

平成27年 4月分

献立表 (0歳児後期)

日 ／ 曜	献立名	材 料 名		
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1 ／ 水	全粥 鶏団子煮 じゃが芋煮 人参ときゅうり煮 フロッコリー煮 野菜スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	鶏若鶏肉ひき肉	玉葱／グリーンピース(冷凍)／にんじん／きゅうり／ブロッコリー／キャベツ
2 ／ 木	全粥 豚挽肉と玉葱と人参煮 じゃが芋煮 キャベツ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	豚ひき肉	玉葱／にんじん／きゅうり／キャベツ／はくさい
3 ／ 金	全粥 煮魚のくず煮 大根・人参煮 清汁	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／焼きふ(観世ふ)	まがれい	だいこん／ほうれんそう／にんじん
4 ／ 土	全粥 豆腐のそぼろあんかけ キャベツ煮 さつま芋煮 豚汁	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／さつまいも	木綿豆腐／豚ひき肉／豚肩(赤肉)	玉葱／にんじん／きゅうり／キャベツ／だいこん／葉ねぎ
6 ／ 月	全粥 煮魚じゃが芋煮 野菜煮 みそ汁 パン粥 豆腐のそぼろあんかけ、人参きゅうり	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／焼きふ(観世ふ)／食パン(市販品)／三温糖1kg／かたくり粉1kg	まがれい／調製粉乳／木綿豆腐／豚ひき肉	にんじん／玉葱／キャベツ／きゅうり／りんご
7 ／ 火	全粥 豚挽肉と玉葱と人参煮 じゃが芋煮 キャベツ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	豚ひき肉	玉葱／にんじん／きゅうり／キャベツ／はくさい
8 ／ 水	全粥 煮魚 金時豆煮 チンゲン菜と人参煮 味噌汁 煮込みうどん 大根・人参煮 かぼちゃ煮 りんご	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／うどん(ゆで)	まがれい／金時豆(乾)／豚ひき肉	チンゲンツアイ／にんじん／かぶ／玉葱／だいこん／りんご／日本かぼちゃ
9 ／ 木	全粥 魚のみそ煮 もやしと人参煮 じゃが芋煮 スープ パン粥 豆腐のそぼろあん 煮きゅうり スープ みかん	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／三温糖1kg／食パン(市販品)／かたくり粉1kg	まがれい／調製粉乳／木綿豆腐／豚ひき肉	りょくとうもやし／にんじん／キャベツ／きゅうり／玉葱／かぶ(葉)／かぶ／温州蜜柑(早生、生)
10 ／ 金	全粥 肉団子煮 さつま芋煮 トマト煮 みそ汁 パン粥 煮魚、大根・人参煮、みそ汁、りんご	水稲穀粒(精白米)／パン粉(乾燥)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／さつまいも／焼きふ(観世ふ)／食パン(市販品)	豚ひき肉／調製粉乳／まがれい／木綿豆腐	玉葱／トマト／ほうれんそう／だいこん／にんじん／りんご
11 ／ 土	全粥 豚挽肉とほうれん草煮 じゃが芋煮 白いんげん煮豆 みそ汁 パン粥 魚のみそ煮、トマト煮、りんご、スー	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／三温糖1kg／食パン(市販品)	豚ひき肉／いんげんまめ(乾)／生わかめ／調製粉乳／まがれい	ほうれんそう／だいこん／トマト／りんご／玉葱／にんじん
13 ／ 月	全粥 鶏挽肉と玉葱とピース煮 じゃが芋煮 フロッコリー煮 スープ 煮込みうどん ほうれん草としらす煮、さつま芋煮	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／うどん(ゆで)／さつまいも／三温糖1kg	鶏若鶏肉ひき肉／豚ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	玉葱／グリーンピース(冷凍)／ブロッコリー／にんじん／キャベツ／かぶ(葉)／ほうれんそう／いちご
14 ／ 火	全粥 鶏つくねのクリーム煮 白菜と人参煮 煮きゅうり 味噌汁	水稲穀粒(精白米)／有塩バター／薄力粉	鶏若鶏肉ひき肉／牛乳	にんじん／玉葱／グリーンピース(冷凍)／はくさい／きゅうり／だいこん
15 ／ 水	全粥 豆腐のそぼろあんかけ 大根・人参煮 かぼちゃ煮 味噌汁 煮込みうどん ツナと大根煮、トマト煮、みかん、さ	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／うどん(ゆで)／さつまいも	木綿豆腐／豚ひき肉／鶏若鶏肉ひき肉／まぐろ缶詰(油漬フレーク付)	玉葱／だいこん／にんじん／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／温州蜜柑(早生、生)

※食材の仕入れ等の状況により、献立が変更になる場合があります。ご了承ください。

平成27年 4月分

献立表 (0歳児後期)

