

献立表



2024年4月

初期（5、6か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	日付	曜日	献立名	材料		
1	15	月	おかゆ 豆腐煮 にんじん煮 スープ	米 豆腐 にんじん 昆布だし汁	9	23	火	おかゆ ささみ煮 たまねぎ煮 スープ	米 鶏肉 たまねぎ 昆布だし汁
2	16	火	おかゆ ささみ煮 かぼちゃ煮 スープ	米 鶏肉 かぼちゃ 昆布だし汁	10	24	水	おかゆ 豆腐煮 はくさい煮 スープ	米 豆腐 はくさい 昆布だし汁
3	17	水	おかゆ ささみ煮 じゃがいも煮 スープ	米 鶏肉 じゃがいも 昆布だし汁	11	25	木	パンがゆ ささみ煮 かぼちゃ煮 スープ	食パン 鶏肉 かぼちゃ 昆布だし汁
4	18	木	パンがゆ ささみ煮 キャベツ煮 スープ	食パン 鶏肉 キャベツ 昆布だし汁	12	19	金	おかゆ 白身魚煮 キャベツ煮 スープ	米 白身魚 キャベツ 昆布だし汁
5	30	金	おかゆ 白身魚煮 だいこん煮 スープ	米 白身魚 だいこん 昆布だし汁	13	27	土	おかゆ ささみ煮 にんじん煮 スープ	米 鶏肉 にんじん 昆布だし汁
6	20	土	おかゆ ささみ煮 さつまいも煮 スープ	米 鶏肉 さつまいも 昆布だし汁	26		金	おかゆ ささみ煮 キャベツ煮 スープ	米 鶏肉 キャベツ 昆布だし汁
8	22	月	おかゆ ささみ煮 だいこん煮 スープ	米 鶏肉 だいこん 昆布だし汁	 				

※行事、材料等の都合により 献立が変更することがありますのでご了承ください。

※とろみをつけるのに、コーンスターチを使用します。



献立表



2023年5月

中期（7、8か月頃）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	日付	曜日	献立名	材料		
1	15	月	おかゆ 豆腐煮 ブロッコリー煮 にんじん煮 スープ	米 豆腐 ブロッコリー にんじん 昆布だし汁、たまねぎ	9	23	火	おかゆ ささみ煮 ブロッコリー煮 たまねぎ煮 スープ	米 鶏肉 ブロッコリー たまねぎ 昆布だし汁、じゃがいも
2	16	火	うどん煮 ささみ煮 かぼちゃ煮 ほうれんそう煮 スープ	うどん、昆布だし汁 鶏肉 かぼちゃ ほうれんそう 昆布だし汁、だいこん	10	24	水	おかゆ 豆腐煮 はくさい煮 にんじん煮 スープ	米 豆腐 はくさい にんじん 昆布だし汁、だいこん
3	17	水	おかゆ ささみ煮 じゃがいも煮 にんじん煮 スープ	米 鶏肉 じゃがいも にんじん 昆布だし汁、キャベツ	11	25	木	パンがゆ ささみ煮 かぼちゃ煮 たまねぎ煮 スープ	食パン 鶏肉 かぼちゃ たまねぎ 昆布だし汁、キャベツ
4	18	木	パンがゆ ささみ煮 たまねぎ煮 キャベツ煮 スープ	食パン 鶏肉 たまねぎ キャベツ 昆布だし汁、たまねぎ	12	19	金	おかゆ 白身魚煮 トマト煮 キャベツ煮 スープ	米 白身魚 トマト キャベツ 昆布だし汁、にんじん
5	30	金	おかゆ 白身魚煮 だいこん煮 にんじん煮 スープ	米 白身魚 だいこん にんじん 昆布だし汁、チンゲンサイ	13	27	土	おかゆ ささみ煮 にんじん煮 たまねぎ煮 スープ	米 鶏肉 にんじん たまねぎ 昆布だし汁、はくさい
6	20	土	おかゆ ささみ煮 さつまいも煮 にんじん煮 スープ	米 鶏肉 さつまいも にんじん 昆布だし汁、ほうれんそう	26	誕生会	金	おかゆ ささみ煮 キャベツ煮 にんじん煮 スープ	米 鶏肉 キャベツ にんじん 昆布だし汁、たまねぎ
8	22	月	おかゆ ささみ煮 だいこん煮 じゃがいも煮 スープ	米 鶏肉 だいこん じゃがいも 昆布だし汁、にんじん					



