



日付	曜	初期食	
1	15/29 木	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	③野菜マッシュ キャベツ・人参
2	16/30 金	①つぶし粥 ②野菜スープ ちんげん菜	③野菜マッシュ キャベツ・人参
3	17 土	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉葱	③野菜マッシュ さつま芋・キャベツ
5	19 月	①つぶし粥 ②野菜スープ さつま芋	③野菜マッシュ 人参・白菜
6	20 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
7	21 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
8	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
9	23 金	①つぶし粥 ②野菜スープ じゃがいも	③野菜マッシュ キャベツ・人参
10	24 土	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	③野菜マッシュ 大根・きゅうり
12	26 月	①つぶし粥 ②野菜スープ 小松菜	③野菜マッシュ 人参・白菜
13	27 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・大根
14	28 水	①つぶし粥 ②野菜スープ アスパラ	③野菜マッシュ もやし・じゃがいも
22	☆ 木	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	③野菜マッシュ ピーマン・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
1	15/29 木	①軟飯 ②人参のすまし汁 ③豆腐煮 ④コーンとキャベツ煮	①軟飯 ②人参のすまし汁 ③豆腐煮 ④コーンとキャベツ煮	①軟飯 ②人参のすまし汁 ③豆腐のチーズ焼き ④コーンとキャベツのサラダ
2	16/30 金	①5分がゆ ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚みそ煮 ④大根煮	①全がゆ ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚みそ煮 ④大根煮	①軟飯 ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚みそ煮 ④大根煮
3	17 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
5	19 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
6	20 火	①5分がゆ ②人参のスープ ③じゃが芋のそぼろあん ④もやしと人参煮	①全がゆ ②人参のスープ 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人参のスープ ③じゃが芋と人参のそぼろあん ④もやしと人参サラダ
7	21 水	①5分がゆ ②麩のみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②麩のみそ汁 ③豆腐と人参煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②麩とわかめのみそ汁 ③炒り豆腐 ④小松菜サラダ
8	木	①パンがゆ ②じゃが芋ミルクスープ ③キャベツ煮 ④鶏ひき肉と野菜煮	①トースト(パン粥) ②じゃが芋ミルクスープ ③キャベツとみかん煮 ④鶏ひき肉と野菜煮	①トースト ②じゃが芋ミルクスープ ③キャベツとみかんサラダ ④鶏レバーと野菜煮
9	23 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
10	24 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
12	26 月	①5分がゆ ②清汁(白菜) ③ささ身煮 ④小松菜と人参煮	①全がゆ ②清汁(白菜) ③ささ身煮 ④小松菜と人参煮	①軟飯 ②清汁(白菜) ③ささ身から揚げ風 ④小松菜と人参煮
13	27 火	①5分がゆ ②南瓜のみそ汁 ③鶏肉とピーマン煮 ④トマト煮	①全がゆ ②南瓜のみそ汁 ③鶏ひき肉とピーマン煮 ④トマト煮	①軟飯 ②南瓜のみそ汁 ③鶏レバーとピーマン炒め ④トマト煮
14	28 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じゃが芋とアスパラのサラダ
22	☆ 木	①煮込みうどん(人参・ピーマン) ②レタススープ ③白身魚煮 ④ブロッコリー煮	①煮込みうどん(人参・ピーマン) ②レタススープ ②白身魚煮 ④ブロッコリー煮	①煮込みうどん(人参・ピーマン) ②レタススープ ③白身魚とコーン焼 ④ブロッコリーソテー

☆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	
1	15/29	木	①パンがゆ ②玉葱のスープ <small>③豆腐の野菜あんかけ ④さつま芋と野菜マッシュ</small>	①蒸しパン(パン粥) ②玉ねぎのスープ <small>③豆腐と人参煮 ④さつま芋とりんご煮</small>	①蒸しパン ②玉ねぎのスープ <small>③豆腐と人参煮 ④さつま芋とりんご煮</small>
2	16/30	金	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豆腐といんげん煮 ③フルーツ
3	17	土	①5分がゆ ②キャベツのみそ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④人参と野菜煮	①全がゆ ②キャベツのみそ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④きなこ人参(野菜)	①おにぎり(軟飯) ②キャベツのみそ汁 ③しらすと玉ねぎの青海苔煮 ④きなこ人参(野菜)
5	19	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さつま芋と人参煮
6	20	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
7	21	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
8		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白身魚とキャベツソテー ④ふかし南瓜
9	23	金	①5分がゆ ②かぶのみそ汁 ③とりひき肉と野菜煮 ④いんげんと人参煮	①全がゆ ②かぶのみそ汁 ③とりひき肉と野菜煮 ④いんげんと人参煮	①軟飯 ②かぶのみそ汁 ③とりレバーと野菜煮 ④いんげんと人参煮
10	24	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
12	26	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
13	27	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みそ蒸しばん ②玉葱のスープ ③白身魚の煮つけ ④小松菜と人参煮	①みそ蒸しばん 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
14	28	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
22	☆	木	①パンがゆ ②玉葱のスープ <small>③豆腐の野菜あんかけ ④さつま芋と野菜マッシュ</small>	①蒸しパン(パン粥) ②玉ねぎのスープ <small>③豆腐と人参煮 ④さつま芋とりんご煮</small>	①蒸しパン ②玉ねぎのスープ <small>③豆腐と人参煮 ④さつま芋とりんご煮</small>

