

# 給食献立表

2025年5月

向こころ保育園

日付	昼食献立名	材 料	3時おやつ		
	毎日つくもの	麦 茶	牛 乳		
1 木	御飯 白身魚のカレーピカタ ほうれん草ソテー 味噌汁	米 メルルーサ、塩、小麦粉、コンソメ、カレー粉、卵、油 ほうれん草、玉葱、人参、塩、醤油、油 豆腐、玉葱、だし、味噌	キャラメルポテト (さつま芋、油、バター、砂糖) グレープフルーツ		
2 金	ハヤシライス 磯和え 野菜スープ	米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、マッシュルーム、バター、小麦粉 ケチャップ、ソース、いちごジャム、塩、生クリーム、粉チーズ レタス、もやし、人参、海苔、醤油 大根、玉葱、コンソメ、塩	マカロニきな粉 (マカロニ、きな粉、砂糖、塩) りんご		
19 月	ミートソーススパゲティ さつま芋の甘煮 レタスと卵のスープ	スパゲティ、豚挽、玉葱、人参、ピーマン、マッシュルーム、片栗粉 ケチャップ、トマトピューレ、ソース、コンソメ、砂糖、塩 さつま芋、だし、砂糖、醤油 卵、レタス、人参、塩、コンソメ	ドリア (米、ウインナー、人参、玉葱、バター、小麦粉 牛乳、塩、コンソメ、パン粉、粉チーズ、パセリ) オレンジ		
20 火	御飯 かじきのサイコロ揚げ ごま和え 味噌汁	米 かじき、小麦粉、片栗粉、油、だし、砂糖、醤油、酢、みりん ブロッコリー、人参、白ごま、砂糖、醤油 南瓜、玉葱、だし、味噌	メープル蒸しパン (卵、グラニュー糖、メープルシロップ、油、塩 小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、干ぶどう) りんご		
7・21 水	ガパオライス 野菜炒め 味噌汁	米、鶏挽、にんにく、ごま油、玉葱、ピーマン、赤ピーマン、コーン しめじ、鶏ガラスープ、オイスターソース、醤油、みりん、砂糖 キャベツ、人参、玉葱、油、塩、醤油 じゃが芋、長葱、油揚げ、だし、味噌	じゃこトースト (食パン、しらす、マヨネーズ、青のり) グレープフルーツ		
8・22 木	御飯 鯖の香りみそ焼き 五目豆 すまし汁	米 鯖、砂糖、みりん、ごま油、味噌 豚肉、大豆、人参、ごぼう、こんにゃく、昆布、だし、砂糖、醤油 若布、玉葱、人参、だし、塩、醤油	りんごゼリー (りんごジュース、寒天、グラニュー糖) カルシウム入りミルクビスケット バナナ		
9・23 金	ロールパン 肉団子スープ 大根サラダ ヨーグルト	ロールパン 豚挽、長葱、生姜、醤油、塩、片栗粉、春雨、青梗菜、人参 玉葱、干椎茸、塩、コンソメ 大根、胡瓜、人参、ツナ、砂糖、ごま油、酢、醤油 ヨーグルト	さつま芋おにぎり (米、さつま芋、昆布だし、塩、黒ごま) オレンジ		
10・24 土	御飯 肉じゃが 煮浸し 味噌汁	米 豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、油、だし、砂糖、醤油 白菜、人参、コンソメ、醤油、油 ほうれん草、人参、だし、味噌	カルテツリトルクッキー ベジタブルせんべい バナナ		
12・26 月	御飯 松風焼き 小松菜とカニカマのサラダ すまし汁	米 豆腐、豚挽、玉葱、パン粉、牛乳、卵、塩、砂糖、味噌、白ごま 小松菜、人参、カニカマ、マヨネーズ、醤油 かぶ、葉、長葱、えのき、だし、塩、醤油	おからパウンドケーキ (おから、小麦粉、ベーキングパウダー、卵 油、グラニュー糖、牛乳、バニラエッセンス) りんご		
13・27 火	御飯 鯖の照り焼き 南瓜のそぼろ煮 味噌汁	米 鯖、砂糖、みりん、醤油、油、片栗粉 鶏挽、南瓜、いんげん、油、だし、砂糖、醤油、片栗粉 もやし、人参、万能葱、だし、味噌	ココアクリームサンド (食パン、ココア、片栗粉、グラニュー糖 バター、牛乳) オレンジ		
14・28 水	味噌ラーメン じゃが芋のバター煮 ヨーグルト	中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、にら、コーン、ごま油 中華だし、醤油、塩、味噌、砂糖、生姜、にんにく じゃが芋、人参、バター、砂糖、塩 ヨーグルト	パンダちゃんクッキー おこめリング甘口しょうゆ味 バナナ		
15・29 木	ぶどうパン チキンカツ 野菜ソテー 野菜スープ 牛乳	ぶどうパン 鶏肉、塩、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース 青梗菜、玉葱、人参、油、塩、醤油 さつま芋、人参、塩、コンソメ 牛乳	カレーおにぎり (米、ツナ、人参、玉葱、油、カレー粉、砂糖、醤油) りんご		
16・30 金	たけのご飯 鮭の塩焼き 塩昆布和え 味噌汁	米、たけのこ、油揚げ、だし、砂糖、塩、醤油 鮭、塩 白菜、人参、胡瓜、塩昆布、ごま油 水菜、玉葱、だし、味噌	ブルーベリーマフィン (小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵 グラニュー糖、無塩バター、ブルーベリージャム) グレープフルーツ		
17・31 土	御飯 肉野菜炒め おかか和え 味噌汁	米 豚肉、醤油、みりん、片栗粉、玉葱、人参、もやし、塩、コンソメ、油 なす、人参、醤油、かつお節 麩、玉葱、人参、だし、味噌	カルシウムせんべい カルテツサブレ バナナ		
3~5歳児 1か月の平均栄養量 (おやつ含む)		エネルギー	577kcal	鉄	3mg
		たんぱく質	23.8g	カルシウム	262mg
		脂 質	18.5g	ビタミンC	35mg
		塩 分	2.5g	食物繊維	5.6g

※材料の都合により、献立が変更になることがあります。

2025年5月

給食献立予定表(離乳食)初期食・中期食用

向こころ保育園

日にち	午前初期食Ⅰ	午前初期食Ⅱ	中期食Ⅰ		中期食Ⅱ	
			午前	午後	午前	午後
1 木	つぶしがゆ ほうれん草ペースト 人参ペースト 玉葱ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ ほうれん草つぶし 人参つぶし 玉葱つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ たらのあんかけ (たら・人参・玉葱・だし 醤油) 煮浸し (ほうれん草・だし)	七倍がゆ 煮奴 (豆腐・だし・味噌) クタクタ煮 (さつま芋・人参・カリフラワー だし・塩)	七倍がゆ たらのあんかけ (たら・人参・玉葱・だし 醤油) 煮浸し(ほうれん草・だし) 炒り卵(卵黄・だし)	七倍がゆ 煮奴 (豆腐・だし・味噌) クタクタ煮 (さつま芋・人参・カリフラワー だし・塩)
2 金	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト 大根ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし 大根つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 肉じゃが (ささみ・人参・玉葱 じゃが芋・だし・醤油) 煮物 (大根・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・しらす・人参・玉葱 小松菜・だし・醤油) 煮浸し (なす・だし)	七倍がゆ 肉じゃが (鶏挽・人参・玉葱 じゃが芋・だし・醤油) 煮物 (大根・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・しらす・人参・玉葱 小松菜・だし・醤油) 煮浸し (なす・だし)
19 月	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし さつま芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 だし・味噌) さつま芋マッシュ (さつま芋・だし)	七倍がゆ 豆腐のとりみ煮 (豆腐・白菜・玉葱・だし 醤油) 煮浸し (小松菜・人参・だし)	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 だし・味噌) さつま芋マッシュ (さつま芋・だし) 炒り卵(卵黄・だし)	七倍がゆ 豆腐のとりみ煮 (豆腐・白菜・玉葱・だし 醤油) 煮浸し (小松菜・人参・だし)
20 火	つぶしがゆ ブロッコリーペースト 玉葱ペースト 南瓜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ ブロッコリーつぶし 玉葱つぶし 南瓜つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮魚 (たら・だし) 野菜煮 (ブロッコリー・南瓜・玉葱 だし・醤油)	七倍がゆ 煮鶏 (ささみ・里芋・だし・醤油) 煮物 (かぶ・人参・だし・味噌)	七倍がゆ 煮魚 (たら・だし) 野菜煮 (ブロッコリー・南瓜・玉葱 だし・醤油)	七倍がゆ 煮鶏 (ささみ・里芋・だし・醤油) 煮物 (かぶ・人参・だし・味噌)
7・21 水	つぶしがゆ じゃが芋ペースト キャベツペースト 人参ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ じゃが芋つぶし キャベツつぶし 人参つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 豆腐の旨煮 (豆腐・キャベツ・玉葱 だし・味噌) 紅白煮 (じゃが芋・人参・だし)	パンがゆ しらす煮 (しらす・だし) トマト煮 (トマト・大根・人参・玉葱 だし・醤油)	七倍がゆ 豆腐の旨煮 (豆腐・キャベツ・玉葱 だし・味噌) 紅白煮 (じゃが芋・人参・だし)	パンがゆ スティックパン しらす煮 (しらす・だし) トマト煮 (トマト・大根・人参・玉葱 だし・醤油)
8・22 木	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト 青菜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし 青菜つぶし しらすつぶし 野菜スープ	七倍がゆ 鮭の味噌煮 (鮭・だし・味噌) 煮浸し (なす・玉葱・人参・だし 醤油)	煮込みうどん (うどん・豆腐・玉葱・人参 ほうれん草・だし・醤油) 煮物 (南瓜・だし)	七倍がゆ 鮭の味噌煮 (鮭・だし・味噌) 煮浸し (なす・玉葱・人参・だし 醤油)	煮込みうどん (うどん・豆腐・玉葱・人参 ほうれん草・だし・醤油) 煮物 (南瓜・だし)
9・23 金	パンがゆつぶし 大根ペースト 玉葱ペースト 人参ペースト 野菜スープ	パンがゆつぶし 大根つぶし 玉葱つぶし 人参つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	パンがゆ そばろ煮 (ささみ・玉葱・だし・塩) 煮物 (大根・人参・だし) プレーンヨーグルト	七倍がゆ たらとさつま芋の煮物 (たら・人参・さつま芋・だし ブロッコリー・醤油) 煮浸し (キャベツ・だし・味噌)	パンがゆ スティックパン そばろ煮 (鶏挽・玉葱・だし・塩) 煮物 (大根・人参・だし) プレーンヨーグルト	七倍がゆ たらとさつま芋の煮物 (たら・人参・さつま芋・だし ブロッコリー・醤油) 煮浸し (キャベツ・だし・味噌)
10・24 土						
12・26 月	つぶしがゆ 人参ペースト かぶペースト 小松菜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし かぶつぶし 小松菜つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 豆腐の味噌煮 (豆腐・人参・かぶ・だし 味噌) 煮浸し(小松菜・だし・醤油)	七倍がゆ 鮭の旨煮 (鮭・里芋・人参・だし・醤油) 煮物 (白菜・玉葱・だし)	七倍がゆ 豆腐の味噌煮 (豆腐・人参・かぶ・だし 味噌) 煮浸し(小松菜・だし・醤油) 炒り卵(卵黄・だし)	七倍がゆ 鮭の旨煮 (鮭・里芋・人参・だし・醤油) 煮物 (白菜・玉葱・だし)
13・27 火	つぶしがゆ 南瓜ペースト 人参ペースト 玉葱ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 南瓜つぶし 人参つぶし 玉葱つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ たらのとりみ煮 (たら・人参・玉葱・だし 醤油) 煮物 (南瓜・だし)	パンがゆ そばろ煮 (ささみ・だし・塩) トロトロ煮 (さつま芋・玉葱・人参 だし・醤油)	七倍がゆ たらのとりみ煮 (たら・人参・玉葱・だし 醤油) 煮物 (南瓜・だし)	パンがゆ スティックパン そばろ煮 (鶏挽・だし・塩) トロトロ煮 (さつま芋・玉葱・人参 だし・醤油)
14・28 水	つぶしがゆ じゃが芋ペースト キャベツペースト 玉葱ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ じゃが芋つぶし キャベツつぶし 玉葱つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 キャベツ・だし・味噌) じゃが芋マッシュ (じゃが芋・だし) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 煮魚 (たら・カリフラワー・だし・味噌) すまし汁 (なす・小松菜・人参・だし 醤油)	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 キャベツ・だし・味噌) じゃが芋マッシュ (じゃが芋・だし) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 豆腐のおろし煮 (豆腐・大根・だし・醤油) 味噌煮 (ブロッコリー・人参・だし 味噌)
15・29 木	パンがゆつぶし さつま芋ペースト 人参ペースト 玉葱ペースト 野菜スープ	パンがゆつぶし さつま芋つぶし 人参つぶし 玉葱つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	パンがゆ 煮奴 (豆腐・だし・醤油) 野菜煮 (さつま芋・人参・玉葱 だし・塩)	七倍がゆ 煮魚 (たら・カリフラワー・だし・味噌) すまし汁 (なす・小松菜・人参・だし 醤油)	パンがゆ スティックパン 煮奴 (豆腐・だし・醤油) 野菜煮 (さつま芋・人参・玉葱 だし・塩)	七倍がゆ 煮魚 (たら・カリフラワー・だし・味噌) すまし汁 (なす・小松菜・人参・だし 醤油)
16・30 金	つぶしがゆ 玉葱ペースト 人参ペースト 白菜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 玉葱つぶし 人参つぶし 白菜つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 煮浸し (白菜・玉葱・人参・だし 醤油)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱 ほうれん草・だし・味噌) 煮鶏 (ささみ・だし・醤油)	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 煮浸し (白菜・玉葱・人参・だし 醤油)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱 ほうれん草・だし・味噌) 煮鶏 (ささみ・だし・醤油)
17・31 土						