※行事、材料等の都合により 献立が変更することがありますのでご了承ください。

※とろみをつけるのに、コーンスターチを使用します。

※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



献立表

2023年10月

後期食（9か月から11か月頃）



用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料
1	15	月 おかゆ 豆腐と鶏肉のトロみ煮 ゆでブロッコリー 味噌汁	米 鶏肉、豆腐、にんじん、たまねぎ、油、食塩、かつお・昆布だし汁、三温糖 しょうゆ、片栗粉 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、さつまいも、豚肉
2	16	火 肉うどん かぼちゃの甘辛煮	うどん、豚肉、たまねぎ、にんじん、だいこん、ほうれんそう、食塩、しょうゆ かつお・昆布だし汁 油、かぼちゃ、いんげん、鶏肉、三温糖、しょうゆ
3	17	水 おかゆ チキンバーグ マッシュポテト にんじん甘煮 スープ	米 鶏肉、たまねぎ、食塩、パン粉、豆乳、ケチャップ、油 じゃがいも、食塩、豆乳、パセリ にんじん、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、たまねぎ
4	18	木 食パン 豚肉のトマトソース スティックきゅうり 春野菜のスープ	食パン 豚肉、片栗粉、オリーブ油、たまねぎ、トマト缶、食塩、ケチャップ、ソース きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、キャベツ、アスパラガス
5	30	金 火 おかゆ 鮭の塩焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁	米 鮭、食塩、油 切り干しだいこん、にんじん、ひじき、いんげん、かつお・昆布だし汁、油 三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、みそ、豆腐、チンゲンサイ
6	20	土 豚丼 さつまいもの炒め煮 味噌汁	米、豚肉、ねぎ、にんじん、三温糖、しょうゆ、食塩、かつお・昆布だし汁、片栗粉 さつまいも、ツナ缶、ごま油、三温糖、しょうゆ、いんげん かつお・昆布だし汁、みそ、たまねぎ、ほうれんそう
8	22	月 ケチャップライス だいこんのサラダ スープ	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、ケチャップ、ソース、食塩 油 だいこん、きゅうり、酢、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ、にんじん
9	23	火 ミートソーススパゲティ ブロッコリーの和え物 野菜スープ	スパゲティ、オリーブ油、鶏肉、たまねぎ、トマト缶、ケチャップ、ソース、三温糖 食塩、しょうゆ ブロッコリー、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん、じゃがいも、ほうれんそう
10	24	水 おかゆ ハンバーグ お浸し 味噌汁	米 豚肉、三温糖、しょうゆ、油、たまねぎ はくさい、ほうれんそう、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、みそ、豆腐、だいこん、万能ねぎ
11	25	木 食パン パンプキンシチュー アスパラガスソテー	食パン 豚肉、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、牛乳、かつお・昆布だし汁、食塩、バター 小麦粉、クリーム アスパラガス、キャベツ、オリーブ油、食塩、しょうゆ
12	19	金 おかゆ 白身魚のパン粉焼き トマト 味噌汁	米 白身魚、食塩、小麦粉、パン粉、油 トマト かつお・昆布だし汁、みそ、キャベツ、鶏肉、こまつな、にんじん、たまねぎ
13	27	土 味噌そぼろ丼 野菜炒め スープ	米、鶏肉、チンゲンサイ、三温糖、みそ、しょうゆ、片栗粉 油、豚肉、もやし、たまねぎ、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん、はくさい
26	生	金 会 おかゆ 鶏つくね 豆腐とのりのサラダ 清汁	米 鶏肉、しょうゆ、三温糖、片栗粉、小麦粉、油 キャベツ、こまつな、豆腐、三温糖、しょうゆ、にんじん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、豚肉



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※マヨドしは乳・卵無しのものを使用しています。
 ※パン類は卵無しものを提供しています。乳は含みます。



