



令和3年10月献立表



日付	曜	乳幼児専食		0~1歳児午前		1~5歳児午後		主な材料			栄養価 幼児 エネルギーKcal 蛋白質g 脂質g
		献立名	おやつ	おやつ	おやつ	おやつ	おやつ	血や肉に なるもの	体の調子を 整えるもの	エネルギーKcal 蛋白質g 脂質g	
4	18	月	①ご飯②みそ汁（南瓜・玉ねぎ） ③さんまの蒲焼き ④大根の梅和え ⑤フルーツ	①クラッカー	①牛乳 ②レーズンむしばん	米 油	さんま 牛乳 卵 味噌 梅	大根・人参・胡瓜 玉ねぎ・南瓜 レーズン 梅	596kcal 20.0g 17.4g		
5	19	火	①ぶどうパン②スープ（キャベツ・人参） ③ツナ入りオムレツ ④ほうれん草バター炒め ⑤フルーツ	①ビスケット	①牛乳 ②梅と胡麻のおにぎり	ぶどうパン 米 油	卵 牛乳 シーチキン バター	ピーマン 人参 キャベツ ほうれん草 コーン 梅	474kcal 19.2g 13.9g		
6	20	水	①白菜の卵とじ丼 ②すまし汁（大根・あさつき） ④ジャーマンポテト ⑤フルーツ	①マンナ	①牛乳 ②野菜クッキー	米 小麦粉 油	ベーコン 卵 牛乳 じゃが芋 バター	玉ねぎ・人参 白菜・大根 あさつき グリンピース 長ねぎ 干椎茸	549kcal 16.7g 17.8g		
7	/	木	①茄子入りスパゲティミートソース ②コーンスープ（もやし・コーン） ④キャベツのごまサラダ ⑤フルーツ	①牛乳	①牛乳 ②豚ひきチャーハン	米 スパゲティ 牛乳 卵	豚肉 牛乳 じゃが芋 ごま 油	玉ねぎ 胡瓜 あさつき 人参・ピーマン 茄子 コーン 椎茸 もやし キャベツ	563kcal 21.3g 18.6g		
8	22	金	①さつま芋のカレーライス ②すまし汁（大根・あさつき） ④ツナサラダ ⑤フルーツ	①クラッカー	①牛乳 ②セサミトースト	さつま芋 米 食パン ごま 油	豚挽き肉 ツナ マーガリン 牛乳	玉ねぎ・人参 胡瓜 キャベツ コーン 大根 あさつき	688kcal 20.0g 22.6g		
9	23	土	①あんかけやきそば ②さつま芋と鶏肉の煮物 ④清まし汁（人参・大根） ⑤フルーツ	①オレンジジュース	①グレープジュース ②きのこおこわ	中華麺 さつま芋 米 もち米 ごま油 片栗粉	豚肉 鶏肉 ビーマン ほうれん草 しめじ えのき 干椎茸 大根 胡さや	白菜 人参 玉ねぎ 人参 ほうれん草 えのき 干椎茸 大根 胡さや	598kcal 22.6g 12.8g		
