

日付	献立	材 料 名				(○は午後おやつ)	おやつ	カロリー
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			
03 月	ミートスパゲティー キャベツのごまヨネーズ和え かぶのスープ グレープフルーツ	○米、スパゲティー、マヨネーズ、米粉、砂糖、油、ごま、○ごま油	豚ひき肉、○しらす干し、ベーコン	グレープフルーツ、かぶ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、こまつな、○こまつな	ケチャップ、ソース、しょうゆ、塩、洋風だしの素、○塩	青菜とじゃこおにぎり	475kcal	
04 火	ごはん さばのみそ煮 チングン葉のおかか和え すまし汁 バナナ	米、○小麦粉、じゃがいも、○砂糖、○油、砂糖	さば、みそ、かつお節	バナナ、チングンサイ、にんじん、しめじ、ねぎ、しょうが、○ココア	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	ココア蒸しパン	478kcal	
05 水	ごはん 豚肉と玉ねぎのカレー炒め 小松菜のごま和え みそ汁 オレンジ	米、さつまいも、○じゃがいも、○油、○片栗粉、油、ごま、片栗粉、砂糖	○豆乳、豚肉、みそ、○ゼラチン	オレンジ、こまつな、たまねぎ、はくさい、にんじん、ビーマン、コーン、○あおのり	だし汁、しょうゆ、塩、カレー粉、○塩	のりしおポテト	474kcal	
06 木	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ピーマンの佃煮 麩のすまし汁 りんご	米、油、砂糖、鶏、ごま油、○砂糖	さけ、みそ、かつお節、○豆乳、○ゼラチン	りんご、キャベツ、ピーマン、ほれんそう、にんじん、しめじ、しいたけ、○いちごジャム	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	豆乳プリン	476kcal	
07 金	ごはん 鶏肉の照り焼き ほれん草のごま和え 豆腐みそ汁 バナナ	米、○食パン、ごま、砂糖	鶏肉、豆腐、みそ	バナナ、ほれんそう、だいこん、○マーマレード、にんじん、なめこ、わかめ、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん	シャムサンド	477kcal	
11 火	ごはん さんまのかば焼き きゅうりの昆布和え みそ汁 バナナ	米、○小麦粉、片栗粉、油、砂糖、○砂糖、ごま油	さんま、○こしあん、みそ	バナナ、きゅうり、かぼちゃ、にんじん、ねぎ、切り干ししいのん、塩こんぶ、こまつな、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、○塩	あんまん	480kcal	
12 水	食パン チキンのトマト煮 コールスローサラダ 白菜のスープ オレンジ	食パン、○米、○さといも、マヨネーズ、砂糖、○ごま、油	鶏肉、○しらす干し、ハム	オレンジ、はくさい、キャベツ、ホールトマト、たまねぎ、きゅうり、にんじん、にんにく、しょうが、○わかめ	中華だしの素、洋風だしの素、酢、○しょうゆ、塩、○塩	さといもごはん	473kcal	
13 木	ごはん さわらの西京焼き 小松菜の煮浸し すまし汁 りんご	米、○ホットケーキミックス、じゃがいも、○油、砂糖	さわら、○牛乳、油揚げ、みそ	りんご、こまつな、しいたけ、にんじん、○にんじん、○ほれんそう、ねぎ、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	野菜マーブルケーキ	478kcal	
14 金	鶏そぼろ丼 切干し大根の旨煮 すまし汁 バナナ	米、○コーンフレーク、片栗粉、油、砂糖	鶏ひき肉、みそ	バナナ、はくさい、切り干し大いこん、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、チングンサイ、ねぎ	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	コーンフレーク		