※材料の都合により献立を変更する場合があります。

# 2025年5月 の給食(後期食)

向こころ保育園

毎日つくもの		午前食		午後食		
		ミルク		ミルク		
日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料	
1	木	全粥 たらのピカタ ほうれん草ソテー 味噌汁	米 たら、塩、小麦粉、コンソメ、卵、油 ほうれん草、玉葱、人参、塩、醤油、油 豆腐、玉葱、だし、味噌	全粥 つくね煮 キャラメルポテト すまし汁	米 鶏挽、片栗粉、砂糖、味噌、みりん さつまい、油、バター、砂糖 カリフラワー、人参、玉葱、だし、塩、醤油	
2	金	全粥 ケチャップ煮 磯和え 野菜スープ	米 豚挽、人参、玉葱、じゃが芋、ケチャップ、塩 レタス、もやし、人参、海苔、醤油 大根、玉葱、コンソメ、塩	煮込みうどん 煮魚 なすのなべしぎ	うどん、人参、玉葱、小松菜、だし、塩、醤油 かじき、コンソメ、醤油、砂糖 なす、玉葱、ピーマン、砂糖、醤油、味噌、油	
19	月	ミートうどん さつまいの甘煮 レタスと卵のスープ	うどん、豚挽、玉葱、人参、ピーマン、砂糖、塩 片栗粉、ケチャップ、トマトピューレ、ソース、コンソメ さつまい、だし、砂糖、醤油 卵、レタス、人参、塩、コンソメ	全粥 豆腐のクリーム煮 小松菜の炒め物 すまし汁	米 豆腐、人参、玉葱、バター、小麦粉、牛乳 塩、コンソメ 小松菜、人参、油、塩、醤油 白菜、玉葱、だし、塩、醤油	
20	火	全粥 煮魚 ごま和え 味噌汁	米 かじき、砂糖、醤油、みりん ブロッコリー、人参、砂糖、醤油、白ごま 南瓜、玉葱、だし、味噌	全粥 豚挽のアップルソース煮 里芋の煮物 味噌汁	米 豚挽、りんご、醤油、砂糖 里芋、人参、だし、醤油、みりん かぶ、葉、人参、だし、味噌	
7	21	水	全粥 そばろ煮 野菜炒め 味噌汁	米 鶏挽、玉葱、ピーマン、赤ピーマン、砂糖、醤油 キャベツ、人参、玉葱、油、塩、醤油 じゃが芋、長葱、だし、味噌	食パン パンがゆ しらすの青のり炒め 和えもの 野菜スープ	食パン しらす、人参、玉葱、油、醤油、青のり 青梗菜、人参、醤油 トマト、大根、玉葱、コンソメ、塩
8	22	木	全粥 鮭の味噌煮 煮物 すまし汁	米 鮭、味噌、みりん、砂糖 茄子、人参、だし、砂糖、醤油 若布、玉葱、人参、だし、塩、醤油	煮込みうどん ゆかり和え バナナ	うどん、鶏挽、人参、玉葱、南瓜、だし、塩、醤油 ほうれん草、人参、ゆかり バナナ