献立表

2024年4月

完了期（12か月から18か月頃）

用賀なのはな保育園



日付	曜日	献立名	材料	おやつ
9	23	火 ミートソース スパゲティ ブロッコリーの和え物 野菜スープ 果物	スパゲティ、オリーブ油、鶏肉、たまねぎ、にんにく トマト缶、ケチャップ、ソース、三温糖、食塩 しょうゆ ブロッコリー、コーン缶、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん じゃがいも、ほうれんそう	牛乳 ヨーグルトケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、ヨーグルト 牛乳、レモン果汁 和え物 ほうれんそう、にんじん しょうゆ、三温糖
10	24	水 軟飯 豚肉のしょうが焼き お浸し 味噌汁 果物	米 豚肉、しょうが、みりん、しょうゆ、油、たまねぎ はくさい、ほうれんそう、にんじん、三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、豆腐、だいこん、万能ねぎ	牛乳 クリームチーズサンド 食パン、クリームチーズ 三温糖 スープ たまねぎ、はくさい かつお・昆布だし汁 しょうゆ、食塩
11	25	木 食パン パンプキンシチュー アスパラガスソテー 果物	食パン 豚肉、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、牛乳 かつお・昆布だし汁、食塩、バター、小麦粉 クリームコーン缶 アスパラガス、コーン缶、キャベツ、オリーブ油 食塩、しょうゆ	牛乳 ピースおにぎり 米、食塩、グリーンピース 酒、こんぶ かぼちゃ甘煮 かぼちゃ、三温糖
12	19	金 軟飯 白身魚のフライ トマト 味噌汁 果物	米 白身魚、酒、食塩、小麦粉、パン粉、油 トマト 煮干だし汁、みそ、酒、キャベツ、鶏肉、こまつな にんじん、たまねぎ	牛乳 スイートポテト さつまいも、三温糖、牛乳 バター サラダ たまねぎ、にんじん 三温糖、酢、食塩
13	27	土 味噌そばろ丼 野菜炒め スープ 果物	米、しょうが、鶏肉、チンゲンサイ、みりん、みそ しょうゆ、片栗粉 油、豚肉、もやし、コーン缶、たまねぎ、三温糖 しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん はくさい	調整豆乳 ホットケーキ 小麦粉、豆乳、三温糖 ベーキングパウダー
26	誕生会	金 軟飯 鶏肉のからあげ 豆腐とりのサラダ 若竹汁 果物	米 鶏肉、しょうが、にんにく、しょうゆ、みりん 片栗粉、小麦粉、油 キャベツ、こまつな、豆腐、三温糖、しょうゆ、のり にんじん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ 豚肉	牛乳 いちごのケーキ 小麦粉、コーンスターチ ベーキングパウダー、三温糖 バター、牛乳、いちご 粉糖 スープ キャベツ、にんじん かつお・昆布だし汁 しょうゆ、食塩



※行事、材料の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
 ※マヨドレは乳・卵無しを使用しています。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。



