

給食予定献立表 2024年4月

明の守みにくく学園  
離乳食(完了) (A)

※ 完了食は、食材を約1cmサイズにカットしています。  
※ 材料の都合で献立を変更することがあります。  
※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので、必ず給食までに試してください

献立種類	1日平均				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
平均栄養師	228 kcal	7.9 g	1.9 g	47 g	0.9 g

日	曜日	時間	献立名	ざいりょう			その他	おやつ	
				赤く	緑く	黄く		時間	献立名
1	月	昼	豆腐(木綿)のだし煮 ブロッコリーのお浸し 味噌汁 ごはん	木綿豆腐 みそ	人参 アスパラ、玉葱 キャベツ	米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
2	火	昼	さつま芋の味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し スープ ごはん	豚ミソ、みそ	ほうれん草、大根 しいたけ	さつま芋、さとう、片栗粉	和風だし うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時 ベビーせんべい	バナナマフィン煎餅
3	水	昼	魚とブロッコリーの煮物 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	黄金ひし ワカメ、みそ	アスパラ、 白菜、人参	さとう	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 ぶかし手	さつま芋
4	木	昼	豚とじゃが芋の煮物 トマトのだし煮 味噌汁 ごはん	豚小間肉	トマト、キャベツ	じゃがいも、さとう そうめん 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 栗焼(りんご)	りんご
5	金	昼	しらすとほうれん草のくず煮 南瓜の甘煮 スープ ごはん	しらす干し	ほうれん草 かぼちゃ、玉葱 白菜	片栗粉 さとう	うすくち醤油、和風だし	3時 ハイハイ	ハイハイ
6	土	昼	豆腐の煮物 大根のお浸し 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	玉葱 大根、人参 しめじ	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 小魚せんべい	小魚せんべい
8	月	昼	魚のあんかけ煮 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	たら みそ	人参 キャベツ、玉葱 小松菜	さとう、片栗粉 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 ぶかしポテト	じゃがいも、塩
9	火	昼	豚と白菜の煮物 アスパラのお浸し スープ ごはん	豚ヒレ肉 木綿豆腐	白菜 アスパラ、人参	さとう 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時 野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
10	水	昼	鶏とさつま芋のみそ煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ヒレ肉、みそ	ほうれん草、玉葱	さつま芋、さとう そうめん 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 しらす&わかめせんべい	しらす煎餅
11	木	昼	豆腐の煮物 南瓜の甘煮 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	キャベツ かぼちゃ、人参 玉葱	さとう さとう 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 ほうれん草と小松菜せんべい	初め草と小松菜煎餅
12	金	昼	鶏とブロッコリーの煮物 大根のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ヒレ肉 ワカメ、みそ	アスパラ、 大根、ほうれん草	さとう 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 ぶかし手	さつま芋
13	土	昼	豚と人参の煮物 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	黄金ひし みそ	人参 白菜、玉葱 パプリカ	さとう 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 ベビーせんべい	バナナマフィン煎餅
15	月	昼	豆腐の煮物 アスパラのお浸し 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	キャベツ アスパラ、人参 小松菜	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
16	火	昼	豚と大根の煮物 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	豚ヒレ肉 みそ	大根 玉葱 ほうれん草	さとう さつま芋、さとう 米	薄口醤油、和風だし 和風だし	3時 ハイハイ	ハイハイ
17	水	昼	豆腐(木綿)のだし煮 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	木綿豆腐	アスパラ、 白菜、人参 パプリカ	さとう 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 小魚せんべい	小魚せんべい
18	木	昼	豚とほうれん草の煮物 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	黄金ひし	ほうれん草 キャベツ、大根 えのき	さとう 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 ぶかしポテト	じゃがいも、塩
19	金	昼	豆腐のみそ煮 じゃが芋の煮物 味噌汁 ごはん	充填豆腐、みそ みそ	白菜 人参 なす	さとう じゃがいも、さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 ほうれん草と小松菜せんべい	初め草と小松菜煎餅
20	土	昼	鶏と大根のみそ煮 南瓜の甘煮 味噌汁 ごはん	鶏ヒレ肉、みそ	大根 かぼちゃ、玉葱	さとう さとう そうめん 米	和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 ベビーせんべい	バナナマフィン煎餅
22	月	昼	かぼちゃの味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ミソ、みそ	かぼちゃ ほうれん草、玉葱	さとう、片栗粉 うどん 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 栗物(オレンジ)	りんご
23	火	昼	豆腐のだし煮 じゃが芋の煮物 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	人参 アスパラ、 しめじ	さとう じゃがいも、さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 しらす&わかめせんべい	しらす煎餅
24	水	昼	しらすとキャベツのくず煮 白菜のお浸し スープ ごはん	しらす干し	キャベツ 白菜、大根 パプリカ	片栗粉 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時 野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
25	木	昼	豆腐のあんかけ煮 南瓜の煮物 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	アスパラ、 かぼちゃ、人参 えのき	さとう、片栗粉 さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時 小魚せんべい	小魚せんべい
26	金	昼	豚と人参の煮物 キャベツのお浸し スープ ごはん	鶏ヒレ肉	人参 キャベツ、ほうれん草 玉葱	さとう 米	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし パプリカ	3時 ぶかしポテト	じゃがいも、塩
27	土	昼	豚と白菜の煮物 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	たら ワカメ	白菜 玉葱	さとう さつま芋、さとう 米	薄口醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 ハイハイ	ハイハイ
30	火	昼	じゃが芋の味噌そぼろ煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ミソ	ほうれん草、玉葱 しめじ	じゃがいも、片栗粉	薄口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時 ベビーせんべい	バナナマフィン煎餅