11	25	月	①わかめご飯②みそ汁（玉ねぎ・油あげ） ③カレイの胡麻焼き ④切干大根ツナ和え ⑤フルーツ	①クラッcker	①牛乳 ②ココアケーキ	米 ごま ホットケーキミックス ごま油	カレイ 牛乳 ツナ 油揚げ 味噌 バター 卵	わかめ 切干大根 人参 胡瓜 もやし 玉葱 あさつき	581kcal 27.5g 17.2g		
12	26	火	①ご飯②清汁（豆腐・ねぎ） ③鶏唐ネギソース ④キャベツのゆかり和え ⑤フルーツ	①ビスケット	①牛乳 ②カレースパゲティ	米 片栗粉 スパゲティ 油	鶏肉 豚挽肉 牛乳 豆腐	胡瓜・人参 長葱 南瓜 ピーマン・玉ねぎ キャベツ	603kcal 24.0g 18.1g		
13	27	水	①しめじご飯 ②みそ汁（玉ねぎ・わかめ） ③肉豆腐 ④もやしの胡麻和え ⑤フルーツ	①マンナ	①牛乳 ②スイートポテト	米 さつま芋 ごま 油	豚肉 生クリーム 豆腐 油揚げ 牛乳 味噌 バター	人参 もやし しめじ 胡瓜 玉ねぎ わかめ しらたき	581kcal 22.1g 17.4g		
14	28	木	①ご飯②みそ汁（チンゲン菜・なめこ） ③豚肉のしょうが焼き ④マカロニサラダ ⑤フルーツ	①牛乳	①牛乳 ②焼きうどん	米 うどん マカロニ エッグケア	豚肉 牛乳 味噌	チンゲン菜 なめこ もやし 人参 玉ねぎ 胡瓜 キャベツ	685kcal 29.3g 20.2g		
1	15/29	金	①マヨコーンサンド ②スープ（人参・春雨） ④南瓜グラタン ⑤フルーツ	①クラッcker	①オレンジジュース ②パパロア ③ハロウインおやつ (29日)	食パン 小麦粉 エッグケア 春雨 油	ハム チーズ 豚肉 バター 春雨 牛乳	コーン 玉ねぎ 南瓜 人参 桃 みかん りんご	502kcal 13.7g 18.4g		
2	16/30	土	①みそにゅうめん ④ごぼう金平 ⑤フルーツ	①オレンジジュース	①りんごジュース ②納豆チャーハン	そうめん さつま芋 ごま ごま油	豚肉 牛乳 納豆	キャベツ・人参 もやし・ごぼう しめじ・長ねぎ こんにゃく	529kcal 17.1g 11.2g		
★誕生日会★											
21	/	木	①ごつねごはん②スープ（キャベツ・人参） ③鮭のタルタル焼き ④-1南瓜サラダ④-2ほうれん草人参リテー ④-3トマト⑤フルーツ	①クラッcker	①オレンジジュース ②-1お誕生日ケーキ ②-2クッキー ②-3ホイップ	米 エッグケア 小麦粉 バター ホイップ	油揚げ 鮭 卵 牛乳 人参 トマト レーズン キャベツ パセリ粉	小松菜 南瓜 胡瓜 ほうれん草 コーン トマト レーズン キャベツ パセリ粉	642kcal 23.3g 19.8g		