献立表

2024年4月

ちゅうりっぷ乳児食

用賀なのはな保育園



日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	15	月 ごはん 豆腐と鶏肉のトロみ煮 ゆでブロッコリー 味噌汁 果物	米 鶏肉、豆腐、にんじん、もやし、ねぎ、酒、油、食塩 かつお・昆布だし汁、みりん、しょうゆ、片栗粉 ブロッコリー、食塩 煮干だし汁、みそ、たまねぎ、さつまいも、豚肉	牛乳 そぼろおにぎり 米、豚肉、しょうが、酒 三温糖、しょうゆ
2	16	火 肉うどん かぼちゃの甘辛煮 果物	うどん、豚肉、たまねぎ、にんじん、だいこん ほうれんそう、食塩、しょうゆ、みそ、みりん かつお・昆布だし汁 油、かぼちゃ、いんげん、鶏肉、三温糖、しょうゆ	牛乳 ジャムサンド 食パン ブルーベリージャム
3	17	水 ごはん チキンバーグ マッシュポテト にんじん甘煮 スープ 果物	米 鶏肉、たまねぎ、食塩、パン粉、豆乳、ケチャップ 油 じゃがいも、食塩、豆乳、パセリ にんじん、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ さやえんどう	牛乳 マカロニオーロラソース マカロニ、鶏肉、たまねぎ にんじん、ケチャップ マヨドレ、食塩
4	18	木 食パン 豚肉のトマトソース スティックきゅうり 春野菜のスープ 果物	食パン 豚肉、酒、片栗粉、オリーブ油、たまねぎ、トマト缶 食塩、ケチャップ、ソース きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ キャベツ、アスパラガス	牛乳 チーズいもち 油、じゃがいも、チーズ 片栗粉、しょうゆ みりん、片栗粉
5	30	金 火 ごはん 鮭の塩焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁 果物	米 鮭、酒、油 切り干しだいこん、にんじん、ひじき、いんげん かつお・昆布だし汁、油、みりん、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、豆腐、チンゲンサイ、コーン缶	牛乳 みそ蒸しパン 三温糖、牛乳、みそ ベーキングパウダー 小麦粉、バター
6	20	土 豚丼 さつまいもの炒め煮 味噌汁 果物	米、豚肉、ねぎ、にんじん、みりん、しょうゆ 食塩、かつお・昆布だし汁、片栗粉 さつまいも、ツナ缶、ごま油、みりん、しょうゆ いんげん かつお・昆布だし汁、みそ、もやし、ほうれんそう	調整豆乳 せんべい クラッカー
8	22	月 カレーライス だいこんのサラダ スープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうゆ しょうが、にんにく、ケチャップ、ソース、食塩 油、小麦粉、カレー粉、りんご だいこん、きゅうり、酢、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、カットわかめ もやし	牛乳 豆乳うどん うどん、鶏肉、にんじん たまねぎ、万能ねぎ、食塩 しょうゆ、みりん、豆乳 かつお・昆布だし汁、片栗粉

献立表

2024年4月

用賀なのはな保育園
深沢分園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価		
1	15	月	ごはん 豆腐と鶏肉の とろみ煮 ゆでブロッコリー 味噌汁 果物	米 鶏肉、豆腐、にんじん、もやし、ねぎ、酒、油 かつお・昆布だし汁、みりん、食塩、しょうゆ 片栗粉 ブロッコリー、食塩 煮干だし汁、みそ、たまねぎ、さつまいも、豚肉	麦茶 そぼろおにぎり 米、豚肉、しょうが、酒 三温糖、しょうゆ	エネルギー 524 Kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 12.3 g	
2	16	火	肉うどん かぼちゃの甘辛煮 果物	うどん、豚肉、たまねぎ、にんじん、だいこん ほうれんそう、食塩、しょうゆ、みそ、みりん かつお・昆布だし汁 かぼちゃ、いんげん、鶏肉、油、三温糖、しょうゆ	牛乳 ジャムサンド 食パン ブルーベリージャム	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 12.2 g	
3	17	水	ごはん チキンバーグ マッシュポテト にんじん甘煮 スープ 果物	米 鶏肉、たまねぎ、食塩、パン粉、ケチャップ、豆乳 油 じゃがいも、食塩、豆乳、パセリ にんじん、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ さやえんどう	調製豆乳 マカロニオーロラソース マカロニ、鶏肉、食塩 にんじん、ケチャップ たまねぎ、マヨドレ	エネルギー 516 Kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 16.0 g	
4	18	木	コッペパン 豚肉のトマトソース スティックきゅうり 春野菜のスープ 果物	コッペパン 豚肉、酒、片栗粉、オリーブ油、たまねぎ、食塩 トマト缶、ケチャップ、ソース きゅうり、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ キャベツ、アスパラガス	牛乳 チーズいもち 油、じゃがいも、チーズ 片栗粉、しょうゆ みりん	エネルギー 476 Kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 15.0 g	
5	30	金	火	ごはん 鮭の塩焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁 果物	米 鮭、酒、塩、油 切り干しだいこん、にんじん、ひじき、いんげん かつお・昆布だし汁、油、みりん、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、豆腐、チンゲンサイ、コーン缶	牛乳 みそ蒸しパン 小麦粉、三温糖、牛乳 ベーキングパウダー、みそ バター	エネルギー 511 Kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 13.5 g
6	20	土	豚丼 さつまいもの炒め煮 味噌汁 果物	米、豚肉、ねぎ、にんじん、みりん、しょうゆ 食塩、かつお・昆布だし汁、片栗粉 さつまいも、ツナ缶、ごま油、みりん、しょうゆ いんげん かつお・昆布だし汁、みそ、もやし、ほうれんそう	調製豆乳 せんべい クラッカー	エネルギー 481 Kcal たんぱく質 20.5 g 脂質 10.1 g	
8	22	月	カレーライス だいこんのサラダ スープ 果物	米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、油 しょうが、にんにく、ケチャップ、ソース、食塩 しょうゆ、小麦粉、カレー粉、りんご だいこん、きゅうり、酢、三温糖、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし カットわかめ	調製豆乳 豆乳うどん うどん、鶏肉 にんじん、たまねぎ 万能ねぎ、食塩、しょうゆ みりん、片栗粉、豆乳 かつお・昆布だし汁	エネルギー 537 Kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 14.4 g	

