

平成30年 5月分 献立表 (離乳食9~11ヶ月) 西東京市立芝久保保育園

日 曜	献立表	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 火	おかゆ カブとそぼろあんかけ ほうれん草と南瓜和え	トマト煮 白菜スープ	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／ごはん／さつまいも	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／玉葱／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／はくさい／にんじん／だいこん／こまつな
	野菜雑炊 さつま芋の茶巾絞り	こまつな煮			
2 水	おかゆ 煮魚 こまつな煮	根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／うどん(ゆで)	調製粉乳／まがれい／まぐろ缶詰(油漬フルークait)	にんじん／だいこん／こまつな／玉葱／なす／日本かぼちゃ／ほうれんそう／きゅうり／はくさい
	ほうとう風うどん 煮きゅうり	はくさい煮			
7 月	おかゆ 煮魚 キャベツと人参煮	かぶ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／かたくり粉1kg	調製粉乳／まがれい／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／キャベツ／にんじん／はくさい／玉葱／ほうれんそう／だいこん／トマト
	大根おろし雑炊 じゃが芋のおやき	トマト煮			
8 火	おかゆ しらすとなす煮 トマト煮	じゃが芋煮 みそ汁	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／スパゲティ	調製粉乳／しらす干し(微乾燥品)／まぐろ缶詰(水煮フルークait)	なす／トマト／だいこん／にんじん／玉葱／ほうれんそう／はくさい
	3種野菜のスープパスタ 大根煮	はくさい煮			
9 水	おかゆ 魚のみそ煮 インゲンのくたくた煮	スティック煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／食パン(市販品)／三温糖1kg	調製粉乳／まがれい	だいこん／にんじん／さやいんげん／はくさい／玉葱／きゅうり／日本かぼちゃ
	パン粥 ツナとかぼちゃ煮	煮きゅうり			
10 木	おかゆ しらすと豆腐煮 人参煮	さつまいも煮 カブのスープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／さつまいも／三温糖1kg	調製粉乳／木綿豆腐／しらす干し(微乾燥品)	にんじん／キャベツ／かぶ／玉葱／だいこん／こまつな／トマト／りんご
	野菜雑炊 トマト煮	りんご煮			
11 金	おかゆ 鶏挽肉入り野菜あんかけ 煮きゅうり	こまつな煮 トマトスープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／うどん(ゆで)／なたね油	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／豚ひき肉	にんじん／はくさい／こまつな／玉葱／きゅうり／トマト／キャベツ／かぶ／ブロッコリー
	野菜焼きうどん かぶ煮	ブロッコリー煮			
12 土	おかゆ ツナと野菜煮 はくさい煮	じゃが芋煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／食パン(市販品)	調製粉乳／木綿豆腐／まぐろ缶詰(油漬フルークait)	キャベツ／にんじん／はくさい／なす／玉葱／かぶ／だいこん
	パン粥 かぶ煮	ツナと野菜煮 清汁			
14 月	おかゆ カブとツナのあんかけ ほうれん草と南瓜和え	トマト煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／さつまいも	調製粉乳／まぐろ缶詰(油漬フルークait)／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／玉葱／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／はくさい／にんじん／だいこん／こまつな
	野菜雑炊 さつま芋の茶巾絞り	こまつな煮			
15 火	おかゆ 煮魚 こまつな煮	根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／うどん(ゆで)	調製粉乳／まがれい／豚ひき肉	にんじん／だいこん／こまつな／玉葱／なす／日本かぼちゃ／ほうれんそう／きゅうり／はくさい
	ほうとう風うどん 煮きゅうり	はくさい煮			
16 水	おかゆ カブとそぼろ煮 人参煮	ブロッコリー煮 みそ汁	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／ブロッコリー／にんじん／キャベツ／玉葱／ほうれんそう／日本かぼちゃ
	しらす雑炊 キャベツと人参煮	かぼちゃ煮			
17 木	おかゆ ラタトゥイユ インゲンのくたくた煮	大根と人参煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／なたね油／スパゲティ／じゃがいも／かたくり粉1kg	調製粉乳／まぐろ缶詰(油漬フルークait)	なす／トマト／さやいんげん／だいこん／にんじん／かぶ／玉葱／ほうれんそう／キャベツ
	3種野菜のスープパスタ じゃが芋のおやき	キャベツ煮			
18 金	おかゆ 鶏団子煮 さつま芋とブロッコリー煮	アスパラ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／さつまいも／三温糖1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	玉葱／にんじん／ブロッコリー／アスパラガス／はくさい／だいこん／きゅうり
	野菜雑炊 大根煮	煮きゅうり			