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。

令和3年10月軽食・夕食献立表



日付	曜	軽食		夕食		主な材料			栄養価 幼児 エネルギーKcal 蛋白質g 脂質g
		献立名		献立名		体の調子を 整えるもの	エネルギーKcal 蛋白質g 脂質g		
4	18	月	①おにぎり（菜めし） ②麦茶	①ご飯②みそ汁（麸・三つ葉） ③鶏の唐揚げ ④キャベツソテー⑤フルーツ		米・麸 片栗粉・油 味噌	鶏肉 味噌	キャベツ 人参・三つ葉 玉ねぎ・菜めし	512kcal 19.2g 8.5g
5	19	火	①ホットケーキ ②麦茶	①ご飯②みそ汁（チンゲン菜・なめこ） ③金目鯛のごま焼き ④南瓜と人参の煮つけ⑤フルーツ		米・油 ごま	金目鯛 味噌	チングエン菜 南瓜 なめこ・人参 グリンピース	390kcal 18.5g 17.4g
6	20	水	①おにぎり（ゆかり） ②麦茶	①ご飯②みそ汁（キャベツ・人参） ③鰯の照り焼き ④胡瓜のおかか和え⑤フルーツ		米・油 ごま	鰯 かつおぶし しらす	人参・キャベツ 玉ねぎ ゆかり	451kcal 19.2g 6.7g
7	/	木	①粉ふき芋 ②麦茶	①ご飯②みそ汁（じゃが芋・玉ねぎ） ③鶏肉の照り焼き④野菜の海苔和え ⑤フルーツ		米・じゃが芋 油	鶏肉 味噌	玉ねぎ・あさつき キヤベツ・人参 もやし・海苔	392kcal 17.5g 5.6g
8	22	金	①おにぎり（わかめ） ②麦茶	①きのこうどん ③がんもの煮つけ ⑤フルーツ		乾うどん 片栗粉 米・ごま	豚肉 がんもどき	人参・なめこ・わかめ えのき・しめじ いんげん・玉ねぎ	428kcal 15.9g 7.7g
9	23	土	①ポテトフライ ②麦茶	①豆腐のそぼろ丼 ②みそ汁（さつま芋・人参） ④ほうれん草の和え物⑤フルーツ		米・片栗粉・じゃが芋 油・さつま芋	豆腐 ひき肉	乾椎茸・長ねぎ ほうれん草・三つ葉	467kcal 16.3g 13.8g
11	25	月	①おにぎり（ごましお） ②麦茶	①ご飯②清汁（麸・わかめ） ③厚揚げの味噌炒め④さつま芋の甘煮 ⑤フルーツ		米・ごま 片栗粉・春雨 さつま芋・麸	豚ひき肉 味噌	わかめ・キャベツ 椎茸・人参	537kcal 14.0g 11.2g
12	26	火	①レモンケーキ ②麦茶	①ご飯②清汁（もやし・わかめ） ③鮭の照り焼き④いんげんのサラダ ⑤フルーツ		米 白ごま	鮭 ツナ	もやし・わかめ 人参・いんげん チングエン菜・レモン	441kcal 17.1g 10.8g
13	27	水	①おにぎり（菜めし） ②麦茶	①ご飯②清汁（かぶ・いんげん） ③鶏肉の味噌炒め④じゃが芋のきんぴら ⑤フルーツ		米 片栗粉	鶏肉 味噌	かぶ・いんげん 玉ねぎ・人参・菜めし キャベツ・ピーマン	480kcal 15.9g 7.5g
14	28	木	①蒸しパン ②麦茶	①ご飯②みそ汁（ほうれん草・しめじ） ③肉豆腐④里芋の海苔和え ⑤フルーツ		米 里芋	豆腐 味噌	ほうれん草 青海苔・菜めし	435kcal 17.5g 7.9g
1	15/29	金	①グリンピース蒸しパン ②麦茶	①ご飯②清汁（わかめ・いんげん） ③白身魚ムニエル④華風和え ⑤フルーツ		米 ホットケーキミックス	カレイ 味噌	わかめ・人参・もやし 玉ねぎ・キャベツ・チングエン菜 コーン・いんげん・グリンピース	565kcal 19.5g 17.8g
2	16/30	土	①ポテトフライ ②麦茶	①ご飯②みそ汁（もやし・わかめ） ③豆腐のケチャップ煮 ④フライドポテト⑤フルーツ		米 片栗粉	豚肉 味噌	ねぎ・人参・チングエン菜 玉ねぎ・コーン	515kcal 17.8g 14.0g

21	/	木	①おにぎり（わかめ） ②麦茶	①ご飯②みそ汁（ほうれん草・しめじ） ③スタミナ焼き④チングエン菜の和え物 ⑤フルーツ		米・じゃが芋 ごま油	豚肉 味噌	ほうれん草 キャベツ しめじ 玉ねぎ 人參 チングエン菜 わかめ	496kcal 20.1g 10.1g
----	---	---	-------------------	---	--	---------------	----------	--	---------------------------