献立表

2024年4月

用賀なのはな保育園
深沢分園



日付	曜日	献立名	材料	おやつ	栄養価	
9	23	火	ミートソース スパゲティ ブロッコリーの 和え物 野菜スープ 果物	スパゲティ、オリーブ油、鶏肉、たまねぎ、にんにく トマト缶、ケチャップ、ソース、三温糖、食塩 しょうゆ ブロッコリー、コーン缶、しょうゆ、三温糖 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん じゃがいも、ほうれんそう	牛乳 ヨーグルトケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー 三温糖、ヨーグルト 牛乳、レモン果汁	エネルギー 483 Kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 11.5 g
10	24	水	ごはん 豚肉のしょうが焼き お浸し 味噌汁 果物	米 豚肉、しょうが、みりん、しょうゆ、油、たまねぎ はくさい、ほうれんそう、にんじん、三温糖、しょうゆ 煮干だし汁、みそ、豆腐、だいこん、万能ねぎ	牛乳 クリームチーズサンド 食パン、クリームチーズ 三温糖	エネルギー 505 Kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 14.7 g
11	25	木	ロールパン パンプキンシチュー アスパラガスソテー 果物	ロールパン 豚肉、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、牛乳 かつお・昆布だし汁、食塩、バター、小麦粉 クリームコーン缶 アスパラガス、コーン缶、キャベツ、オリーブ油 食塩、しょうゆ	麦茶 ピースおにぎり 米、食塩、グリーンピース 酒、こんぶ	エネルギー 491 Kcal たんぱく質 19.7 g 脂質 13.2 g
12	19	金	ごはん さわらのフライ トマト 味噌汁 果物	米 さわら、酒、食塩、小麦粉、パン粉、油 トマト 煮干だし汁、みそ、酒、キャベツ、鶏肉、こまつな にんじん、たまねぎ	牛乳 スイートポテト さつまいも、三温糖 牛乳、バター	エネルギー 526 Kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 14.6 g
13	27	土	味噌そぼろ丼 野菜炒め スープ 果物	米、しょうが、鶏肉、チンゲンサイ、みりん、みそ しょうゆ、片栗粉 豚肉、もやし、コーン缶、たまねぎ、油、三温糖 しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、にんじん はくさい	調整豆乳 クラッカー せんべい	エネルギー 497 Kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 13.5 g
26	誕生会	金	赤飯 鶏肉のからあげ 豆腐とりのりのサラダ 若竹汁 果物	米、食塩、あずき、ごま 鶏肉、しょうが、にんにく、しょうゆ、みりん 片栗粉、小麦粉、油 キャベツ、こまつな、豆腐、三温糖、しょうゆ、のり にんじん かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たけのこ カットわかめ、豚肉	ぶどうジュース いちごのケーキ 小麦粉、コーンスターチ ベーキングパウダー、三温糖 バター、牛乳、いちご 粉糖	エネルギー 579 Kcal たんぱく質 19.0 g 脂質 16.7 g



※行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。
 ※1、2歳児は午前中に豆乳または牛乳を飲みます。
 ※マヨドレは乳・卵無しのもを使用しています。
 ※パン類は卵無しのもを提供しています。乳は含みます。

