

2019年05月7, 8か月頃献立表(もぐもぐ)

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	午後食		
7	21	火	お粥 ささみくず煮 じゃがいも煮 人参煮 スープ	米 鶏ささ身、コーンスターチ じゃがいも にんじん 昆布だし汁、こまつな	お粥 米、たまねぎ、じゃがいも 大根煮 だいこん	
8	22	水	うどん煮 豆腐煮 トマト煮 大根煮	干しうどん、昆布だし汁 豆腐 トマト だいこん	ささみ粥 米、鶏ささ身 人参煮 にんじん	
9	20	木	お粥 白身魚くず煮 キャベツ煮 人参煮 スープ	米 たら、コーンスターチ キャベツ、コーンスターチ にんじん 昆布だし汁	パン粥 食パン 野菜煮 キャベツ、じゃがいも	
10	23	金	木	パン粥 ささみくず煮 かぼちゃ煮 玉葱煮 スープ	食パン 鶏ささ身、コーンスターチ かぼちゃ たまねぎ 昆布だし汁、はくさい	お粥 米 野菜煮 はくさい、にんじん
11	25	土	お粥 ささみくず煮 ブロッコリー煮 白菜煮 スープ	米 鶏ささ身、コーンスターチ ブロッコリー はくさい 昆布だし汁、たまねぎ	お粥 米 野菜煮 にんじん、さつまいも	
13	27	月	お粥 豆腐煮 ブロッコリー煮 玉葱煮 スープ	米 豆腐 ブロッコリー たまねぎ 昆布だし汁	パン粥 食パン、粉チーズ 野菜煮 ほうれんそう、たまねぎ	

食べやすくするためにとろみをつけることがあります。

その際はコーンスターチ(とうもろこしでんぷん)を使用しています

片栗粉(じゃがいもでんぷん)より冷めても固まりにくのが特徴です

2019年05月7日、8か月頃献立表（もぐもぐ）

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	午後食	
14	28	火	うどん煮 ささみくず煮 なす煮 人参煮	干しうどん、昆布だし汁 鶏ささ身、コーンスターチ なす にんじん	お粥 米、鶏ささ身 野菜煮 はくさい、たまねぎ
15	29	水	お粥 ささみくず煮 人参煮 じゃがいも煮 スープ	米 鶏ささ身、コーンスターチ にんじん じゃがいも 昆布だし汁、だいこん	お粥 米 豆腐煮 豆腐、じゃがいも
16	30	木	パン粥 ささみくず煮 キャベツ煮 人参煮 スープ	食パン 鶏ささ身、コーンスターチ キャベツ、コーンスターチ にんじん 昆布だし汁、ほうれんそう	じゃがいも煮 じゃがいも 野菜煮 ほうれんそう、キャベツ
17	31	金	お粥 白身魚くず煮 白菜煮 人参煮 スープ	米 たら、コーンスターチ はくさい にんじん 昆布だし汁	うどん煮 干しうどん、昆布だし汁 高野豆腐のくず煮 凍り豆腐、にんじん
18		土	お粥 ささみくず煮 さつまいも煮 キャベツ煮 スープ	米 鶏ささ身、コーンスターチ さつまいも キャベツ、コーンスターチ 昆布だし汁、こまつな	お粥 米 野菜煮 キャベツ、にんじん
24		金	お粥 ささみくず煮 キャベツ煮 トマト煮 スープ	米 鶏ささ身、コーンスターチ キャベツ、コーンスターチ トマト 昆布だし汁、にんじん	じゃがいも煮 じゃがいも 野菜煮 キャベツ、トマト