17 月	さつまいも、芋ごはん ぶりの照り焼き チングン葉の和え物 みそ汁 グレープフルーツ	米、○ホットケーキミックス、さつまいも、○油、砂糖、○砂糖、○粉糖	ぶり、○豆腐、みそ、しらす干し	グレープフルーツ、チングンサイ、だいこん、にんじん、しめじ	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	豆腐ドーナツ	477kcal	
18 火	ごはん 豚肉のしょうが焼き ほれん草のおかか和え みそ汁 バナナ	○焼きそばめん、米、じゃがいも、○油、油	豚肉、○豚肉、みそ、かつお節	バナナ、ほれんそう、キャベツ、○こまつな、○キャベツ、たまねぎ、にんじん、○もしや、○にんじん、コーン、しょうが	だし汁、しょうゆ、○洋風だしの素、○塩、○こしよう	塩焼きそば	477kcal	
19 水	チキンカレー ブロッコリーのごまサラダ にらとエノキのスープ オレンジ	○さつまいも、米、じゃがいも、○片栗粉、米粉、○砂糖、マヨネーズ、油、○油、ごま	鶏肉	オレンジ、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、トマトジュース、にら、しうが、にんにく	だし汁、ソース、○本みりん、○しょうゆ、中華だしの素、みりん、塩、カレー粉	さつまい芋もち	476kcal	
20 木	きのこごはん 鶏のパン粉焼き ピーマンのソバ和え みそ汁 柿	米、○小麦粉、さつまいも、○片栗粉、○油、○砂糖、ねりごま、○ごま、砂糖、パン粉	さけ、みそ、ツナ缶	かき、はくさい、にんじん、ピーマン、しめじ、しいたけ、えのきたけ、ねぎ	だし汁、しょうゆ、酢、塩、○塩、パセリ粉	ごまスティック	478kcal	
21 金	ごはん ハンバーグ 小松菜とコーンの和え物 すまし汁 バナナ	米、○ホットケーキミックス、○砂糖、油、砂糖、片栗粉	豚ひき肉、○ヨーグルト、○クリームチーズ、○牛乳	バナナ、こまつな、だいこん、にんじん、れんこん、たまねぎ、ねぎ、コーン	だし汁、しょうゆ、塩	チーズマフィン	476kcal	
24 月	ごはん 鶏肉の香味焼き きゅうりとささみのごまサラダ みそ汁 グレープフルーツ	○食パン、米、さといも、○マヨネーズ、ごま、油、砂糖	鶏肉、ささ身、○しらす干し、みそ	グレープフルーツ、きゅうり、こまつな、にんじん、ねぎ、にんにく、○あおのり	だし汁、しょうゆ、酢	じやこマヨースト	480kcal	
25 火	ごはん ソナのコロッケ ほれん草の白和え 麩のすまし汁 りんご	米、じゃがいも、パン粉、○片栗粉、小麦粉、○砂糖、ねりごま、油、片栗粉、鶏、砂糖	○牛乳、ツナ缶、豆腐、○きな粉	りんご、ほれんそう、にんじん、えのきたけ、ねぎ	だし汁、しょうゆ、塩	牛乳もち	479kcal	
26 水	きつねうどん 豚肉のマーマレード焼き 白菜の昆布和え バナナ	うどん、○米、砂糖、○ごま油、油、○砂糖、ごま油	豚肉、油揚げ	バナナ、はくさい、たまねぎ、ねぎ、○にんじん、○ごぼう、マーマレード、塩こんぶ	だし汁、しょうゆ、みりん、○しょうゆ、○みりん、塩	きんびらおにぎり	479kcal	
27 木	ごはん さばのりんごソースかけ チングン葉の煮浸し みそ汁 オレンジ	米、○そうめん、砂糖	さば、みそ	オレンジ、チングンサイ、かぶ、りんご、しめじ、ほれんそう、○えのきたけ、ねぎ、○にんじん、たまねぎ、わかめ、しょうが	だし汁、○だし汁、○しょうゆ、○みりん、酢、みりん、○塩、塩	温そうめん	477kcal	
28 金	ごはん 肉豆腐 キャベツの磯和え みそ汁 バナナ	米、○小麦粉、○砂糖、砂糖、ごま	豆腐、豚ひき肉、○バター、みそ	バナナ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、切り干し大いこん、えのきたけ、わかめ、しょうが、あおのり	だし汁、しょうゆ、みりん	クッキー	477kcal	
31 月	おばけのハヤシライス ブロッコリーの三色サラダ マカロニスープ 柿	米、○ぎょうざの皮、○砂糖、○油、マヨネーズ、マカロニ、小麦粉、油、砂糖	豚肉、ペーパン	かき、たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、○かぼちゃ、キャベツ、トマトピューレ、コーン、えのきたけ	ケチャップ、ソース、洋風だしの素、塩、こしょう	かぼちゃパイ	479kcal	