平成30年 5月分 献立表（離乳食9～11ヶ月）西東京市立芝久保保育園

日 ／ 曜	献立表		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
19 ／ 土	おかゆ ツナと野菜煮 はくさい煮	じゃが芋煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／食パン(市販品)	調製粉乳／木綿豆腐／まぐろ缶詰(油漬フレーク)	キャベツ／にんじん／はくさい／なす／玉葱／かぶ／だいこん
	パン粥 かぶ煮	しらすと根菜煮 清汁			
21 ／ 月	おかゆ 煮魚 キャベツと人参煮 大根のおろし雑炊 じゃが芋のお焼	かぶ煮 スープ トマト煮	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／かたくり粉1kg	調製粉乳／まがれい／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／キャベツ／にんじん／はくさい／玉葱／ほうれんそう／だいこん／トマト
22 ／ 火	おかゆ 鶏挽肉となす煮 トマト煮 3種野菜スープパスタ 大根煮	じゃが芋煮 みそ汁 はくさい煮	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも／スパゲティ	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／まぐろ缶詰(水煮フレーク)	なす／トマト／だいこん／にんじん／玉葱／ほうれんそう／はくさい
23 ／ 水	おかゆ 魚のみそ煮 いんげんのくたくた煮 パン粥 煮きゅうり	スティック煮 スープ ツナとかぼちゃ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／食パン(市販品)／三温糖1kg	調製粉乳／まがれい	だいこん／にんじん／さやいんげん／はくさい／玉葱／きゅうり／日本かぼちゃ
24 ／ 木	おかゆ しらすと豆腐煮 人参煮 野菜雑炊 トマト煮	さつまいも煮 スープ りんご煮	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／さつまいも／三温糖1kg	調製粉乳／木綿豆腐／しらす干し(微乾燥品)	にんじん／かぶ／玉葱／だいこん／こまつな／トマト／りんご
25 ／ 金	おかゆ 鶏挽肉入り野菜あんかけ 煮きゅうり 野菜やきうどん かぶ煮	こまつな煮 スープ ブロッコリー煮	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／うどん(ゆで)／なたね油	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／豚ひき肉	にんじん／はくさい／こまつな／玉葱／きゅうり／トマト／キャベツ／かぶ／ブロッコリー
26 ／ 土	おかゆ 鶏団子煮 なす煮 やわらかチャーハンスープ いんげんのくたくた煮	根菜煮 スープ 大根煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／豚ひき肉	玉葱／にんじん／だいこん／なす／キャベツ／ねぎ／青ピーマン／さやいんげん
28 ／ 月	おかゆ カブとツナのおんかけ ほうれん草と南瓜和え 野菜雑炊 さつま芋の茶巾絞り	トマト煮 スープ こまつな煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg／ごはん／さつまいも	調製粉乳／まぐろ缶詰(油漬フレーク)／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／玉葱／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／はくさい／にんじん／だいこん／こまつな
29 ／ 火	おかゆ 煮魚 こまつな煮 ほうとう風うどん 煮きゅうり	根菜煮 スープ はくさい煮	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／うどん(ゆで)	調製粉乳／まがれい／豚ひき肉	にんじん／だいこん／こまつな／玉葱／なす／日本かぼちゃ／ほうれんそう／きゅうり／はくさい
30 ／ 水	おかゆ カブとそば煮 人参煮 しらす雑炊 キャベツと人参煮	ブロッコリー煮 みそ汁 かぼちゃ煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	かぶ／ブロッコリー／にんじん／キャベツ／玉葱／ほうれんそう／日本かぼちゃ
31 ／ 木	おかゆ 鶏団子煮 なす煮 やわらかチャーハンスープ いんげんのくたくた煮	根菜煮 スープ 大根煮	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉／豚ひき肉	玉葱／にんじん／だいこん／なす／キャベツ／ねぎ／青ピーマン／さやいんげん

