



令和6年4月 離乳食 初期 献立表



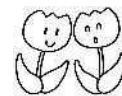
日 曜日	10:00-11:00	2:30-3:30	材 料 ()内は午後食【塩・砂糖除く】
1 月 15	つぶし粥 豆腐吉野煮ペースト 大根と青菜ペースト ミルク	人参つぶし粥 青梗菜ペースト 玉葱とキャベツペースト ミルク	米 / 木綿豆腐 玉葱 人参 片栗粉 / 大根 青梗菜 (米 人参 / 青梗菜 / キャベツ 玉葱)
2 火 16 30	つぶし粥 野菜トマト煮つぶし 野菜マッシュ ミルク	つぶしパン粥 キャベツと麩のペースト 赤ピーマンと玉葱ペースト ミルク	米 / 玉葱 人参 トマト / じゃがいも ブロッコリー (食パン / キャベツ 麩 / 玉葱 赤ピーマン)
3 水 17	つぶし粥 野菜ペースト キャベツペースト ミルク	つぶしトマト粥 じゃがいもペースト ほうれん草と人参ペースト ミルク	米 / 玉葱 ほうれん草 人参 / キャベツ (米 玉葱 トマト / じゃがいも / 人参 ほうれん草)
4 木 18	つぶし粥 野菜のミルク煮つぶし ほうれん草ペースト ミルク	つぶしパン粥 そら豆ペースト 野菜ペースト ミルク	米 / 玉葱 人参 じゃがいも 粉ミルク 冷グリーンピース / ほうれん草 (食パン / そら豆 / 人参 ブロッコリー)
5 金 19	つぶし粥 魚ペースト 小松菜と人参ペースト ミルク	納豆つぶし粥 かぼちゃペースト 野菜ペースト ミルク	米 / 白身魚 / 小松菜 人参 (米 挽き割り納豆 小松菜 / かぼちゃ / 玉葱 人参)
6 土 20	つぶし粥 玉葱と青菜ペースト 大根ペースト ミルク	つぶし煮込みうどん じゃがいものミルク煮ペースト ミルク	米 / 玉葱 ほうれん草 / 大根 冷グリーンピース (茹でうどん 醤油 人参 麩 ほうれん草 / じゃがいも 粉ミルク)
8 月 22	つぶし粥 魚ペースト 豆腐と野菜ペースト ミルク	人参つぶし粥 キャベツと小松菜ペースト 大根ペースト ミルク	米 / 白身魚 / 人参 木綿豆腐 小松菜 (米 人参 / キャベツ 小松菜 / 大根)
9 火 23	つぶし粥 かぼちゃと玉葱ペースト ほうれん草コーン煮ペースト ミルク	つぶしパン粥 パプリカペースト トマト煮ペースト ミルク	米 / かぼちゃ 玉葱 / ほうれん草 ホールコーン缶 (食パン / 黄ピーマン / じゃがいも トマト)
10 水 24	つぶし粥 豆腐吉野煮ペースト かぶペースト ミルク	つぶし煮込みうどん 小松菜ペースト ミルク	米 / 玉葱 人参 木綿豆腐 片栗粉 / かぶ (茹でうどん 醤油 人参 玉葱 青梗菜 麩 / 小松菜)
11 木 25	つぶし粥 魚ペースト 野菜ペースト ミルク	つぶしパン粥 トマトペースト 豆乳野菜マッシュ ミルク	米 / 白身魚 / 人参 キャベツ ほうれん草 (食パン / トマト / 玉葱 豆乳 人参 じゃがいも)
12 金 26	つぶし粥 トマト煮ペースト キャベツペースト ミルク	青菜つぶし粥 人参ペースト じゃがいもマッシュ ミルク	米 / 玉葱 人参 じゃがいも トマト缶 / キャベツ (米 ほうれん草 / 人参 / じゃがいも キャベツ)
13 土 27	つぶし粥 大根ときゅうりペースト 人参ペースト ミルク	トマトつぶし粥 ピーマンと玉葱ペースト 大根ペースト ミルク	米 / きゅうり 大根 / 人参 (米 トマト / 玉葱 ピーマン / 大根)
特別 食	二色つぶし粥 ほうれん草ペースト 白菜ペースト ミルク	豆腐つぶし煮込みうどん 人参コーン煮ペースト ミルク	米 人参 冷グリーンピース / ほうれん草 / 白菜 (茹で うどん 醤油 玉葱 木綿豆腐 ほうれん草 / 人参 ホール コーン缶)
こども の日	つぶしおじや 野菜マッシュ 大根ペースト ミルク	つぶしパン粥 トマトペースト 野菜ペースト ミルク	米 人参 醤油 玉葱 青梗菜 / じゃがいも 玉葱 ほうれ ん草 / 大根 (食パン / トマト / じゃがいも 大根)

※都合により献立を変更する場合があります。

※つぶし粥やペーストは、食べる直前に15cc程度の野菜スープや白湯を使用して食べやすい軟らかさに調整しています。



ご入園おめでとうございます



お子さんはもちろん、保護者の方も初めての保育園での食事に期待と不安があると思います。
まずは、保育園に慣れ、楽しく登園できるように、保護者の方にご家庭での様子をお聞きしながら
離乳食を進めていきたいと思っています。



令和6年4月 離乳食 中期 献立表



日	曜日	10:00-11:00	2:30-3:30	材 料 ()内は午後食【塩・砂糖除く】
1	月	全粥 豆腐ハンバーグほぐし キャベツ柔らか煮 スープ きざみバナナ ミルク	人参全粥 青梗菜くたくた煮 すまし汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / 木綿豆腐 鶏挽肉 玉葱 人参 片栗粉 油 醤油 / キャベツ 醤油 / 鰹節 醤油 大根 青梗菜 / バナナ (米 人参 / 青梗菜 醤油 / 鰹節 醤油 キャベツ 玉葱 / グレープフルーツ)
2	火	全粥 鶏ささみトマト煮ほぐし 野菜含め煮 スープ ほぐしオレンジ ミルク	パン粥 スープ キャベツと麩の含め煮 きざみバナナ ミルク	米 / 鶏ささみ 片栗粉 玉葱 人参 トマト 醤油 / じゃがいも ブロッコリー 醤油 / 鰹節 醤油 キャベツ / オレン ジ (食パン / 鰹節 キャベツ 麩 醤油 / 鰹節 醤油 玉 葱 赤ピーマン / バナナ)
3	水	全粥 卵黄とじ煮 二色和え 味噌汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	トマト全粥 じゃがいも含め煮 スープ ほぐしオレンジ ミルク	米 / 玉葱 醤油 卵黄 / ほうれん草 人参 醤油 / 鰹節 じゃがいも キャベツ 味噌 / グレープフルーツ (米 パ ター 玉葱 トマト 醤油 / じゃがいも 醤油 / 鰹節 醤油 人参 ほうれん草 / オレンジ)
4	木	全粥 クリームシチュー ほうれん草くたくた煮 きざみバナナ ミルク	バターパン粥 そら豆含め煮 マカロニスープ ミルク	米 / 玉葱 人参 鶏肉 じゃがいも クリームコーン缶 パ ター 小麦粉 粉ミルク 冷グリーンピース / ほうれん草 醬 油 / バナナ (食パン パター / そら豆 醤油 / 鰹節 醬 油 マカロニ 人参 ブロッコリー)
5	金	全粥 魚の味噌煮ほぐし 野菜くたくた煮 すまし汁 ほぐしオレンジ ミルク	納豆全粥 かぼちゃの甘煮 味噌汁 きざみバナナ ミルク	米 / 白身魚 味噌 / 小松菜 人参 醤油 / 鰹節 醤油 かぼちゃ / オレンジ (米 挽き割り納豆 小松菜 醤油 / かぼちゃ / 鰹節 玉葱 人参 味噌 / バナナ)
6	土	全粥 野菜炒め煮 大根の含め煮 すまし汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	煮込みうどん じゃがいものミルク煮 ほぐしオレンジ ミルク	米 / 油 玉葱 人参 鰹節 醤油 片栗粉 / 大根 醤油 冷グリーンピース / 鰹節 醤油 ほうれん草 / グレープフ ルーツ (茹でうどん 鰹節 醤油 人参 麩 ほうれん草 / じゃがいも 粉ミルク / オレンジ)
8	月	全粥 煮魚ほぐし 市松煮 味噌汁 きざみバナナ ミルク	あけぼの全粥 すまし汁 キャベツ小松菜柔らか煮 ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / 白身魚 醤油 片栗粉 / 人参 大根 醤油 / 鰹節 味噌 木綿豆腐 小松菜 / バナナ (米 人参 卵黄 / キャベツ 小松菜 醤油 / 鰹節 醤油 大根 / グレープフ ルーツ)
9	火	全粥 ハッシュパンブキンほぐし ほうれん草コーン煮 スープ ほぐしオレンジ ミルク	パン粥 トマトじゃがスープ パブリカのバター煮 ミルク	米 / かぼちゃ じゃがいも 玉葱 小麦粉 油 / ほうれん 草 ホールコーン缶 醤油 / 鰹節 醤油 キャベツ 人参 / オレンジ (食パン / 黄ピーマン バター / 鰹節 醤油 じゃがいも トマト)
10	水	全粥 豆腐味噌煮 白菜くたくた煮 味噌汁 ほぐしグレープフルーツ ミルク	煮込みうどん 小松菜の磯和え ほぐしオレンジ ミルク	米 / 玉葱 人参 木綿豆腐 味噌 醤油 片栗粉 / 白菜 醤油 / 鰹節 かぶ 味噌 / グレープフルーツ (茹でうどん 鰹節 醤油 人参 玉葱 青梗菜 麩 / 小松菜 焼き海苔 醤油 / オレンジ)
11	木	全粥 煮魚ほぐし 野菜柔らか煮 すまし汁 きざみバナナ ミルク	バターパン粥 トマト柔らか煮 豆乳スープ ほぐしグレープフルーツ ミルク	米 / 白身魚 醤油 / 人参 キャベツ 醤油 / 鰹節 醤油 ほうれん草 / バナナ (食パン パター / トマト 醤油 / 油 玉葱 豆乳 人参 じゃがいも / グレープフルーツ)
12	金	全粥 鶏じゃがトマト煮 キャベツ柔らか煮 スープ ほぐしオレンジ ミルク	青菜全粥 人参柔らか煮 味噌汁 きざみバナナ ミルク	米 / 油 玉葱 人参 鶏肉 じゃがいも トマト缶 醤油 / キャベツ 醤油 / 鰹節 醤油 麩 わかめ / オレンジ (米 ほうれん草 / 人参 醤油 / 鰹節 じゃがいも キャベツ 味 噌 / バナナ)
13	土	全粥 おとし焼きほぐし 野菜の煮物 スープ ほぐしグレープフルーツ ミルク	トマトチーズリゾット ピーマンの味噌煮 すまし汁 ほぐしオレンジ ミルク	米 / 鶏挽肉 玉葱 片栗粉 醤油 油 / きゅうり 大根 醬 油 / 鰹節 醤油 人参 / グレープフルーツ (米 トマト 粉 チーズ / 玉葱 ピーマン 味噌 片栗粉 / 鰹節 醤油 大 根 / オレンジ)
特別食		三色全粥 ほうれん草くたくた煮 すまし汁 きざみバナナ ミルク	豆腐煮込みうどん 人参コーン煮 ミルク	米 人参 鶏挽肉 玉葱 醤油 冷グリーンピース / ほうれん 草 醤油 / 鰹節 醤油 白菜 わかめ / バナナ (茹でうど ん 鰹節 醤油 玉葱 木綿豆腐 ほうれん草 / 人参 ホールコーン缶 醤油)
こども日		おじや じゃがいもの卵黄とじ 大根含め煮 ほぐしオレンジ ミルク	チーズパン粥 おろし和え スープ ミルク	米 鶏挽肉 人参 鰹節 醤油 玉葱 青梗菜 / じゃがいも 玉葱 ほうれん草 鰹節 卵黄 / 大根 醤油 / オレンジ (食パン パター 粉チーズ / トマト きゅうり / 鰹節 醤油 じゃがいも 大根)