※仕入れの都合上、メニューを変更する場合がございます。ご了承ください。
※献立に使用されてる食材で食べたことのないものはご家庭で試してください。



園長印

日付	献立	材 料 名				(○は午後おやつ)	おやつ	カロリー
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			
03 月	ミートスパゲティー キャベツのごまマヨネーズ和え かぶのスープ グレーブフルーツ	○米、スパゲティー、マヨネー ズ、米粉、砂糖、油、ごま、 ○ごま油	豚ひき肉、○しらす干し、 ベーコン	グレーブフルーツ、かぶ、 キャベツ、たまねぎ、にんじ ん、こまつな、○こまつな	ケチャップ、ソース、しょう ゆ、塩、洋風だしの素、○塩	青菜とじゃこお にぎり	475kcal	
04 火	ごはん さばのみそ煮 チングン菜のおかか和え みそ汁 バナナ	米、○小麦粉、じやがいも、 ○砂糖、○油、砂糖	さば、みそ、かつお節	バナナ、チンゲンサイ、にん じん、しめじ、ねぎ、しょ が、○ココア	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	ココア蒸しパン	478kcal	
05 水	ごはん 豚肉と玉ねぎのカレー炒め 小松菜のごま和え みそ汁 オレンジ	米、さつまいも、○じやがい も、油、ごま、片栗粉、砂糖	豚肉、みそ	オレンジ、こまつな、たまね ぎ、ほくさい、にんじん、ピ ーマン、コーン、○あおのり	だし汁、しょうゆ、塩、カレー 粉、○塩	粉ふき芋	474kcal	
06 木	ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ピーマンの佃煮 麩のすまし汁 りんご	米、油、砂糖、麩、ごま油、 ○砂糖	さけ、みそ、かつお節、○豆 乳、○ゼラチン	りんご、キャベツ、ピーマン、 ほれんそう、にんじん、しめ じ、しいたけ、○いちごジャ ム	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	豆乳プリン	476kcal	
07 金	ごはん 鶏肉の照り焼き ほれん草のごま和え 豆腐みそ汁 バナナ	米、○食パン、ごま、砂糖	鶏肉、豆腐、みそ	バナナ、ほうれんそう、たい こん、○マーマレード、にん じん、なめこ、わかめ、しょ うが	だし汁、しょうゆ、みりん	シャムサンド	477kcal	
11 火	ごはん さんまの塩焼き きゅうりの昆布和え みそ汁 バナナ	米、○小麦粉、○砂糖、ごま 油	さんま、○こしあん、みそ	バナナ、きゅうり、かぼちゃ、 にんじん、ねぎ、切り干し大 根、昆布、こまつな、しょ うが	塩、だし汁、○塩	あんまん	480kcal	
12 水	食パン チキンのトマト煮 コールスローサラダ 白菜のスープ オレンジ	食パン、○米、○さといも、 マヨネーズ、砂糖、○ごま、 油	鶏肉、○しらす干し、ハム	オレンジ、はくさい、キャベ ツ、ホールトマト、たまねぎ、 きゅうり、にんじん、にんにく、 しょが、○わかめ	中華だしの素、洋風だしの 素、酢、○しょうゆ、しょ うゆ、塩、○塩	さといもごはん	473kcal	
13 木	ごはん さわらの西京焼き 小松菜の煮浸し すまし汁 りんご	米、○ホットケークリミックス、 じやがいも、○油、砂糖	さわら、○牛乳、油揚げ、み そ	りんご、こまつな、しいたけ、 にんじん、○にんじん、○ほ れんそう、ねぎ、しょ うが	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	野菜マーブル ケーキ	478kcal	
14 金	鶏そぼろ丼 切干大根の旨煮 すまし汁 バナナ	米、○コーンフレーク、片栗 粉、油、砂糖	鶏ひき肉、みそ	バナナ、はくさい、切り干し だいこん、にんじん、たまね ぎ、えのきたけ、チンゲンサ イ、ねぎ	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	コーンフレーク		