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

平成30年 5月分 献立表 (離乳食7~8ヶ月) 西東京市立芝久保保育園

日 曜	献立表	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 火	おかゆ カブとそぼろあんかけ ほうれん草と南瓜和え トマト煮 白菜スープ	水稲穀粒(精白米)／三温糖1kg／かたくり粉1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	かぶ／玉葱／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／はくさい／にんじん
2 水	おかゆ 煮魚 こまつな煮 根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg	調製粉乳／まがれい	にんじん／だいこん／こまつな／玉葱／なす
7 月	おかゆ 煮魚 キャベツと人参煮 かぶ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／まがれい	かぶ／キャベツ／にんじん／はくさい／玉葱／ほうれんそう
8 火	おかゆ しらすとなす煮 トマト煮 じゃが芋煮 みそ汁	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳／しらす干し(微乾燥品)	なす／トマト／だいこん／にんじん／玉葱／ほうれんそう
9 水	おかゆ 魚のみそ煮 インゲンのくたくた煮 スティック煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／まがれい	だいこん／にんじん／さやいんげん／はくさい／玉葱
10 木	おかゆ しらすと豆腐煮 人参煮 さつまいも煮 カブのスープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／さつまいも	調製粉乳／木綿豆腐／しらす干し(微乾燥品)	にんじん／キャベツ／かぶ／玉葱／だいこん／こまつな
11 金	おかゆ 鶏挽肉入り野菜あんかけ 煮きゅうり こまつな煮 トマトスープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	にんじん／はくさい／こまつな／玉葱／きゅうり／トマト／キャベツ
12 土	おかゆ ツナと野菜煮 はくさい煮 じゃが芋煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳／木綿豆腐／まぐろ缶詰(油漬フルークait)	キャベツ／にんじん／はくさい／なす／玉葱
14 月	おかゆ カブとツナのあんかけ ほうれん草と南瓜和え トマト煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／	調製粉乳／まぐろ缶詰(油漬フルークait)	かぶ／玉葱／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／はくさい／にんじん／だいこん
15 火	おかゆ 煮魚 こまつな煮 根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／まがれい	にんじん／だいこん／こまつな／玉葱／なす
16 水	おかゆ カブとそぼろ煮 人参煮 ブロッコリー煮 みそ汁	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	かぶ／ブロッコリー／にんじん／キャベツ／玉葱
17 木	おかゆ ラタトゥイユ インゲンのくたくた煮 大根と人参煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／なたね油	調製粉乳／まぐろ缶詰(油漬フルークait)	なす／トマト／さやいんげん／だいこん／にんじん／かぶ／玉葱
18 金	おかゆ 鶏団子煮 さつま芋とブロッコリー煮 アスパラ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／さつまいも	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	玉葱／にんじん／ブロッコリー／アスパラガス／はくさい

平成30年 5月分 献立表（離乳食7～8ヶ月）西東京市立芝久保保育園

日／曜	献立表		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
19 土	おかゆ ツナと野菜煮 ／ はくさい煮	じゃが芋煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳／木綿豆腐／まぐろ缶詰(油漬フレーク)	キャベツ／にんじん／はくさい／なす／玉葱
21 月	おかゆ 煮魚 ／ キャベツと人参煮	かぶ煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／まがれい	かぶ／キャベツ／にんじん／はくさい／玉葱／ほうれんそう
22 火	おかゆ 鶏挽肉となす煮 ／ トマト煮	じゃが芋煮 みそ汁	水稲穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	なす／トマト／だいこん／にんじん／玉葱／ほうれんそう／はくさい
23 水	おかゆ 魚のみそ煮 ／ いんげんのくたくた煮	スティック煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／まがれい	だいこん／にんじん／さやいんげん／はくさい／玉葱
24 木	おかゆ しらすと豆腐煮 ／ 人参煮	さつまいも煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／かたくり粉1kg／さつまいも	調製粉乳／木綿豆腐／しらす干し(微乾燥品)	にんじん／かぶ／玉葱／だいこん
25 金	おかゆ 鶏挽肉入り野菜あんかけ ／ 煮きゅうり	こまつな煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	にんじん／はくさい／こまつな／玉葱／きゅうり／トマト／キャベツ
26 土	おかゆ 鶏団子煮 ／ なす煮	根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	玉葱／にんじん／だいこん／なす／キャベツ
28 月	おかゆ カブとツナのアんかけ ／ ほうれん草と南瓜和え	トマト煮 スープ	水稲穀粒(精白米)／	調製粉乳／まぐろ缶詰(油漬フレーク)	かぶ／玉葱／日本かぼちゃ／ほうれんそう／トマト／はくさい／にんじん
29 火	おかゆ 煮魚 ／ こまつな煮	根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／まがれい	にんじん／だいこん／こまつな／玉葱／なす
30 水	おかゆ カブとそぼろ煮 ／ 人参煮	ブロッコリー煮 みそ汁	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	かぶ／ブロッコリー／にんじん／キャベツ／玉葱
31 木	おかゆ 鶏団子煮 ／ なす煮	根菜煮 スープ	水稲穀粒(精白米)	調製粉乳／鶏若鶏肉ひき肉	玉葱／にんじん／だいこん／なす／キャベツ