※都合により献立を変更する場合があります。



ご入園おめでとうございます



お子さんはもちろん、保護者の方も初めての保育園での食事に期待と不安があると思います。まずは、保育園に慣れ、楽しく登園できるように、保護者の方にご家庭での様子をお聞きしながら離乳食を進めていきたいと思っています。



令和6年4月 離乳食 後期・完了期 献立表



日	曜日	10:00-11:00	2:30-3:30	材 料 ()内は午後食【塩・砂糖除く】
1	月	硬粥[軟飯] 豆腐ハンバーグ ツナサラダ スープ バナナ ミルク[牛乳]	人参硬粥[軟飯] チンゲン菜ナムル すまし汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 / 木綿豆腐 鶏挽肉 玉葱 人参 片栗粉 油 醤油 / キャベツ きゅうり ツナ水煮缶 酢 油 / 鰹節 醤油 大根 青梗菜 / バナナ (米 人参 / 青梗菜 醤油 ごま油 / 鰹節 醤油 キャベツ 玉葱 / グレープフルーツ)
2	火	硬粥[軟飯] 鶏ささ身トマト煮 野菜含め煮[ポテトサラダ] スープ オレンジ ミルク[牛乳]	トースト スープ キャベツと麩の含め煮 バナナ ミルク[牛乳]	米 / 鶏ささ身 片栗粉 玉葱 人参 トマト 醤油 / じゃがいも ブロッコリー 醤油 [マヨネーズ] / 鰹節 醤油 キャベツ / オレンジ (食パン / 鰹節 キャベツ 麩 醤油 / 鰹節 醤油 玉葱 赤ピーマン / バナナ)
3	水	硬粥[軟飯] 卵焼き 千草和え 味噌汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	トマト硬粥[軟飯] じゃがいも含め煮 スープ オレンジ ミルク[牛乳]	米 / 玉葱 生椎茸 醤油 卵 / ほうれん草 人参 もやし 醤油 酢 ごま油 ごま / 鰹節 じゃがいも キャベツ 味噌 / グレープフルーツ (米 バター 玉葱 トマト 醤油 / じゃがいも 醤油 / 鰹節 醤油 人参 ほうれん草 / オレンジ)
4	木	硬粥[軟飯] クリームシチュー ほうれん草ソテー バナナ ミルク[牛乳]	バタートースト そら豆の含め煮 マカロニスープ ミルク[牛乳]	米 / 油 玉葱 人参 鶏肉 じゃがいも クリームコーン缶 バター 小麦粉 牛乳 冷グリンピース / ほうれん草 油 醤油 / バナナ (食パン バター / そら豆 醤油 / 鰹節 醤油 マカロニ 人参 ブロッコリー)
5	金	硬粥[軟飯] 魚の味噌照り焼き おひたし すまし汁 オレンジ ミルク[牛乳]	納豆硬粥[軟飯] かぼちゃ甘煮 味噌汁 バナナ ミルク[牛乳]	米 / 白身魚 油 味噌 / 小松菜 人参 醤油 鰹節 / 鰹節 醤油 かぼちゃ / オレンジ (米 挽き割り納豆 小松菜 醤油 / かぼちゃ / 鰹節 玉葱 人参 味噌 / バナナ)
6	土	硬粥[軟飯] 野菜炒め 大根とツナの含め煮 すまし汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	煮込みうどん じゃがいものミルク煮 オレンジ ミルク[牛乳]	米 / 油 豚肉 玉葱 人参 鰹節 醤油 片栗粉 / 大根 ツナ水煮缶 醤油 冷グリンピース / 鰹節 醤油 ほうれん草 / グレープフルーツ (茹でうどん 鰹節 醤油 人参 麩 ほうれん草 / じゃがいも 牛乳 / オレンジ)
