



日付	曜	初期食	
14	28	金	①つぶし粥 ②野菜スープ じゃが芋 ③野菜マッシュ キャベツ・人参
1	15/29	土	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ ③野菜マッシュ さつまいも・玉ねぎ
3	17	月	①つぶし粥 ②野菜スープ さつまいも ③野菜マッシュ 人参・白菜
4	18	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参 ③野菜マッシュ もやし・じゃがいも
5	19	水	①つぶし粥 ②野菜スープ もやし ③野菜マッシュ 人参・小松菜
6	20	木	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ ③野菜マッシュ 玉ねぎ・胡瓜
7	/	金	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ ③野菜マッシュ 白菜・人参
8	22		①つぶし粥 ②野菜スープ 人参 ③野菜マッシュ 大根・胡瓜
10	24	月	①つぶし粥 ②野菜スープ チンゲン菜 ③野菜マッシュ 人参・大根
11	25	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ ③野菜マッシュ ピーマン・南瓜
12	26	火	①つぶし粥 ②野菜スープ アスパラ ③野菜マッシュ 玉ねぎ・人参
13	27	木	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参 ③野菜マッシュ 小松菜・白菜
21	☆	金	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ ③野菜マッシュ ブロッコリー・じゃが芋

☆材料の都合により献立を変更することがあります

城山保育園



日付	曜	午 前 食			
		中期前半	中期後半	後 期 食	
14	28	金	①5分がゆ ②チンゲン菜の清まし汁 ③ササミ煮 ④胡瓜と人参煮	①全がゆ ②チンゲン菜の清まし汁 ③ササミ煮 ④胡瓜と人参煮	①ゆかりごはん(軟飯) ②チンゲン菜の清まし汁 ③ササミ煮 ④胡瓜と人参煮
1	15/29	土	①にゅうめん(人参・玉葱) ②鶏そぼろとキャベツ煮 ③さつま芋煮	①にゅうめん(人参・玉葱) ②鶏そぼろとキャベツ煮 ③さつま芋煮	①にゅうめん(人参・玉葱) ②鶏そぼろとキャベツ炒め ③さつま芋煮
3	17	月	①5分がゆ ②さつま芋のみそ汁 ③白身魚とコーン煮 ④白菜と人参煮	①全がゆ ②さつま芋のみそ汁 ③白身魚とコーン煮 ④白菜と人参煮	①軟飯 ②さつま芋のみそ汁 ③白身魚のコーンチーズ焼き ④白菜と人参炒め
4	18	火	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあん ④もやしと人参煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋と人参のそぼろあん ④もやしと人参煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋と人参のそぼろあん ④もやしと人参サラダ
5	19	水	①5分がゆ ②麩のみそ汁 ③鶏ひき肉と人参煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②麩のみそ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②麩とわかめのみそ汁 ③レバー人参煮 ④小松菜サラダ
6	20	木	①パンがゆ ②じゃが芋ミルクスープ ③人参玉ねぎそぼろ煮 ④キャベツ煮	①トースト ②じゃが芋ミルクスープ ③人参玉ねぎそぼろ煮 ④キャベツ煮	①トースト ②じゃが芋ミルクスープ ③人参玉ねぎそぼろ煮 ④キャベツソテー
7	/	金	①軟飯 ②人参のすまし汁 ③野菜のそぼろ煮 ④コーンとキャベツ煮	①軟飯 ②人参のすまし汁 ③野菜のそぼろ煮 ④コーンとキャベツ煮	①軟飯 ②人参のすまし汁 ③中華丼風 ④コーンとキャベツのサラダ
8	22	土	①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ②大根の挽肉あん	①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ②大根の挽肉あん ③フルーツ煮	①煮込みうどん(鶏ひき・人参) ②大根の挽肉あん ③フルーツ煮
10	24	月	①5分がゆ ②清汁(白菜) ③白身魚煮 ④大根と人参煮	①全がゆ ②清汁(白菜) ③白身魚煮 ④大根と人参煮	①軟飯 ②清汁(白菜) ③白身魚の味噌焼き ④大根と人参煮
11	25	火	①5分がゆ ②南瓜のみそ汁 ③鶏挽き肉と人参煮 ④トマト煮	①全がゆ ②南瓜のみそ汁 ③鶏挽き肉と人参煮 ④トマト煮	①軟飯 ②南瓜のみそ汁 ③鶏レバーと人参炒め ④トマト煮
12	26	水	①あんかけにゅうめん(鶏ひき肉・野菜) ②もやしのスープ ③じゃが芋アスパラ煮	①あんかけにゅうめん(鶏ひき肉・野菜) ②もやしのスープ ③じゃが芋アスパラ煮	①あんかけパスタ(鶏ひき肉・野菜) ②もやしのスープ ③じゃが芋アスパラのサラダ
13	27	木	①5分がゆ ②白菜のみそ汁 ③鶏肉煮 ④小松菜人参煮	①全がゆ ②白菜のみそ汁 ③鶏肉と人参煮 ④小松菜人参煮	①軟飯 ②白菜のみそ汁 ③鶏の唐揚げ ④小松菜人参ソテー
21	☆	金	①5分がゆ ②玉ねぎスープ ③野菜そぼろ煮 ④ブロッコリー煮	①全がゆ ②玉ねぎスープ ③煮こみハンバーグ ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②玉ねぎスープ ③煮こみハンバーグ ④ブロッコリー煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります



日付	曜	午後食			
		中期前半	中期後半	後期食	
14	28	金	①5分がゆ ②かぶのみそ汁 ③豆腐野菜煮 ④いんげん煮	①全がゆ ②かぶのみそ汁 ③豆腐野菜煮 ④いんげん煮	①軟飯 ②かぶのみそ汁 ③豆腐野菜煮 ④いんげん炒め
1	15/29	土	①5分がゆ ②白菜のみそ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④人参と野菜煮	①全がゆ ②白菜のみそ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④きなこ人参	①軟飯 ②白菜のみそ汁 ③しらすと玉ねぎの煮 ④きなこ人参
3	17	月	①パン粥 ②たまねぎスープ ③鶏ひき肉と豆腐煮 ④さつま芋煮	①蒸しパン ②玉ねぎのスープ ③鶏ひき肉と豆腐煮 ④さつま芋煮	①蒸しパン ②玉ねぎのスープ ③鶏レバーと豆腐ソテー ④さつま芋煮
4	18	火	①煮込みうどん(もやし・人参) ②ささみ煮 ③野菜煮	①煮込みうどん(もやし・人参) ②ささみ煮 ③フルーツ	①煮込みうどん(もやし・人参) ②ササミ唐揚げ ③フルーツ
5	19	水	①5分がゆ ②人参の清まし汁 ③白身魚煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②人参の清まし汁 ③白身魚煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②人参の清まし汁 ③白身魚の磯辺焼き ④小松菜の和え物
6		木	①5分がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすとキャベツ煮 ④南瓜煮	①全がゆ ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすとキャベツ煮 ④南瓜煮	①チーズのおにぎり(軟飯) ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすとキャベツ煮 ④ふかし南瓜
7	21	金	①5分がゆ ②チンゲン菜の清まし汁 ③キャベツと挽肉煮 ④さつまいも煮	①全がゆ ②小松菜の清まし汁 ③鶏肉キャベツ煮 ④さつまいも煮	①軟飯 ②小松菜の清まし汁 ③鶏肉キャベツ炒め ④さつまいもごま煮
8	22	土	①5分がゆ ②大根の清まし汁 ③白身魚煮 ④たまねぎ煮	①全がゆ ②大根の清まし汁 ③白身魚煮 ④たまねぎ煮	①軟飯 ②大根の清まし汁 ③白身魚ムニエル ④たまねぎ煮
10	24	月	①にゅうめん(白菜・人参) ②豆腐の味噌煮 ③もやし煮	①にゅうめん(白菜・人参) ②豆腐の味噌煮 ③フルーツ煮	①にゅうめん(白菜・人参) ②豆腐の味噌煮 ③フルーツ煮
11	25	火	①パンがゆ ②玉葱のスープ ③白身魚煮 ④小松菜と人参煮	①蒸しばん ②玉葱のスープ ③白身魚の煮つけ ④小松菜と人参煮	①蒸しばん ②玉葱のスープ ③白身魚のフライ ④小松菜と人参サラダ
12	26	水	①5分がゆ ②じゃが芋のみそ汁 ③人参としらす煮 ④もやしとコーン煮	①全がゆ ②じゃが芋のみそ汁 ③人参としらす煮 ④もやしとコーン煮	①軟飯 ②じゃが芋のみそ汁 ③人参としらす煮 ④もやしとコーン炒め
13	27	木	①煮込みうどん(かぶ・人参) ②豆腐といんげん煮 ③野菜煮	①煮込みうどん(かぶ・人参) ②豆腐といんげん煮 ③フルーツ	①煮込みうどん(かぶ・人参) ②豆腐といんげんソテー ③フルーツ
21	☆	金	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④きゅうり人参煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④きゅうり人参煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④きゅうり人参煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります