わかめ・青ねぎ	小麦粉・油・▲バター 米(国産) おつゆ	塩 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナ ビスケット	クッキー 牛乳	小麦粉・油 砂糖 ▲牛乳	
27	火	サバの磯辺揚げ 細切昆布の煮物 ごはん 味噌汁	さば 油揚げ	あおさのり 細切昆布・人参・さやいんげん なす・ほうれん草	天ぷら粉・油 油・砂糖 米(国産) じゃが芋	塩 だし・醤油・本みりん だし	▲ピスコ	お好み焼き 牛乳	お好み焼き粉・豚肉・キャベツ・人参 油・ごんかつソース・あおさのり・かつお節 ▲牛乳	
28	水	豚肉ラーメン かぼちゃとキャベツのサラダ ごぼうの炒め煮	豚肉 平天	玉ねぎ・キャベツ・青ねぎ かぼちゃ・キャベツ・コーン ごぼう・人参	中華種・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 油・砂糖	醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん・料理酒	▲エースコイン	ぶどうかん 牛乳	寒天・ぶどうジュース 砂糖 ▲牛乳	
29	木	きつね丼 えのきたけとチンゲン菜のごま和え すまし汁	豚肉・味噌汁 油揚げ	玉ねぎ・人参・青ねぎ えのきたけ・チンゲン菜・白菜 わかめ・なす	米(国産)・押麦・砂糖 白ごま	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	アスバラガスビスケット	チーズスティックパン 牛乳	▲炭パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲粉チーズ ▲牛乳	
30	金	赤魚の甘辛煮 もやしと人参の和え物 ごはん 味噌汁	赤魚 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが 太もやし・グリーンアスパラガス・人参 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉・砂糖 米(国産)	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	ルヴァン	アップルケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖 油・りんご ▲牛乳	

栄養価の平均 エネルギー(1食) 577kcal たんぱく質(たん) 18.7g 脂質(脂) 19.7g カルシウム(Ca) 182mg 食塩相当量(食塩) 1.9g

栄養価の平均 エネルギー(1食) 504kcal たんぱく質(たん) 15.5g 脂質(脂) 17.6g カルシウム(Ca) 170mg 食塩相当量(食塩) 1.6g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

★ 午前おやつは、乳児のみとなります。



わかば 保育園(完了期)