日 曜	献立名	材 料 名		
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
16 木	全粥 魚のみそ煮 大根・人参煮 トマト煮	水稲穀粒(精白米)／食パン(市販品)／さつまいも／三温糖1kg	まがれい／生わかめ／調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／木綿豆腐	だいこん／にんじん／トマト／玉葱／グリーンピース(冷凍)／りんご／こまつな
	スープ パン粥 鶏団子煮、さつまいも煮、りんご、清汁			
17 金	全粥 豆腐のそぼろ煮 ブロッコリー煮 かぼちゃ煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／食パン(市販品)	木綿豆腐／豚ひき肉／調製粉乳／しらす干し(微乾燥品)	玉葱／ブロッコリー／日本かぼちゃ／トマト／にんじん／キャベツ／きゅうり／温州蜜柑(早生、生)
	スープ パン粥 キャベツとしらす煮、人参きゅうり煮			
18 土	全粥 豚挽肉と玉葱煮 人参煮 清汁	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／マカロニ(セモリナ)／さつまいも／有塩バター	豚ひき肉／木綿豆腐／まぐろ缶詰(油漬フレーイト)／ベーコン短冊	玉葱／にんじん／ほうれんそう／生椎茸／日本かぼちゃ／青ピーマン／だいこん／いちご／パセリ
	かぼちゃ煮 煮込みスパゲティ ツナと大根煮、いちご、さつまいも煮			
20 月	全粥 鶏挽肉と玉葱と人参煮 かぼちゃ煮 人参きゅうり煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／うどん(ゆで)	鶏若鶏肉ひき肉／木綿豆腐／しらす干し(微乾燥品)	玉葱／にんじん／日本かぼちゃ／きゅうり／生椎茸／ほうれんそう／キャベツ／だいこん／りんご
	清汁 煮込みうどん キャベツとしらす煮、大根煮、りんご			
21 火	全粥 魚じゃが芋煮 野菜煮	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／食パン(市販品)	まがれい／調製粉乳／豚ひき肉	にんじん／玉葱／キャベツ／だいこん／トマト／きゅうり／りんご
	味噌汁 パン粥 豚挽肉のトマト煮、煮きゅうり、りんご			
22 水	全粥 魚のムニエル 野菜煮 トマト煮	水稲穀粒(精白米)／薄力粉／なたね油／食パン(市販品)	まがれい／木綿豆腐／調製粉乳／しらす干し(微乾燥品)／生わかめ	にんじん／きゅうり／キャベツ／トマト／ほうれんそう／アスパラガス／温州蜜柑(早生、生)／だいこん
	味噌汁 パン粥 しらすとキャベツと人参煮、アスパ			
23 木	やわらかピラフ 鶏挽肉とブロッコリーのシウ煮 じゃが芋煮 ほうれん草としらす煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／薄力粉／じゃがいも	鶏若鶏肉ひき肉／調製粉乳／しらす干し(微乾燥品)	玉葱／にんじん／ブロッコリー／ほうれんそう／ミニトマト
24 金	全粥 魚かぼちゃ煮 人参とかぶ煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／マカロニ(セモリナ)	まがれい／木綿豆腐／豚ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	日本かぼちゃ／かぶ／にんじん／ほうれんそう／玉葱／青ピーマン／だいこん／りんご
	味噌汁 煮込みスパゲティ しらすと人参煮、大根煮、りんご、ス			
25 土	全粥 豚挽肉とじゃが芋煮 もやし煮 トマト煮	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／食パン(市販品)	豚ひき肉／調製粉乳／まがれい	りよくとうもろやし／トマト／なす／玉葱／にんじん／キャベツ／温州蜜柑(早生、生)／にら
	みそ汁 パン粥 魚のみそ煮、肉じゃが煮、キャベツ煮			
27 月	全粥 煮魚 かぼちゃ煮 白菜のくず煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／食パン(市販品)／じゃがいも	まがれい／調製粉乳／木綿豆腐／豚ひき肉	日本かぼちゃ／はくさい／にんじん／だいこん／玉葱／りんご／キャベツ／かぶ(葉)／青ピーマン
	味噌汁 パン粥 豆腐のそぼろあんかけ、じゃが芋煮			
28 火	全粥 肉団子煮 大根・人参煮 トマト煮	水稲穀粒(精白米)／パン粉(乾燥)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／マカロニ(セモリナ)／じゃがいも	豚ひき肉／まぐろ缶詰(油漬フレーイト)／調製粉乳	玉葱／だいこん／にんじん／トマト／ぶなしめじ／ほうれんそう／青ピーマン／きゅうり／りんご
	スープ 煮込みスパゲティ ツナとじゃが芋のクリーム煮、人参きゅう			
30 木	全粥 豚挽肉とブロッコリー煮 人参きゅうり煮 じゃが芋煮	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／マカロニ(セモリナ)	豚ひき肉／まぐろ缶詰(油漬フレーイト)／調製粉乳	ブロッコリー／にんじん／きゅうり／玉葱／青ピーマン／キャベツ／温州蜜柑(早生、生)
	スープ 煮込みスパゲティ ツナとキャベツのクリーム煮、スープ、みかん			