17 月	さつまいも、芋ごはん ぶりの照り焼き チングン菜の和え物 みそ汁 グレーブフルーツ	米、○米粉、さつまいも、○ 油、砂糖、○砂糖	ぶり、○豆腐、みそ、しらす 干し	グレーブフルーツ、チンゲン サイ、だいこん、にんじん、し めじ	だし汁、しょうゆ、みりん、塩	米粉の豆腐パン ケーキ	477kcal	
18 火	ごはん 豚肉のしょうが焼き ほれん草のおかか和え みそ汁 バナナ	○焼きそばめん、米、じやが いも、○油、油	豚肉、○豚肉、みそ、かつ お節	バナナ、ほうれんそう、キャ ベツ、○こまつな、○キャベツ、 たまねぎ、にんじん、○もやし、○ にんじん、コーン、しょ うが	だし汁、しょうゆ、○洋風だ しの素、○塩、○ニン ヤウ	塩焼きそば	477kcal	
19 水	チキンカレー ブロックリーのごまサラダ にらとエノキのスープ オレンジ	○さつまいも、米、じやがい も、○片栗粉、米粉、○砂 糖、マヨネーズ、油、○油、 ごま	鶏肉	オレンジ、ブロッコリー、にん じん、たまねぎ、えのきた け、トマトジュース、にら、し ょが、にんにく	だし汁、ソース、○本みり ん、○しょうゆ、しょ うゆ、中 華だしの素、みりん、塩、カ レー粉	さつまい芋もち	476kcal	
20 木	きのこごはん 鮭のパン粉焼き ピーマンのツナ和え みそ汁 柿	米、○小麦粉、さつまいも、 ○片栗粉、○油、○砂糖、 ねりごま、○ごま、砂糖、パ ン粉	さけ、みそ、ツナ缶	かき、はくさい、にんじん、 ピーマン、しめじ、しいたけ、 えのきたけ、ねぎ	だし汁、しょうゆ、酢、塩、○ 塩、パセリ粉	ごまスティック	478kcal	
21 金	ごはん ハンバーグ 小松菜とコーンの和え物 すまし汁 バナナ	米、○ホットケークリミックス、 ○砂糖、油、砂糖、片栗粉	豚ひき肉、○ヨーグルト、○ クリームチーズ、○牛乳	バナナ、こまつな、だいこん、 にんじん、れんこん、た まねぎ、ねぎ、コーン	だし汁、しょうゆ、塩	チーズマフィン	476kcal	
24 月	ごはん 鶏肉の香味焼き きゅうりとささみのごまサラダ みそ汁 グレーブフルーツ	○食パン、米、さといも、○ マヨネーズ、ごま、油、砂糖	鶏肉、ささ身、○しらす干 し、みそ	グレーブフルーツ、きゅうり、 こまつな、にんじん、ねぎ、 にんにく、○あおのり	だし汁、しょうゆ、酢	じやこモトース ト	480kcal	
25 火	ごはん ツナ入りマッシュポテト ほれん草の白和え 麩のすまし汁 りんご	米、じやがいも、○片栗粉、 ○砂糖、ねりごま、麩、砂糖	○牛乳、ツナ缶、豆腐、○き な粉	りんご、ほうれんそう、にんじ ん、えのきたけ、ねぎ	だし汁、しょうゆ、塩	牛乳もち	479kcal	
26 水	きつねうどん 豚肉のマーマレード焼き 白菜の昆布和え バナナ	うどん、○米、砂糖、○ごま 油、油、○砂糖、ごま油	豚肉、油揚げ	バナナ、はくさい、たまね ぎ、ねぎ、○にんじん、にん じん、○ごぼう、マーマレ ド、塩こんぶ	だし汁、しょうゆ、みりん、○ しょうゆ、○みりん、塩	きんぴらおにぎ り	479kcal	
27 木	ごはん さばのりんごソースかけ チングン菜の煮浸し みそ汁 オレンジ	米、○そうめん、砂糖	さば、みそ	オレンジ、チンゲンサイ、かぶ、 りんご、しめじ、○ほうれんそう、 ○えのきたけ、ねぎ、○にん じん、にんじん、たまねぎ、わ かめ、しょ うが	だし汁、○だし汁、○しょ うゆ、○みりん、酢、 みりん、○塩、塩	温そうめん	477kcal	
28 金	ごはん 肉豆腐 キャベツの磯和え みそ汁 バナナ	米、○小麦粉、○砂糖、砂 糖、ごま	豆腐、豚ひき肉、○バター、 みそ	バナナ、キャベツ、にん じん、たまねぎ、ねぎ、切り干 し大根、にんじん、えのきた け、わ かめ、しょ うが、あおのり	だし汁、しょうゆ、みりん	クッキー	477kcal	
31 月	おばけのハヤシライス ブロックリーの三色サラダ マカロニスープ 柿	米、○ぎょうざの皮、○砂 糖、マヨネーズ、マカロニ、 小麦粉、油、砂糖	豚肉、ベーコン	かき、たまねぎ、ブロッ コリー、にんじん、○かぼ ちゃ、キャベツ、トマトピュー レ、コーン、えのきたけ	ケチャップ、ソース、洋風だ しの素、塩、こしょ う	かぼちゃパイ	479kcal	