アレルギー表示

▲乳

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	木	豚汁うどん さつま芋の煮物 ほうれん草と白菜のおかか和え	豚肉・ちくわ・豆腐・あみそ・白みそ かつお節	大豆・人参・青ねぎ・だし昆布 ほうれん草・白菜	うどん さつま芋	だし・本みりん・醤油 だし・醤油 醤油・本みりん・だし	▲ウエハース	サク入り軟飯	米(国産) さけフレーク	
2	金	白身魚と野菜の煮物 もやしとオクラのお浸し 軟飯 スープ	からすがれい	玉ねぎ・ほうれん草 太もやし・オクラ・人参 チンゲン菜・しめじ	米(国産) じゃが芋	だし・醤油 醤油・本みりん・だし コンソメ	アンパンマン ヘビーせんべい	オレンジ風味ケーキ	ホットケーキミックス・砂糖 油・オレンジジュース	
3	土	豆腐のふわふわ丼(軟飯) 平天と野菜のサラダ 味噌汁	鶏肉・豆腐 平天 赤みそ・白みそ	玉ねぎ・さやえんどう きゅうり・ブロッコリー 小松菜・えのきたけ・わかめ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 油・砂糖	醤油・本みりん・だし 酢・醤油 だし	野菜ハイハイ	市販菓子	ヘビーせんべい ハイハイ	
5	月	ケチャップ煮 ツナサラダ 軟飯 フルーツ(みかん缶)	牛肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参 きゅうり・人参・キャベツ みかん(缶詰)	油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	ハヤシルワ・トマトケチャップ 酢・塩・醤油	▲ウエハース	スイートポテト	さつま芋・油 砂糖	
6	火	豚肉と野菜のうどん 切干大根サラダ フルーツ(オレンジ)	豚肉	玉ねぎ・人参・えのきたけ・ほうれん草・だし昆布 切干大根・きゅうり・コーン オレンジ	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 醤油・酢・本みりん	アンパンマン ヘビーせんべい	きなこ蒸しパン	ホットケーキミックス・きな粉 砂糖・油	
7	水	ピピン丼(軟飯) キャベツとブロッコリーのゆかり和え 中華スープ	牛肉	小松菜・太もやし・大根・人参 キャベツ・ブロッコリー 人参・ニラ	米(国産)・油・砂糖 じゃが芋	醤油・本みりん・鶏がらスープ・酢 だし・醤油・本みりん・ゆかり 鶏がらスープ	ハイハイ	パンかん	寒天・砂糖 パン(缶詰)	
8	木	白身魚とチンゲン菜の煮物 白菜とインゲン菜の和えもの 軟飯 味噌汁	たら	チンゲン菜 白菜・さやいんげん・人参 玉ねぎ・かぼちゃ・チンゲン菜	米(国産)	だし・醤油 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナ ビスケット	おかか入り軟飯	米(国産)・かつお節 醤油	
9	金	鶏肉の照焼 オクラとキャベツのおかか和え 吹き寄せ入り軟飯 花巻のすまし汁	鶏肉 かつお節 油揚げ	オクラ・キャベツ 人参・しめじ わかめ・青ねぎ	油・砂糖 米(国産)・さつま芋 花巻	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・料理酒・だし だし・醤油・塩	▲ウエハース	お月見だんご	白玉粉・豆腐 上新粉・小倉あん	
10	土	三色丼(軟飯) しらすと小松菜のあおさか和え 味噌汁	豚ひき肉・大豆たんぱく しらす 豆腐・赤みそ・白みそ	コーン・さやいんげん 小松菜・太もやし・人参・あおさのり 大根・チンゲン菜	米(国産)・砂糖・油	醤油・本みりん・塩・だし 醤油・本みりん・だし	野菜ハイハイ	市販菓子	ヘビーせんべい ハイハイ	
12	月	豚肉と野菜のおかか炒め 小松菜の納豆和え 軟飯 味噌汁	豚肉・かつお節 納豆	キャベツ・人参・ピーマン・干しいたけ 小松菜	油・砂糖 米(国産) じゃが芋	醤油・本みりん・料理酒 醤油	▲マンナ ビスケット	豆腐きな粉蒸しパン	ホットケーキミックス・きな粉・砂糖 塩・豆腐	
13	火	赤魚の塩こうじ焼 ワインナーと野菜の洋風和え 軟飯 味噌汁	赤魚 ワインナー	玉ねぎ・人参・チンゲン菜・黄ピーマン かぼちゃ・白菜	油 米(国産) おつゆ 砂糖	塩こうじ コンソメ だし	アンパンマン ヘビーせんべい	きなこじゃが	じゃが芋・人参・きな粉 砂糖・塩	
14	水	チキンソテーマトソース 平天とブロッコリーのサラダ 軟飯 スープ	鶏肉 平天 豆腐	玉ねぎ ブロッコリー・人参・コーン・レモン果汁 ほうれん草	小麦粉・油 砂糖・オリーブ油 米(国産) さつま芋	塩・コンソメ・トマトケチャップ 酢・塩・醤油 コンソメ	ハイハイ	フルーツあんみつ	寒天・砂糖・パン(缶詰) 黄桃(缶詰)・こしあん	