9	23	金	ロールパン パンがゆ 肉団子スープ 大根サラダ ヨーグルト	ロールパン 豚挽、長葱、醤油、塩、片栗粉、春雨、青梗菜、人参 玉葱、コンソメ、塩 大根、胡瓜、人参、ツナ、醤油 ヨーグルト	さつまいがゆ たらの旨煮 味噌汁	米、さつまい、昆布だし、塩、黒ごま たら、人参、玉葱、ブロッコリー、だし、砂糖、醤油 キャベツ、玉葱、だし、味噌
10	24	土	全粥 肉じゃが 煮浸し 味噌汁	米 豚挽、じゃが芋、人参、玉葱、油、だし、砂糖、醤油 白菜、人参、コンソメ、醤油、油 ほうれん草、人参、だし、味噌	全粥 豆腐ステーキ コンソメ煮 味噌汁	米 豆腐、小麦粉、油、醤油、みりん アスパラ、人参、コンソメ、醤油 なす、玉葱、人参、だし、味噌
12	26	月	全粥 松風焼き 小松菜とカニカマのサラダ すまし汁	米 豆腐、豚挽、玉葱、パン粉、牛乳、卵、塩、砂糖 味噌、白ごま 小松菜、人参、カニカマ、醤油 かぶ、葉、長葱、だし、塩、醤油	全粥 鮭の甘酢煮 白菜のあんかけ 味噌汁	米 鮭、酢、みりん、砂糖、醤油 白菜、人参、だし、醤油、みりん、片栗粉 里芋、玉葱、だし、味噌
13	27	火	全粥 煮魚 南瓜のそばろ煮 味噌汁	米 たら、砂糖、醤油、みりん 鶏挽、南瓜、いんげん、油、だし、砂糖、醤油、片栗粉 もやし、人参、万能葱、だし、味噌	食パン パンがゆ チキンバーグ さつまいソテー 野菜スープ	食パン 鶏挽、玉葱、人参、片栗粉、ケチャップ さつまい、玉葱、ピーマン、油、塩、醤油 青梗菜、人参、コンソメ、塩
14	28	水	煮込みうどん じゃが芋のバター煮 ヨーグルト	うどん、豚挽、キャベツ、人参、にら、玉葱、だし、味噌 じゃが芋、人参、バター、砂糖、塩 ヨーグルト	全粥 卵焼き ごま酢あえ 味噌汁	米 卵、だし、砂糖、塩 大根、人参、酢、砂糖、塩、ごま ブロッコリー、玉葱、だし、味噌
15	29	木	食パン パンがゆ 煮鶏 野菜ソテー 野菜スープ	食パン 鶏挽、砂糖、醤油、みりん 青梗菜、玉葱、人参、油、塩、醤油 さつまい、人参、塩、コンソメ	ツナがゆ チーズ焼き 味噌汁	米、ツナ、人参、玉葱、なす、だし、塩、醤油 カリフラワー、チーズ 小松菜、玉葱、人参、だし、味噌
16	30	金	全粥 鮭の塩焼き 塩昆布和え 味噌汁	米 鮭、塩 白菜、人参、胡瓜、塩昆布、ごま油 水菜、玉葱、だし、味噌	煮込みうどん 豚の味噌煮 茹でアスパラ	うどん、人参、玉葱、ほうれん草、だし、塩、醤油 豚挽、砂糖、醤油、味噌、みりん アスパラ、塩
17	31	土	全粥 豚挽の野菜煮 おかか和え 味噌汁	米 豚挽、玉葱、人参、もやし、塩、コンソメ なす、人参、醤油、かつお節 麩、玉葱、人参、だし、味噌	全粥 炒り豆腐 煮浸し すまし汁	米 豆腐、人参、玉葱、にら、油、醤油、みりん キャベツ、だし、砂糖、醤油 南瓜、人参、だし、塩、醤油