☆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	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料			
					熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
1	15/29	木	①ヨーグルト	①ご飯②清汁(みつば・まいだけ) ③豆腐キッシュ ④コールスローサラダ ⑤フルーツ	①牛乳②フルーツ ③チーズ風味ケーキ	米・油 小麦粉	とうふ 粉チーズ 牛乳・卵 味噌	人参 玉ねぎ みつば・まいだけ キャベツ・コーン
2	16/30	金	①牛乳	①わかめごはん ②清汁(チンゲン菜・春雨) ③さわらの味噌焼き ④大根と油あげの煮物⑤フルーツ	①牛乳②フルーツ ③焼きそば	米・小麦粉 バター	鶏肉・卵 ツナ 味噌 牛乳	玉ねぎ・人参 わかめ・長ねぎ キャベツ 南瓜
3	17	土	①牛乳	①ちゃんぽんにゅうめん ②ウィンナーのケチャップソテー ③フルーツ	①牛乳②フルーツ ③大学芋	そうめん さつま芋	ウィンナー 豚肉 えび 牛乳	人参・にら キャベツ もやし ピーマン
5	19	月	①クラッカー	①ご飯②みそ汁(さつま芋・玉葱) ③鮭のピザ風味焼き ④白菜のおかか炒め ⑤フルーツ	①牛乳②フルーツ ③ブルーベリーマフィン	米 さつま芋 ホットケーキミックス	鮭・牛乳 鯉節 チーズ 味噌	白菜・玉ねぎ にんにく・もやし ピーマン
6	20	火	①マンナ	①豆腐とひき肉カレー ②中華スープ(春雨・人参) ③もやしとワカメの和え物 ④フルーツ	①りんごジュース②フルーツ ③コーンマヨトースト	米 パン粉 じゃが芋 油	絹豆腐 豚ひき肉 ベーコン 牛乳	人参・玉ねぎ もやし・コーン
7	21	水	①ビスケット	①ご飯②みそ汁(わかめ・なめこ) ③鶏肉のマーナレード焼き ④ごぼうサラダ ⑤フルーツ	①牛乳②フルーツ ③お好み焼き	米・油	鶏肉 牛乳 味噌	もやし・キャベツ 人参・小松菜 わかめ・なめこ ごぼう
8		木	①ぶどうジュース	①バターロール ②オーロラシチュー ③マカロニサラダ ④フルーツ	①牛乳②フルーツ ③梅おにぎり	米・油 食パン じゃが芋	鶏肉 牛乳	人参・玉ねぎ キャベツ・胡瓜 梅干
9	23	金	①牛乳	①親子丼 ②みそ汁(長ネギ・わかめ) ③キャベツのツナマヨ和え ④フルーツ	①オレンジジュース②フルーツ ③ミルクかん	米・油 じゃが芋	鶏肉 牛乳 味噌	きゅうり わかめ・人参 キャベツ
10	24	土	①牛乳	①カレーうどん ②大根の肉味噌かけ ③フルーツ	①牛乳②フルーツ ③中華おこわ	米 乾うどん こんにゃく	豚肉 油揚げ 牛乳	大根・人参 長ねぎ 人参・きゅうり
12	26	月	①クラッカー	①ご飯②清汁(白菜・椎茸) ③鶏唐レモンソース ④小松菜の千草和え ⑤フルーツ	①牛乳②フルーツ ③あげパン	米・油 しらたき パン	鶏肉・油揚げ 牛乳	椎茸・白菜 小松菜・もやし 人参
13	27	火	①りんごジュース	①ご飯②みそ汁(南瓜・あさつき) ③豚肉とピーマンの炒め物 ④冷やしトマト ⑤フルーツ	①牛乳②フルーツ ③味噌むしばん	米・油	豚肉 味噌	大根・ピーマン 人参・玉ねぎ ピーマン たけのこ・トマト
14	28	水	①ビスケット	①ジャージャー麺 ②スープ(にら・もやし) ③じゃが芋とアスパラ炒め ④フルーツ	①牛乳②フルーツ ③カレーピラフ	中華麺・油 米 じゃが芋	豚ひき肉 卵・牛乳 味噌	人参・玉ねぎ たけのこ・胡瓜 にら・もやし アスパラ
22	☆	木	①ビスケット	①ツナピラフ②スープ(玉ねぎ・ベーコン) ③チーズハンバーグトマトソース ④コーンサラダ⑤粉ふき芋⑥ブロッコリー ⑦フルーツ	①誕生日ケーキ ②牛乳	米・じゃが芋 油	豚ひき肉 バター・ツナ 牛乳・卵 ベーコン・チーズ	コーン・人参 ピーマン・玉ねぎ ブロッコリー・胡瓜 トマト・キャベツ

★お誕生日会★

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。