15	木	五目麻婆丼(軟飯) 高野豆腐の煮物 味噌汁	豆腐・豚ひき肉・赤みそ 高野豆腐 赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ・人参・ピーマン・干しいたけ 人参・さやいんげん 大根・小松菜・えのきたけ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖	醤油・料理酒・鶏がらスープ・塩 だし・醤油・本みりん だし	▲マンナ ビスケット	焼きビーフン	ビーフン・豚肉・でん粉・油・玉ねぎ 人参・しめじ・鶏がらスープ・醤油	
16	金	手づくりハンバーグ ほうれん草とキャベツの和え物 軟飯 味噌汁	牛豚ひき肉・大豆たんぱく 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ ほうれん草・キャベツ・人参 わかめ	パン粉・でん粉・油・マヨネーズ(卵不使用) 米(国産) じゃが芋	コンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・本みりん・だし だし	▲ウエハース	シュガートースト	▲食パン・▲バター 砂糖	
17	土	厚揚げときのこのうどん かぼちゃの旨煮 キャベツの塩昆布和え	生揚げ	えのきたけ・しめじ・人参・青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ・玉ねぎ キャベツ・人参・塩昆布	うどん 砂糖	だし・醤油・本みりん・塩 だし・醤油・本みりん	野菜ハイハイ	市販菓子	ヘビーせんべい ハイハイ	
20	火	ポトフ ちくわとキャベツのサラダ 軟飯 フルーツ(バナナ)	豚肉 ちくわ	玉ねぎ・人参 きゅうり・さやいんげん・キャベツ バナナ	じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	コンソメ 塩	ハイハイ	フルーツヨーグルト	黄桃(缶詰)・りんご・▲ヨーグルト 砂糖・コーンフレーク	
21	水	白身魚と玉ねぎの煮物 さつま揚げと小松菜のソテー すまし汁	からすがれい 平天 油揚げ	玉ねぎ 小松菜・玉ねぎ・人参 わかめ	ごま油 そうめん	だし・醤油 鶏がらスープ だし・醤油・塩	野菜ハイハイ	菜めし入り軟飯	米(国産) 菜めしの素	
22	木	ナポリタンパゲティ ブロッコリーのおかか和え スープ パンかん	ワインナー かつお節 豆腐	玉ねぎ・ピーマン ブロッコリー・人参 かぼちゃ・わかめ 寒天・パン(缶詰)	スパゲティ・油 砂糖	トマトケチャップ・コンソメ 醤油・本みりん・だし コンソメ	▲ウエハース	お誕生日ケーキ (洋ナシ)	ホットケーキミックス・砂糖・油 洋梨(缶詰)・▲ホイップクリーム	
24	土	焼き鳥丼(軟飯) ちくわとチンゲン菜の煮浸し 味噌汁	鶏肉 ちくわ 油揚げ・赤みそ・白みそ	しょうが・キャベツ・のり チンゲン菜・白菜・人参 玉ねぎ・えのきたけ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 砂糖	醤油・本みりん・塩 醤油・本みりん・だし だし	ハイハイ	市販菓子	野菜ハイハイ ヘビーせんべい	
26	月	鶏肉の香草バター焼 ブロッコリーとえのきたけの梅風味和え 軟飯 味噌汁	鶏肉	ドライパセリ ブロッコリー・えのきたけ・練り梅	小麦粉・油・▲バター 米(国産) おつゆ 砂糖	塩 醤油・本みりん・だし だし	▲マンナ ビスケット	クッキー	小麦粉・油 砂糖	
27	火	白身魚と玉ねぎの煮物 細切昆布の煮物 軟飯 味噌汁	たら 油揚げ 赤みそ・白みそ	玉ねぎ 細切昆布・人参・さやいんげん なす・ほうれん草	油・砂糖 米(国産) じゃが芋	だし・醤油 だし・醤油・本みりん だし	ハイハイ	お好み焼き	お好み焼き粉・豚肉・キャベツ・人参 油・とんかつソース・あおさのり・かつお節	
28	水	ラーメン かぼちゃとキャベツのサラダ こぼろの炒め煮	豚肉 平天	玉ねぎ・キャベツ・青ねぎ かぼちゃ・キャベツ・コーン こぼろ・人参	中華麺・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 油・砂糖	醤油・鶏がらスープ・塩 塩 だし・醤油・本みりん・料理酒	▲マンナ ビスケット	ぶどうかん	寒天・ぶどうジュース 砂糖	
29	木	きつね丼(軟飯) えのきたけとチンゲン菜の和えもの すまし汁	豚肉・味付け油揚げ 油揚げ	玉ねぎ・人参・青ねぎ えのきたけ・チンゲン菜・白菜 わかめ・なす	米(国産)・砂糖	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	▲ウエハース	チーズスティックパン	▲食パン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲粉チーズ	
30	金	赤魚の甘辛煮 ワインナーと野菜のソテー 軟飯 味噌汁	赤魚 ワインナー 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが 人参・玉ねぎ・太もやし・さやいんげん えのきたけ・ほうれん草	でん粉・砂糖 油 米(国産)	だし・醤油・本みりん・料理酒 コンソメ だし	野菜ハイハイ	アップルケーキ	ホットケーキミックス・砂糖 油・りんご	