令和3年10月離乳食献立表



日付	曜	午 前		午 後		
		午前	午後	午前	午後	
4	18	月	①軟飯 ②南瓜のみぞ汁 ③白身魚のバター焼き	①軟飯 ②麸のみぞ汁 ④大根ゆかり和え	①軟飯 ②チングン菜のみぞ汁 ③鶏挽肉とキャベツ炒め	①軟飯 ②じゅが芋人参煮
5	19	火	①トースト ②人参のスープ ③キャベツそぼろ煮	①軟飯 ②チングン菜のみぞ汁 ③南瓜のそぼろ煮	①軟飯 ②人参シラス煮	
6	20	水	①軟飯 ②大根のみぞ汁 ③鶏ひき肉と白菜炒め	①軟飯 ②キャベツのスープ ③しらす人参煮	①軟飯 ②じゅが芋のみぞ汁 ④胡瓜サラダ風	
7	/	木	①スパゲティ（鶏挽肉・人参・玉葱） ②玉ねぎスープ ③キャベツのゴマサラダ	①軟飯 ②じゅが芋のみぞ汁 ③ささ身の唐揚げ（あんかけ）	①軟飯 ②じゅが芋のみぞ汁 ④キャベツと人参和え	
8	22	金	①軟飯 ②大根のすまし汁 ③さつま芋カレー風煮	①にゅう麺（鶏ひき肉 人参 玉葱） ③白身魚のゴマ焼き	①にゅう麺（鶏ひき肉 人参 玉葱） ④南瓜と人参煮	
9	23	土	①煮込みうどん（人参・玉葱・鶏挽肉） ③さつま芋煮	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐のそぼろ丼風	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ④ほうれん草と人参煮	
11	25	月	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③白身魚のゴマ焼き	①軟飯 ②麸のみぞ汁 ③豆腐の味噌煮	①軟飯 ②じゅが芋のみぞ汁 ④キャベツ煮	
12	26	火	①軟飯 ②豆腐の清汁 ③ささ身のあんかけ煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③白身魚の照り焼き風	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ④いんげんと人参の胡麻煮	
13	27	水	①軟飯 ②もやしのスープ ③肉豆腐風	①にゅう麺（鶏ひき肉 人参 玉葱） ③じゅが芋サラダ	①にゅう麺（鶏ひき肉 人参 玉葱） ④キャベツ炒め	
14	28	木	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③鶏肉のパン粉焼き	①軟飯 ②玉ねぎの清汁 ③豆腐のそぼろあんかけ	①軟飯 ②玉ねぎの清汁 ④ほうれん草人参ソテー	
1	15/29	金	①トースト ②人参のスープ ③グラタン風煮	①軟飯 ②豆腐のスープ ③白身魚の照り焼き	①軟飯 ②豆腐のスープ ④ピーマンもやしソテー	
2	16/30	土	①にゅうめん（もやし キャベツ 挽肉） ③大根としらす煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③豆腐と人参煮	①軟飯 ②じゅが芋のソテー	
/	21	木	①混ぜご飯風 ②ほうれん草のみぞ汁 ③鶏ひき肉と豆腐煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③白身魚の味噌焼き	①軟飯 ②じゅが芋炒め	