8	月	硬粥[軟飯] 煮魚 きんぴら煮 味噌汁 バナナ ミルク[牛乳]	あけぼの硬粥[おにぎり] キャベツ小松菜柔らか煮 すまし汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 / 白身魚 醤油 片栗粉 / 人参 大根 油 醤油 ごま / 鰹節 味噌 木綿豆腐 小松菜 / バナナ (米 人参 卵 / キャベツ 小松菜 醤油 / 鰹節 醤油 大根 / グレープフルーツ)
9	火	硬粥[軟飯] ハッシュパンパンキン[かぼちゃ焼クロッケ] ほうれん草コーン煮[ほうれん草サラダ] スープ オレンジ ミルク[牛乳]	トースト トマトじゃがスープ パプリカのバター煮 ミルク[牛乳]	米 / かぼちゃ じゃがいも 玉葱 豚挽肉 小麦粉 油 [卵 パン粉 ケチャップ] / ほうれん草 ホールコーン缶 醤油 [酢 油] / 鰹節 醤油 キャベツ 人参 / オレンジ (食パン / 黄ピーマン バター / 鰹節 醤油 じゃがいも トマト)
10	水	硬粥[軟飯] 麻婆豆腐 白菜おひたし 味噌汁 グレープフルーツ ミルク[牛乳]	野菜うどん 小松菜の磯和え オレンジ ミルク[牛乳]	米 / 油 玉葱 人参 生椎茸 豚挽肉 木綿豆腐 味噌 醤油 片栗粉 / 白菜 醤油 鰹節 / 鰹節 かぶ 味噌 / グレープフルーツ (茹でうどん 鰹節 醤油 人参 玉葱 青梗菜 麩 / 小松菜 焼き海苔 鰹節 醤油 / オレンジ)
11	木	硬粥[軟飯] 煮魚[魚のパン粉焼き] キャロットサラダ すまし汁 バナナ ミルク[牛乳]	シュガートースト トマト柔らか煮[トマトサラダ] 豆乳スープ グレープフルーツ ミルク[牛乳]	米 / 白身魚 醤油 [マヨネーズ パン粉 ケチャップ] / 人参 キャベツ 酢 油 / 鰹節 醤油 ほうれん草 / バナナ (食パン バター / トマト 醤油 [酢 油] / 油 玉葱 豆乳 人参 じゃがいも / グレープフルーツ)
12	金	硬粥・鶏じゃがトマト煮[チキンカレー風味ライス] コールスローサラダ スープ オレンジ ミルク[牛乳]	青菜硬粥[軟飯] 人参きんぴら煮 味噌汁 バナナ ミルク[牛乳]	米 油 玉葱 人参 鶏肉 じゃがいも トマト缶 醤油 [バター 小麦粉 カレー粉 スキムミルク] / キャベツ きゅうり 酢 油 醤油 / 鰹節 醤油 麩 わかめ / オレンジ (米 ほうれん草 / 人参 油 醤油 / 鰹節 じゃがいも キャベツ 味噌 / バナナ)
13	土	硬粥[軟飯] おとし焼 中華風和え物 スープ グレープフルーツ ミルク[牛乳]	トマトチーズリゾット ピーマンの味噌炒め すまし汁 オレンジ ミルク[牛乳]	米 / 鶏挽肉 玉葱 片栗粉 醤油 油 / きゅうり 大根 酢 醤油 ごま油 / 鰹節 醤油 人参 / グレープフルーツ (米 トマト 粉チーズ / 油 玉葱 ピーマン 味噌 片栗粉 / 鰹節 醤油 大根 / オレンジ)
特別食		三色硬粥[軟飯] 柔らかごま和え すまし汁 バナナ ミルク[牛乳]	豆腐煮込みうどん 人参コーン煮[人参とコーンのサラダ] ミルク[牛乳]	米 人参 鶏挽肉 玉葱 醤油 冷グリンピース / ほうれん草 醤油 ごま / 鰹節 醤油 白菜 わかめ / バナナ (茹でうどん 鰹節 醤油 玉葱 木綿豆腐 ほうれん草 / 人参 ホールコーン缶 醤油 [油 酢])
こどもの日		おじや[炊き込おにぎり・すまし汁] ポテトオムレツ 大根含め煮 オレンジ ミルク[牛乳]	チーズトースト スープ おろし和え ミルク[牛乳]	米 鶏挽肉 人参 生椎茸 鰹節 醤油 玉葱 青梗菜 / じゃがいも 玉葱 ほうれん草 牛乳 卵 油 [ケチャップ] / 大根 醤油 / オレンジ (食パン バター 粉チーズ / トマト きゅうり 酢 / 鰹節 醤油 じゃがいも 大根)