栄養価の平均 エネルギー(1食) 314kcal たんぱく質(たん) 10.1g 脂質(脂) 8.8g カルシウム(Ca) 95mg 食塩相当量(食塩) 1.2g

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



わかば 保育園(後期)



▲乳

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主からだをつくるもの	主からだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
1	木	豆腐と野菜のうどん さつまいもの煮物 大根の煮物	豆腐	チンゲン菜・人参 大根	うどん さつまいも	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	▲ウエハース	みそ入り5倍がゆ	米(国産) 赤みそ	
2	金	白身魚と野菜の煮物 トマトのスープ煮 5倍がゆ スープ	からすがれい	玉ねぎ・ほうれん草 トマト 黄ピーマン		だし・醤油 だし だし・塩	アンパンマン ペビーせんべい	麩のミルク煮	おつゆ麩・人参 ▲スキムミルク	
3	土	鶏ささみと野菜の煮物 白菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・キャベツ 白菜 小松菜・玉ねぎ		だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	市販菓子	ペビーせんべい ハイハイ	
5	月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃがいもと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・トマト 人参 ほうれん草	じゃが芋 米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	(蒸し) スイートポテト	さつまいも 砂糖	
6	火	鶏ミンチと野菜のうどん ブロッコリーとトマトの煮浸し さつまいもの煮物	鶏ひき肉	キャベツ・玉ねぎ ブロッコリー・トマト	うどん さつまいも	だし・醤油 だし だし・醤油	アンパンマン ペビーせんべい	きなこ蒸しパン	ホットケーキミックス・きな粉 砂糖・油	
7	水	豆腐と野菜の煮物 小松菜のしらす浸し 5倍がゆ スープ	豆腐 しらす	玉ねぎ・人参 小松菜 キャベツ・トマト		だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	野菜にゅうめん	そうめん・人参・玉ねぎ だし・醤油	
8	木	白身魚とチンゲン菜の煮物 ブロッコリーと白菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	チンゲン菜 ブロッコリー・白菜 玉ねぎ・人参		だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	▲マンナ ビスケット	にんじん5倍がゆ	米(国産) 人参	
9	金	豆腐とブロッコリーの煮物 小松菜とキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐・鶏ささみ 赤みそ	ブロッコリー 小松菜・キャベツ 大根・玉ねぎ		だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	かぼちゃのおやき	かぼちゃ・人参・砂糖 塩・てん粉	
10	土	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋と人参の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 人参 なす	じゃが芋 米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	市販菓子	ペビーせんべい ハイハイ	
12	月	豆腐と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	ピーマン・人参 かぼちゃ 玉ねぎ		だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	豆腐きな粉蒸しパン	ホットケーキミックス・きな粉・砂糖 塩・豆腐	
13	火	白身魚と人参の煮物 蒸さつまいも 5倍がゆ スープ	からすがれい 豆腐	人参・小松菜 キャベツ	さつまいも 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	アンパンマン ペビーせんべい	きなこじゃが	じゃが芋・人参・きな粉 砂糖・塩	
14	水	鶏ささみとさつまいもの煮物 ブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	人参 ブロッコリー 白菜・玉ねぎ	さつまいも 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	ハイハイ	バナナヨーグルト	▲ヨーグルト・砂糖 バナナ	
15	木	豆腐と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	トマト・ピーマン 玉ねぎ・人参 小松菜	米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	しらす入り5倍がゆ	米(国産) しらす	
16	金	白身魚と人参の煮物 キャベツとパプリカの煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい	人参 キャベツ・赤パプリカ ほうれん草		だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	▲ウエハース	パンがゆ	▲食パン ▲スキムミルク	
17	土	豆腐と野菜のうどん 大根の煮物 かぼちゃの煮物	豆腐	チンゲン菜・人参 大根 かぼちゃ	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	市販菓子	ペビーせんべい ハイハイ	
20	火	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	キャベツ・ピーマン ブロッコリー・玉ねぎ 大根・人参		だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	バナナヨーグルト	▲ヨーグルト・砂糖 バナナ	
21	水	白身魚と玉ねぎの煮物 じゃが芋と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい 赤みそ	玉ねぎ 人参 白菜・チンゲン菜	じゃが芋 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	菜めし入り5倍がゆ	米(国産) 菜めしの素	
22	木	鶏ミンチと野菜のにゅうめん 人参とキャベツの煮浸し かぼちゃの煮物	鶏ひき肉	ほうれん草 人参・キャベツ かぼちゃ	そうめん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	▲ウエハース	麩のミルク煮	おつゆ麩・さつまいも ▲スキムミルク	
24	土	鶏ささみとチンゲン菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	チンゲン菜・玉ねぎ 白菜・人参 キャベツ	米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	ハイハイ	市販菓子	野菜ハイハイ ペビーせんべい	
26	月	豆腐と人参の煮物 チンゲン菜とパプリカの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐・鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・人参 チンゲン菜・黄パプリカ ブロッコリー	米(国産) じゃが芋	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	野菜にゅうめん	そうめん・ほうれん草・人参 玉ねぎ・だし・醤油	
27	火	白身魚と玉ねぎの煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ かぼちゃ・ピーマン ほうれん草	米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	ハイハイ	りんごヨーグルト	▲ヨーグルト・砂糖 りんご	
28	水	鶏ささみと野菜の煮物 ブロッコリーとキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ 小松菜	米(国産) おつゆ麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲マンナ ビスケット	さつまいも茶巾	さつまいも 砂糖	
29	木	豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜と白菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・白菜 大根	米(国産) 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	▲ウエハース	パンがゆ	▲食パン ▲スキムミルク	
30	金	白身魚と人参の煮物 さつまいもの煮物 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい 豆腐・赤みそ	人参・玉ねぎ ほうれん草	さつまいも 米(国産)	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	アップル入り蒸しパン	ホットケーキミックス・砂糖 りんご	

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。