※仕入れの都合上、メニューを変更する場合がございます。ご了承ください。
※献立に使用されてる食材で食べたことのないものはご家庭で試してください。



園長印

後期食



2022年10月分
ぱけっとランド北赤羽

	月	火	水	木	金	土
屋食	3 野菜うどん 鶏肉と玉ねぎ煮 キャベツのトロトロ煮	4 おかゆ 白鳥魚のほぐし煮 青菜のおかか煮 すまし汁 バナナ	5 おかゆ 鶏肉とにんじん煮 小松菜の煮浸し みそ汁	6 おかゆ 鶏のほぐし煮 キャベツとにんじん煮 すまし汁 りんご	7 おかゆ ささみのほぐし煮 ほうれん草の煮浸し 豆腐みそ汁 バナナ	
食材	干しとうじん・にんじん・小松菜・ かぶ・鶏ひき肉・玉ねぎ・キャベツ	ごはん・かれい・チングン菜・か つお節・じゃがいも・にんじん・ しめじ・バナナ	ごはん・鶏ひき肉・にんじん・小 松菜・白菜・さつまいも・玉ねぎ	ごはん・鶏・キャベツ・にんじ ん・しめじ・ほうれん草・しいた け・りんご	ごはん・ささみ・ほうれん草・豆 腐・にんじん・大根・わかめ・バ ナナ	
おやつ	しらすがゆ	米粉のココア蒸しパン	粉ふき芋	ヨーグルト	食パン	
食材	ごはん・しらす	米粉・ココア	じゃがいも・青のり	ヨーグルト	食パン	
屋食	10 スポートの日	11 おかゆ 白鳥魚のミルク煮 さつまいのトロトロ煮 みそ汁 バナナ	12 食パン ささみのトマト煮 キャベツのトロトロ煮 白菜のスープ	13 おかゆ 鶏のほぐし煮 小松菜の煮浸し すまし汁 りんご	14 おかゆ 鶏肉と玉ねぎ煮 青菜とにんじん煮 すまし汁 バナナ	15 土曜日の献立は、連絡ノートにてお知らせします。
食材		ごはん・かれい・粉ミルク・き ゅうり・にんじん・かぼちゃ・小松 菜・バナナ	食パン・ささみ・トマト・キャベツ・ 白菜・にんじん・玉ねぎ・えのき	ごはん・鶏・小松菜・じゃがい も・しいたけ・にんじん・ほうれ ん草・りんご	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・チングン 菜・にんじん・白菜・えのき・バナナ	
おやつ		きな粉がゆ	おかかがゆ	米粉の豆乳パンケーキ	ヨーグルト	
食材		ごはん・きな粉	ごはん・かつお節	米粉・豆乳	ヨーグルト	
屋食	17 さつまいもがゆ 白鳥魚のほぐし煮 青菜としらす煮 みそ汁	18 おかゆ 鶏肉と玉ねぎ煮 ほうれん草のおかか煮 みそ汁 バナナ	19 おかゆ 肉じゃが風 ブロッコリー煮 スープ	20 にんじんがゆ 鶏のミルク煮 キャベツとにんじん煮 みそ汁 柿	21 おかゆ 鶏肉と玉ねぎ煮 小松菜の煮浸し すまし汁 バナナ	22