* 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。

2019年5月 9か月から11か月頃（かみかみ）献立表

用賀なのはな保育園

日付		曜日	献立名	材料	午後食
7	21	火	軟飯 鶏肉の甘酢あん だいこんのお浸し スープ	米 鶏肉、片栗粉、油、みりん、酢、しょうゆ かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、にんじん、しょうゆ、三温糖、こまつな かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ、じゃがいも	トマトパスタ スパゲティ、たまねぎ ツナ油漬缶、ホールトマト缶詰 ケチャップ、食塩 スティック大根 だいこん
8	22	水	豚汁うどん 豆腐の味噌マヨかけ トマト	ゆでうどん、ごま油、豚肉、だいこん、にんじん 、かつお・昆布だし汁、味噌、三温糖 豆腐、味噌、水 トマト	葱塩おにぎり 米、ごま油、鶏ひき肉、ねぎ 食塩 スティック人参 にんじん
9 木	20 月		ごはん 揚げかじきのカレーソース ポテトサラダ 味噌汁	米 かじき、片栗粉、油、カレー粉、中濃ソース ケチャップ、三温糖、たまねぎ じゃがいも、にんじん、酢、食塩、油、三温糖 かつお・昆布だし汁、味噌、キャベツ、こまつな	クリームチーズサンド コッペパン、クリームチーズ 三温糖 スティック人参 にんじん
10 金	23 木		食パン マカロニグラタン ゆでかぼちゃ スープ	食パン マカロニ、鶏肉、たまねぎ、にんじん、食塩 小麦粉、牛乳、粉チーズ、パン粉 かぼちゃ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、にんじん	小豆粥 米、あずき(乾)、食塩 おひたし はくさい、にんじん、しょうゆ
11	25	土	中華丼 ブロッコリー スープ	米、油、はくさい、もやし、にんじん、豚肉、食塩 しょうゆ、三温糖、片栗粉、ごま油 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、さつまいも たまねぎ	おにぎり(あおのり) 米、あおのり、しょうゆ スティック野菜 にんじん、さつまいも
13	27	月	ケチャップライス ブロッコリー たまねぎドレッシング スープ	米、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、食塩 ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、酢、三温糖、食塩、油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐、ほうれんそう	ピザパン 食パン、たまねぎ、ピーマン ケチャップ、粉チーズ ブロッコリー煮 ブロッコリー

スティック野菜はてづかみ・かじりとるなどの練習になります。

手でしっかりとつかめる、スティック野菜をかみちぎって食べるなどの様子がみられたら

パンもコロコロ状からスティック状にしていきます。

2019年5月 9か月から11か月頃（かみかみ）献立表

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	午後食
14	28	火	みそうどん 野菜のオープン焼き	炊き込み軟飯 米、鶏肉、にんじん、しょうゆ 三温糖 おひたし はくさい、たまねぎ 味噌、三温糖
15	29	水	軟飯 鶏つくね 豆腐と野菜の煮物 味噌汁	味噌蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー 水、三温糖、味噌 スティック野菜 だいこん、じゃがいも
16	30	木	食パン マーメイドミートボール ゆで野菜 スープ	食パン 芋もち 油、しょうゆ、あおのり じゃがいも、食塩、片栗粉 野菜煮 ほうれんそう、キャベツ、三温糖 味噌
17	31	金	グリーンピース軟飯 さわらの照り焼き 大根とひじきの煮物 味噌汁	米、グリーンピース さわら、しょうゆ、三温糖、油 油、にんじん、だいこん、かつお節、ひじき、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、味噌、はくさい、たまねぎ あんかけうどん 干しうどん、油、豚肉、にんじん たまねぎ、しょうゆ、三温糖 食塩、片栗粉、ごま油 スティック大根 だいこん
18		土	チャーハン さつまいもの煮物 スープ	米、油、にんじん、たまねぎ、食塩、しょうゆ、鶏もも肉 さつまいも、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、こまつな おにぎり(あおのり) 米、あおのり 野菜煮 キャベツ、にんじん、三温糖 しょうゆ
24	誕生	金会	ピラフ キャベツバーグ ブロッコリー トマト スープ	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、食塩、油 鶏ひき肉、キャベツ、たまねぎ、食塩、片栗粉、油 ブロッコリー、食塩 トマト かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ グリーンアスパラガス、じゃがいも、にんじん ホットケーキ 米粉、水、ベーキングパウダー 三温糖、あずき(乾)、三温糖 野菜煮 キャベツ、トマト、食塩