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

平成30年 4月分 献立表（離乳食5～6ヶ月）西東京市立芝久保保育園

日 ／ 曜	献立表	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
2 ／ 月	おかゆ カブとそぼろあんかけ ／ ほうれん草と南瓜和え スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	だいこん／きゅうり／キャベツ ／玉葱／にんじん
3 ／ 火	おかゆ 煮魚 こまつな煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	にんじん／日本かぼちゃ／キャ ベツ／はくさい／玉葱
4 ／ 水	おかゆ 煮魚 ／ キャベツと人参煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	にんじん／はくさい／かぶ／ キャベツ／玉葱
5 ／ 木	おかゆ しらすとなす煮 ／ トマト煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	ブロッコリー／はくさい／玉葱 ／にんじん
6 ／ 金	おかゆ 魚のみそ煮 ／ インゲンのくたくた煮 清汁	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	にんじん／玉葱／きゅうり／ キャベツ／はくさい／なす／ト マト／ほうれんそう
7 ／ 土	おかゆ しらすと豆腐煮 ／ 人参煮 スープ	水稻穀粒(精白米)／さつまいも	調製粉乳／木綿豆腐	玉葱／だいこん／キャベツ／に んじん／ほうれんそう／かぶ／ りんご
9 ／ 月	おかゆ 鶏挽肉入り野菜あんかけ ／ 煮きゅうり スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	にんじん／玉葱／きゅうり／な す／キャベツ／はくさい
10 ／ 火	おかゆ ツナと野菜煮 ／ はくさい煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	はくさい／日本かぼちゃ／キャ ベツ／玉葱／にんじん／ほうれ んそう／さやいんげん／りんご
11 ／ 水	おかゆ カブとツナのあんかけ ／ ほうれん草と南瓜和え スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	玉葱／きゅうり／かぶ／だいこ ん／にんじん／ほうれんそう／ なす
12 ／ 木	おかゆ 煮魚 こまつな煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	ブロッコリー／はくさい／キャ ベツ／玉葱／にんじん／こまつ な／だいこん／りんご
13 ／ 金	おかゆ カブとそぼろ煮 ／ 人参煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	ブロッコリー／きゅうり／キャ ベツ／だいこん／玉葱／にんじ ん／かぶ／トマト
14 ／ 土	おかゆ ラタトゥイユ ／ インゲンのくたくた煮 スープ	水稻穀粒(精白米)／さつまいも	調製粉乳	玉葱／だいこん／キャベツ／にんじ ん／ほうれんそう
16 ／ 月	おかゆ 鶏団子煮 さつまいもとブロッコリー煮 スープ	水稻穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳	にんじん／玉葱／きゅうり／なす ／キャベツ／はくさい

平成30年 4月分 献立表（離乳食5～6ヶ月）西東京市立芝久保保育園

日 ／ 曜	献立表	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
17 ／ 火	おかゆ ツナと野菜煮 はくさい煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	はくさい／日本かぼちゃ／キャベツ／玉葱／にんじん／ほうれんそう／
18 ／ 水	おかゆ 煮魚 ／ キャベツと人参煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳／木綿豆腐／鶏若鶏肉ひき肉／しらす干し(微乾燥品)	玉葱／きゅうり／かぶ／だいこん／にんじん／ほうれんそう
19 ／ 木	おかゆ 鶏挽肉となす煮 ／ トマト煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳／木綿豆腐	玉葱／きゅうり／かぶ／だいこん／にんじん／ほうれんそう
20 ／ 金	おかゆ 魚のみそ煮 ／ いんげんのくたくた煮 煮きゅうり 清汁	水稻穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳	にんじん／玉葱／きゅうり／キャベツ／はくさい
21 ／ 土	おかゆ しらすと豆腐煮 ／ 人参煮 スープ	水稻穀粒(精白米)／さつまいも	調製粉乳／木綿豆腐	玉葱／だいこん／キャベツ／にんじん／ほうれんそう
23 ／ 月	おかゆ 鶏挽肉入り野菜あんかけ ／ 煮きゅうり スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	にんじん／ブロッコリー／はくさい／玉葱
24 ／ 火	おかゆ 鶏団子煮 ／ なす煮 スープ	水稻穀粒(精白米)／じゃがいも	調製粉乳	なす／玉葱／にんじん／きゅうり／だいこん／ほうれんそう
25 ／ 水	おかゆ カブとツナのあんかけ ／ ほうれん草と南瓜和え 清汁	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	にんじん／だいこん／ブロッコリー／はくさい／日本かぼちゃ／きゅうり／キャベツ／玉葱
26 ／ 木	おかゆ 煮魚 ／ こまつな煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	ブロッコリー／はくさい／キャベツ／玉葱／にんじん／こまつな
27 ／ 金	おかゆ カブとそぼろ煮 ／ 人参煮 スープ	水稻穀粒(精白米)	調製粉乳	ブロッコリー／きゅうり／キャベツ／だいこん／玉葱／にんじん
28 ／ 土	おかゆ 鶏団子煮 ／ なす煮 スープ	水稻穀粒(精白米)／さつまいも	調製粉乳／木綿豆腐	玉葱／だいこん／キャベツ／にんじん／ほうれんそう

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

- ・0歳児は午前、午後ともに規定量のミルクを飲みます。
- ・ホール入口に給食のサンプルを展示します。送迎の際にご覧ください。
- ・給食の食材の産地を毎月15日前後に貼り出します。