食材	ごはん・さつまいも・かれい・チ ングン菜・しらす半身・大根・に んじん・しめじ	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・ほうれ ん草・かつお節・じゃがいも・キャベツ・ にんじん・バナナ	ごはん・鶏ひき肉・じゃがいも・ にんじん・ブロッコリー・玉ね ぎ・えのき・白菜	ごはん・にんじん・鶏・粉ミル ク・キャベツ・白菜・しめじ・さ つまいも・柿	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・小松 菜・にんじん・大根・わかめ・バ ナナ	
おやつ	米粉の豆腐パンケーキ	青のりがゆ	さつまいものマッシュ	バナナ	米粉の豆乳マフィン	
食材	米粉・豆腐	ごはん・青のり	さつまいも	バナナ	米粉・豆乳	
屋食	24 おかゆ ささみのミルク煮 さつまいのトロトロ煮 みそ汁	25 おかゆ じゃがいもとツナの煮物 ほうれん草の煮浸し すまし汁 りんご	26 野菜うどん 鶏肉と玉ねぎ煮 白菜の煮浸し バナナ	27 おかゆ 白鳥魚のほぐし煮 青菜とにんじん煮 みそ汁	28 おかゆ 豆腐のそぼろ煮 キャベツの磯煮 みそ汁 バナナ	29
食材	ごはん・ささみ・粉ミルク・さつま いの・にんじん・さといも・小松菜	ごはん・じゃがいも・ツナ・ほう れん草・にんじん・えのき・豆 腐・りんご	干しとうじん・にんじん・ほうれ ん草・鶏ひき肉・玉ねぎ・白菜・バ ナナ	ごはん・かれい・チングン菜・に んじん・鶏・しめじ・わかめ・ 玉ねぎ	ごはん・鶏肉・青のり・玉ねぎ・にんじ ん・えのき・バナナ	
おやつ	食パン	米粉のきな粉パンケーキ	おかかがゆ	青のりがゆ	米粉のココアパンケーキ	
食材	食パン	米粉・きな粉	ごはん・かつお節	ごはん・青のり	米粉・ココア	
屋食	31 おかゆ 鶏肉と野菜のあんかけ ブロッコリー煮 スープ 柿					
食材	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・にんじ ん・ブロッコリー・キャベツ・えの き・柿					
おやつ	米粉のかぼちゃ蒸しパン					
食材	米粉・かぼちゃ					

★★お願い★★

- ・献立に使用されている食材で、まだ食べたことのない食材がありましたら、事前にご家庭で食べられるかどうかの確認をお願い致します。
- ・仕入れの都合上、メニューを変更することがあります。ご了承下さい。
- ・離乳食に関しては、月齢・成長に合わせて、昼食の材料より取り分け、提供致します。