* 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。

2019年05月 12 か月から18か月頃（ぱくぱく）献立表

用賀なのはな保育園

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
7月21日	火	ごはん 鶏肉の甘酢あん だいこんのお浸し スープ 果物	米 鶏肉、片栗粉、油、みりん、酢、しょうゆ かつお・昆布だし汁、片栗粉 だいこん、にんじん、しょうゆ、三温糖、こまつな かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、たまねぎ じゃがいも	牛乳 トマトパスタ スパゲティ、たまねぎ、 ツナ油漬缶、ホールトマト缶詰 ケチャップ、食塩
8月22日	水	豚汁うどん 豆腐の味噌マヨかけ トマト 果物	ゆでうどん、ごま油、豚肉、だいこん、にんじん かつお・昆布だし汁、みそ、三温糖 豆腐、みそ、マヨネーズ、水 トマト	牛乳 葱塩おにぎり 米、ごま油、鶏ひき肉 ねぎ、食塩
9月20日 木		ごはん 揚げかじきのカレーソース ポテトサラダ 味噌汁 果物	米 かじき、片栗粉、油、カレー粉、中濃ソース ケチャップ、三温糖、たまねぎ じゃがいも、にんじん、酢、食塩、油、三温糖 煮干だし汁、みそ、キャベツ、こまつな	牛乳 クリームチーズサンド コッペパン、クリームチーズ 三温糖
10月23日 金		パン・食パン マカロニグラタン ゆでかぼちゃ スープ 果物	食パン マカロニ、鶏肉、たまねぎ、にんじん、食塩、バター 小麦粉、牛乳、粉チーズ、パン粉 かぼちゃ、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、はくさい、にんじん	牛乳 ようかん 粉かんでん、水、あずき(乾) 三温糖 塩 ハイハイ
11月25日 土		中華丼 ブロッコリー スープ 果物	米、油、はくさい、もやし、にんじん 豚肉、食塩、しょうゆ、三温糖、片栗粉、ごま油 ブロッコリー、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、さつまいも たまねぎ	牛乳 おにぎり(あおのり) 米、あおのり、しょうゆ スティック人参 にんじん
13月27日 月		ケチャップライス ブロッコリー たまねぎドレッシング スープ 果物	米、油、豚肉、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、食塩 ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、酢、三温糖 食塩、油 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、豆腐 ほうれんそう	牛乳 ピザパン 食パン、たまねぎ、ピーマン ケチャップ、粉チーズ

2019年05月 12 か月から18か月頃（ばくばく）献立表

用賀なのはな保育園

日付		曜日	献立名	材料	おやつ
14	28	火	みそラーメン 野菜のオープン焼き 果物	ゆで中華めん、かつお・昆布だし汁、油、豚肉、にんじん はくさい、もやし、三温糖、味噌、しょうゆ、ごま油 なす、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、オリーブ油 食塩	牛乳 炊き込みおにぎり 米、鶏肉、にんじん、しょうゆ 三温糖
15	29	水	ごはん 竜田揚げ 豆腐と野菜の煮物 味噌汁 果物	米 鶏肉、しょうゆ、三温糖、片栗粉、油 豆腐、だいこん、にんじん、しょうゆ、三温糖、片栗粉 煮干だし汁、みそ、じゃがいも、たまねぎ	牛乳 味噌蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー 水、三温糖、みそ スティック大根 だいこん
16	30	木	食パン マーマレードミートボール ゆで野菜 スープ 果物	食パン 豚ひき肉、たまねぎ、片栗粉、油、マーマレード しょうゆ、水 キャベツ、にんじん、食塩 かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、もやし ほうれんそう	牛乳 芋もち じゃがいも、食塩、片栗粉、油 しょうゆ、あおのり
17	31	金	グリーンピースごはん さわらの照り焼き 大根とひじきの煮物 味噌汁 果物	米、グリーンピース さわら、しょうゆ、三温糖、油 油、にんじん、だいこん、かつお節、ひじき、三温糖 しょうゆ 煮干だし汁、みそ、はくさい、たまねぎ	牛乳 あんかけ焼きそば 焼きそばめん、油、豚肉、 三温糖、食塩、片栗粉、ごま油 にんじん、たまねぎ、しょうゆ、
18		土	チャーハン さつまいもの煮物 スープ 果物	米、油、にんじん、たまねぎ、食塩、しょうゆ、鶏肉 さつまいも、にんじん、三温糖、しょうゆ かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ、キャベツ、こまつな	牛乳 おにぎり(あおのり) 米、あおのり
24 誕	生	金 会	ピラフ キャベツバーグ ブロッコリー トマト スープ 果物	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、食塩、油 鶏ひき肉、キャベツ、たまねぎ、食塩、片栗粉、油 ブロッコリー、食塩 トマト かつお・昆布だし汁、食塩、しょうゆ 、グリーンアスパラガス、じゃがいも、にんじん	牛乳 ホットケーキ 米粉、水、ベーキングパウダー 三温糖、あずき(乾)

* 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。

* 午前中に豆乳又は牛乳を飲みます。