令和3年10月 完了食献立表



日付	曜	午 前 食		午 後 食		主な材料		
		午前おやつ	午前食	午後食	熟や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
4	18	月	①クラッカー	①ご飯②みそ汁（南瓜・玉ねぎ） ③さんまの蒲焼き ④大根の梅和え ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①レーズンむしばん ②麸のみぞ汁 ⑤フルーツ	米 ホットケーキミックス油	さんま牛乳卵味噌	大根・人参・胡瓜玉ねぎ・南瓜レーズン梅
5	19	火	①ビスケット	①ふどうパン②スープ（キャベツ・人参） ③ツナ入りオムレツ ④ほうれん草バター炒め ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①梅と胡麻のおにぎり ②チングン菜のみぞ汁 ⑤フルーツ	ふどうパン米ごま油	卵牛乳シーチキンバター	ピーマン人参キャベツ ほうれん草コーン梅
6	20	水	①マンナ	①白菜の卵とじ丼 ②すまし汁（大根・あさつき） ④ジャーマンポテト ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①野菜クッキー ②キャベツのスープ ⑤フルーツ	米小麦粉卵牛乳油揚げバター	ベーコン	玉ねぎ・人参白菜・大根あさつき グリンピース長ねぎ 干椎茸
7	/	木	①牛乳	①茄子入りスパゲティミートソース ②コーンスープ（もやし・コーン） ④キャベツのごまサラダ ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①豚ひきチャーハン ②じゅが芋のみぞ汁 ⑤フルーツ	豚肉牛乳卵	玉ねぎ 胡瓜 あさつき人参・ピーマン茄子 コーン 椎茸もやし キャベツ	
8	22	金	①クラッcker	①さつま芋のカレーライス ②すまし汁（大根・あさつき） ④ツナサラダ ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①セサミトースト ②玉ねぎのすまし汁 ⑤フルーツ	さつま芋米食パンごま油	豚挽き肉ツナマーガリン牛乳	玉ねぎ・人参胡瓜 キャベツコーン 大根あさつき
9	23	土	①オレンジジュース	①あんかけやきそば ②さつま芋と鶏肉の煮物 ④清まし汁（人参・大根） ⑤フルーツ	⑥グレープジュース ①きのこおこわ ②さつま芋のみぞ汁 ⑤フルーツ	中華麺さつま芋米もち米ごま油 片栗粉	豚肉鶏肉牛乳	白菜 人参 玉ねぎピーマン ほうれん草しめじ えのき干椎茸 大根 鰯さや
11	25	月	①クラッcker	①わかめご飯②みそ汁（玉ねぎ・油あげ） ③カレイの胡麻焼き ④切干大根ツナ和え ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①ココアケーキ ②麸のみぞ汁 ⑤フルーツ	米ごま油	カレイ牛乳ツナ油揚げ味噌バター卵	わかめ 切干大根人参 胡瓜 もやし玉葱 あさつき
12	26	火	①ビスケット	①ご飯②清汁（豆腐・ねぎ） ③鶏唐ネギソース ④キャベツのゆかり和え ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①カレースパゲティ ②もやしのみぞ汁 ⑤フルーツ	米片栗粉スパゲティ油	鶏肉豚挽肉	胡瓜・人参長葱 南瓜ピーマン・玉ねぎキャベツ
13	27	水	①マンナ	①しめじご飯 ②みそ汁（玉ねぎ・わかめ） ③肉豆腐風 ④玉ねぎソテー	⑥牛乳 ①スイートポテト ②人参のスープ ⑤フルーツ	米さつま芋ごま油	豚肉生クリーム豆腐油揚げ牛乳味噌バター	人参 もやし豆腐玉ねぎ わかめしらたき
14	28	木	①牛乳	①ご飯②みそ汁（チングン菜・なめこ） ③豚肉のしょうが焼き ④マカロニサラダ ⑤フルーツ	⑥牛乳 ①焼きうどん ②玉ねぎのみぞ汁 ⑤フルーツ	米うどんマカロニエッグケア	豚肉牛乳味噌	チングン菜 なめこもやし 人参玉ねぎ 胡瓜 キャベツ
1	15/29	金	①クラッcker	①マヨコーンサンド ②スープ（人参・春雨） ④南瓜グラタン ⑤フルーツ	⑥オレンジジュース ①-1ババロア ②豆腐のスープ⑤フルーツ ①-2ハロウィンおやつ（29日）	食パン小麦粉エッグケア春雨油	ハムチーズ豚肉バター春雨牛乳	コーン 玉ねぎ南瓜 人参 桃 みかん りんご
2	16/30	土	①オレンジジュース	①みそにゅうめん ④ごぼう金平 ⑤フルーツ	⑥りんごジュース ①大学芋 ②もやしのみぞ汁 ⑤フルーツ	そうめんさつま芋ごま油	豚肉牛乳納豆	キャベツ・人参もやししめじ・長ねぎこんにゃく

★誕生日会★

21	木	①クラッcker	①こぎねごはん②スープ（キャベツ・人参） ③鮭のタルタル焼き ④-1南瓜サラダ④-2ほうれん草人参ソテー④-3トマト⑤フルーツ	⑥オレンジジュース ①-1お誕生日ケーキ ①-2ホイップ ①-3クッキー	米エッグケア小麦粉油揚げ鮭卵牛乳バターホイップ	小松菜 南瓜 胡瓜 ほうれん草 コーン 人参 トマト レーズン キャベツ バセリ粉
----	---	----------	---	---	-------------------------	---

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。