園長印

中期食



2022年10月分
ぱけっとランド北赤羽

	月	火	水	木	金	土
屋食	3	4	5	6	7	8
食材	野菜うどん 鶏肉と玉ねぎ煮 キャベツのトロトロ煮	おかゆ 白身魚のほぐし煮 青菜のおかか煮 すまし汁 バナナ	おかゆ 鶏肉とにんじん煮 小松菜の煮浸し みぞ汁	おかゆ 鶏のほぐし煮 キャベツとにんじん煮 すまし汁 りんご	おかゆ ささみのほぐし煮 ほうれん草の煮浸し 豆腐みぞ汁 バナナ	
おやつ						
食材	干しとうどん・にんじん・小松菜・ かぶ・鶏ひき肉・玉ねぎ・キャベツ	ごはん・かれい・チキン丼菜・か つお節・じゃがいも・にんじん・ しめじ・バナナ	ごはん・鶏ひき肉・にんじん・小 松菜・白菜・さつまいも・玉ねぎ	ごはん・鶏・キャベツ・にんじ ん・しめじ・ほうれん草・しいた け・りんご	ごはん・ささみ・ほうれん草・豆 腐・にんじん・大根・わかめ・バ ナナ	
屋食	10	11	12	13	14	15
食材	スポーツの日	おかゆ 白身魚のミルク煮 さくらうりのトロトロ煮 みぞ汁 バナナ	パンのゆ ささみのトマト煮 キャベツのトロトロ煮 白菜のスープ	おかゆ 鶏のほぐし煮 小松菜の煮浸し みぞ汁 りんご	おかゆ 鶏肉と玉ねぎ煮 青菜とにんじん煮 すまし汁 バナナ	
おやつ						
食材	ごはん・かれい・粉ミルク・きゅ うり・にんじん・かぼちゃ・小松 菜・バナナ	食パン・ささみ・トマト・キャベツ・ 白菜・にんじん・玉ねぎ・えのき	ごはん・鶏・小松菜・じゃがい も・しいたけ・にんじん・ほうれ ん草・りんご	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・チキン 丼・にんじん・白菜・えのき・バナ ナ		土曜日の献立は、連絡ノート にてお知らせします。
屋食	17	18	19	20	21	22
食材	さつまいもかゆ ささみのほぐし煮 青菜としらす煮 みぞ汁	おかゆ 鶏肉と玉ねぎ煮 ほうれん草のおかか煮 みぞ汁 バナナ	おかゆ 肉じゃが風 ブロッコリー煮 スープ	にんじんかゆ 鶏のミルク煮 キャベツとにんじん煮 みぞ汁 柿	おかゆ 鶏肉と玉ねぎ煮 小松菜の煮浸し すまし汁 バナナ	
おやつ						
食材	ごはん・さつまいも・かれい・チ キン丼・しらす千切り・大根・に んじん・しめじ	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・ほうれ ん草・かぶ・じゃがいも・キャベツ・ にんじん・バナナ	ごはん・鶏ひき肉・じゃがいも・ にんじん・ブロッコリー・玉ね ぎ・えのき・わかめ	ごはん・にんじん・鶏・粉ミル ク・キャベツ・白菜・しめじ・さ つまいも・柿	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・小松 菜・にんじん・大根・わかめ・バ ナナ	
屋食	24	25	26	27	28	29
食材	おかゆ ささみのミルク煮 さくらうりのトロトロ煮 みぞ汁	おかゆ じゃがいもとツナの煮物 ほうれん草の煮浸し すまし汁 りんご	野菜うどん 鶏肉と玉ねぎ煮 白菜の煮浸し バナナ	おかゆ 白身魚のほぐし煮 青菜とにんじん煮 みぞ汁	おかゆ 豆腐のそぼろ煮 キャベツの磯煮 みぞ汁 バナナ	
おやつ						
食材	ごはん・ささみ・粉ミルク・さくら うり・にんじん・さといも・小松菜	ごはん・じゃがいも・ツナ・ほう れん草・にんじん・えのき・豆 腐・りんご	干しとうどん・にんじん・ほうれん 草・鶏ひき肉・玉ねぎ・白菜・バ ナナ	ごはん・かれい・チキン丼・に んじん・かぶ・しめじ・わかめ・ 玉ねぎ	ごはん・豆腐・鶏ひき肉・キャベ ツ・青のり・玉ねぎ・にんじん・ えのき・バナナ	
屋食	31					
食材	おかゆ 鶏肉と野菜のあんかけ ブロッコリー煮 スープ 柿					
おやつ						
食材	ごはん・鶏ひき肉・玉ねぎ・にんじ ん・ブロッコリー・キャベツ・えの き・柿					

★★お願い★★

- ・献立に使用されている食材で、まだ食べたことのない食材がありましたら、事前にご家庭で食べられるかどうかの確認をお願い致します。
- ・仕入れの都合上、メニューを変更することがあります。ご了承下さい。
- ・離乳食に関しては、月齢・成長に合わせて、屋食の材料より取り分け、提供致します。

園長印