\*材料の都合により献立が変更になることがあります。

# 2025年5月 の給食(完了期食)

向こころ保育園

毎日つくもの		献立名		材料		献立名		材料	
日付	曜日	午前食				午後食			
		ミルク				ミルク			
1	木	軟飯 たらのピカタ ほうれん草ソテー 味噌汁	米 たら、塩、小麦粉、コンソメ、卵、油 ほうれん草、玉葱、人参、塩、醤油、油 豆腐、玉葱、だし、味噌	キャラメルポテト すまし汁	さつまいも、油、バター、砂糖 カリフラワー、人参、玉葱、だし、塩、醤油				
2	金	軟飯 ケチャップ煮 磯和え 野菜スープ	米 豚挽、人参、玉葱、じゃが芋、ケチャップ、塩 レタス、もやし、人参、海苔、醤油 大根、玉葱、コンソメ、塩	マカロニきな粉 スライスりんご	マカロニ、きな粉、砂糖、塩 りんご				
19	月	ミートソースパゲティ さつまいもの甘煮 レタスと卵のスープ	スパゲティ、豚挽、玉葱、人参、ピーマン、マッシュルーム 片栗粉、ケチャップ、トマトピューレ、ソース、コンソメ 砂糖、塩 さつまいも、だし、砂糖、醤油 卵、レタス、人参、塩、コンソメ	ドリア すまし汁	米、ウィンナー、人参、玉葱、バター、小麦粉 牛乳、塩、コンソメ、パン粉、粉チーズ、パセリ 白菜、玉葱、だし、塩、醤油				
20	火	軟飯 煮魚 ごま和え 味噌汁	米 かじき、砂糖、醤油、みりん ブロッコリー、人参、砂糖、醤油、白ごま 南瓜、玉葱、だし、味噌	メープル蒸しパン スライスりんご	卵、グラニュー糖、メープルシロップ、油、塩 小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、干ぶどう りんご				
7	21	水	軟飯 そぼろ煮 野菜炒め 味噌汁	米 鶏挽、玉葱、ピーマン、赤ピーマン、砂糖、醤油 キャベツ、人参、玉葱、油、塩、醤油 じゃが芋、長葱、油揚げ、だし、味噌	じゃこトースト 野菜スープ	食パン、しらす、マヨネーズ、青のり トマト、大根、玉葱、コンソメ、塩			
8	22	木	軟飯 鮭の味噌煮 煮物 すまし汁	米 鮭、味噌、みりん、砂糖 茄子、人参、だし、砂糖、醤油 若布、玉葱、人参、だし、塩、醤油	煮込みうどん バナナ	うどん、鶏挽、人参、玉葱、南瓜、だし、塩、醤油 バナナ			
9	23	金	ロールパン パンがゆ 肉団子スープ 大根サラダ ヨーグルト	ロールパン 豚挽、長葱、醤油、塩、片栗粉、春雨、青梗菜、人参 玉葱、コンソメ、塩 大根、胡瓜、人参、ツナ、醤油 ヨーグルト	さつまいもおにぎり 味噌汁	米、さつまいも、昆布だし、塩、黒ごま キャベツ、玉葱、だし、味噌			
10	24	土	軟飯 肉じゃが 煮浸し 味噌汁	米 豚挽、じゃが芋、人参、玉葱、油、だし、砂糖、醤油 白菜、人参、コンソメ、醤油、油 ほうれん草、人参、だし、味噌	おにぎり バナナ	米、かつお節、醤油 バナナ			
12	26	月	軟飯 松風焼き 小松菜とカニカマのサラダ すまし汁	米 豆腐、豚挽、玉葱、パン粉、牛乳、卵、塩、砂糖 味噌、白ごま 小松菜、人参、カニカマ、マヨネーズ、醤油 かぶ、葉、長葱、えのき、だし、塩、醤油	おからパウンドケーキ スライスりんご	おから、小麦粉、ベーキングパウダー、卵、油 グラニュー糖、牛乳、バニラエッセンス りんご			
13	27	火	軟飯 煮魚 南瓜のそぼろ煮 味噌汁	米 たら、砂糖、醤油、みりん 鶏挽、南瓜、いんげん、油、だし、砂糖、醤油、片栗粉 もやし、人参、万能葱、だし、味噌	食パン パンがゆ チキンバーグ さつまいもソテー	食パン 鶏挽、玉葱、人参、片栗粉、ケチャップ さつまいも、玉葱、ピーマン、油、塩、醤油			
14	28	水	煮込みうどん じゃが芋のバター煮 ヨーグルト	うどん、豚挽、キャベツ、人参、玉葱、にら、だし、味噌 じゃが芋、人参、バター、砂糖、塩 ヨーグルト	軟飯 卵焼き ごま酢あえ	米 卵、だし、砂糖、塩 大根、人参、酢、砂糖、塩、ごま			
15	29	木	食パン パンがゆ 煮鶏 野菜ソテー 野菜スープ	食パン 鶏挽、砂糖、醤油、みりん 青梗菜、玉葱、人参、油、塩、醤油 さつまいも、人参、塩、コンソメ	ツナおにぎり スライスりんご	米、ツナ、人参、玉葱、油、砂糖、醤油 りんご			
16	30	金	軟飯 鮭の塩焼き 塩昆布和え 味噌汁	米 鮭、塩 白菜、人参、胡瓜、塩昆布、ごま油 水菜、玉葱、だし、味噌	ブルーベリーマフィン 野菜スープ	小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳、卵 グラニュー糖、無塩バター、ブルーベリージャム 人参、玉葱、ほうれん草、だし、塩、醤油			
17	31	土	軟飯 豚挽の野菜煮 おかか和え 味噌汁	米 豚挽、玉葱、人参、もやし、塩、コンソメ なす、人参、醤油、かつお節 麩、玉葱、人参、だし、味噌	おにぎり バナナ	米、ゆかり バナナ			

\*材料の都合により献立が変更になることがあります。