



給食予定献立表 2024年9月

明の守しんどう学園  
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
平均栄養価	234 kcal	8.1 g	2 g	48 g	0.8 g

日	曜日	時間	献立名	さいりょう			その他	時間	おやつ	
				赤く血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑や黄の汁や粉になるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄く油や体温となるもの 穀類・油類・砂糖類・いも類			献立名	さいりょう
2	月	昼	豆腐のだし煮 ブロッコリーのお浸し 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	ほうれん草 人参 玉葱	うどん 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	385	しらす&わかめせんべい	しらすかき煎餅
3	火	昼	魚のみそ煮 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	黄金かじり みそ	ほうれん草 人参 玉葱	さとう、片栗粉 さつま芋、さとう	うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	ハイハイン	ハイハイン
4	水	昼	豚とじゃが芋の洋風煮 大根の煮物 味噌汁 ごはん	豚小間肉 みそ	大根、白菜	じゃがいも さとう そうめん 米	オリーブオイル、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	実物(オレシジ)	和菓子
5	木	昼	豆腐の煮物 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	充填豆腐 ワカメ、みそ	アスパラ 人参、玉葱	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	385	熟しかぼちゃ	かぼちゃ
6	金	昼	魚のみそ煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	たら、みそ	白菜 ほうれん草、人参 小松菜	さとう	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	385	野菜ハイハイン	野菜ハイハイン
7	土	昼	鶏と人参の煮物 大根のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏肉 みそ	人参 大根、白菜 しめじ	さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	ほうれん草と小松菜せんべい	初め草と小松菜煎餅
9	月	昼	玉葱のせいろ煮 南瓜の煮物 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	玉葱 かぼちゃ、人参 なす	さとう、片栗粉 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	385	小魚せんべい	小魚ハイハイ
10	火	昼	豚とブロッコリーのみそ煮 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	たら、みそ	アスパラ 人参、玉葱	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	385	ふかしポテト	じゃがいも、塩
11	水	昼	豆腐(木綿)の煮物 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	木綿豆腐 みそ	ほうれん草 人参 大根	さとう さつま芋、さとう	うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	ハイハイン	ハイハイン
12	木	昼	豚と人参の煮物 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	豚小間肉 ワカメ、みそ	人参 白菜、アスパラ	さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	ふかし手	さつま芋
13	金	昼	魚のせいろ煮 ブロッコリーのお浸し スープ ごはん	黄金かじり みそ	アスパラ、大根 玉葱	じゃがいも、さとう	オリーブオイル、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	ハッピーせんべい	和菓子(和菓子)と煎餅
14	土	昼	鶏と白菜の煮物 玉葱のみそ煮 味噌汁 ごはん	豚小間肉 みそ	白菜 玉葱、人参 なす	さとう さとう	和風だし 和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	385	しらす&わかめせんべい	しらすかき煎餅
17	火	昼	鶏と白菜の煮物 じゃが芋の煮物 味噌汁 ごはん	たら みそ	白菜 人参 玉葱	さとう じゃがいも、さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	野菜ハイハイン	野菜ハイハイン
18	水	昼	鶏とさつま芋のみそ煮 大根のお浸し スープ ごはん	鶏肉、みそ	大根、白菜 人参	さつま芋、さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	熟しかぼちゃ	かぼちゃ
19	木	昼	豚とキャベツの煮物 アスパラのお浸し 味噌汁 ごはん	黄金かじり みそ	アスパラ 人参 ワカメ	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	385	実物(バナナ)	バナナ
20	金	昼	かぼちゃのせいろ煮 ほうれん草のお浸し スープ ごはん	鶏ミンチ みそ	かぼちゃ ほうれん草、玉葱 アスパラ	さとう	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	385	しらす&わかめせんべい	しらすかき煎餅
21	土	昼	豆腐のあんかけ煮 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	アスパラ 人参 大根	さとう、片栗粉	うすくち醤油、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	385	ほうれん草と小松菜せんべい	初め草と小松菜煎餅
24	火	昼	魚のみそ煮 キャベツの煮物 味噌汁 ごはん	たら、みそ	アスパラ 人参 大根	さとう さとう	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	385	ふかしポテト	じゃがいも、塩
25	水	昼	鶏と白菜の煮物 かぼちゃの甘煮 味噌汁 ごはん	鶏肉 みそ	白菜 かぼちゃ、玉葱	さとう 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	385	小魚せんべい	小魚ハイハイ
26	木	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	ほうれん草 人参 玉葱	じゃがいも、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	385	ハッピーせんべい	和菓子(和菓子)と煎餅
27	金	昼	豚と玉葱の煮物 ブロッコリーのお浸し スープ ごはん	豚小間肉 みそ	玉葱 アスパラ、大根 ワカメ	さとう	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	385	ふかし手	さつま芋
28	土	昼	魚のみそ煮 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	充填豆腐、みそ ワカメ	白菜 玉葱	さとう さつま芋、さとう	和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	385	しらす&わかめせんべい	しらすかき煎餅
30	月	昼	鶏と玉葱のみそ煮 ブロッコリーのお浸し 味噌汁 ごはん	鶏肉、みそ	玉葱 アスパラ、人参 ワカメ	さとう	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	385	小魚せんべい	小魚ハイハイ