※都合により献立を変更する場合があります。



ご入園おめでとうございます



お子さんはもちろん、保護者の方も初めての保育園での食事に期待と不安があると思います。まずは、保育園に慣れ、楽しく登園できるように、保護者の方にご家庭での様子をお聞きしながら離乳食を進めていきたいと思っています。



令和6年 4月江東区保育園献立表



日	曜日	昼 食	おやつ	材 料 ()内はおやつ【塩・砂糖除く】				
1	月	ごはん 豆腐ハンバーグ ツナサラダ トマト スープ バナナ	o牛乳 フライドポテト 牛乳	米 /木綿豆腐 豚挽肉 玉葱 油 小麦粉 こしょう 鰹節 醤油 片栗粉 /キャベツ きゅうり ツナ缶 酢 油 こしょう /トマト /鰹 節 醤油 大根 青梗菜 /バナナ (じゃがいも 油 青海苔)				
15								
2	火	ジャムサンド 鶏肉のトマト煮 ボイル野菜サラダ スープ オレンジ	o牛乳 五平餅 牛乳	食パン ジャム /鶏肉 こしょう 油 玉葱 人参 ケチャップ 醤油 /じゃがいも ブロッコリー 赤ピーマン 酢 油 こしょう /鰹節 醬 油 キャベツ ベーコン 万能葱 /オレンジ (米 油 味噌 ごま)				
16								
3	水	ふりかけごはん 卵焼き 干草和え トマト 春野菜味噌汁 グレープフルーツ	o牛乳 オレンジゼリー クラッカーサンド 牛乳	米 鰹節 みりん 醤油 ごま /卵 油 葱 生椎茸 たけのこ水煮 鰹 節 醤油 片栗粉 /ほうれん草 もやし 油揚げ 醤油 酢 ごま油 こ ま /トマト /煮干 キャベツ 玉葱 じゃがいも 味噌 /グレープフルー ツ (ゼラチン 粉寒天 オレンジジュース)				
17								
4	木	パン コーンクリームシチュー マカロニソテー バナナ	o牛乳 たけのこおにぎり そら豆 麦茶	食パン /油 玉葱 人参 鶏肉 コンソメ じゃがいも 小麦粉 ク リームコーン缶 スキムミルク 牛乳 こしょう ブロッコリー /マカロ ニ 油 ピーマン 豚肉 ケチャップ /バナナ (米 醤油 油揚げ 人参 生椎茸 茹で筍 醤油 /そら豆)				
18								
5	金	ごはん 魚の味噌照り焼き 納豆和え スナッペンどうボイル すまし汁 オレンジ	o牛乳 ドーナツ 牛乳	米 /魚 生姜 みりん 味噌 油 /挽き割り納豆 小松菜 えのき 茸 醤油 /スナッペンどう マヨネーズ /鰹節 玉葱 人参 かぼ ちゃ 醤油 万能葱 /オレンジ (小麦粉 ベーキングパウダー バ ター 卵 牛乳 油)				
19								
6	土	五目うどん 大根とツナを含め煮 グレープフルーツ 牛乳	oヨーグルト バームクーヘン せんべい 牛乳	乾麺 鰹節 みりん 醤油 豚肉 酒 生椎茸 人参 玉葱 ほうれ ん草 /大根 玉葱 ツナ缶 醤油 冷グリーンピース /グレープフ ルーツ				
20								
8	月	ごはん 煮魚 きんぴら煮 味噌汁 バナナ	o牛乳 お好み焼き 牛乳	米 /魚 醤油 酒 /大根 人参 油 醤油 酒 /煮干 味噌 木綿 豆腐 小松菜 /バナナ (小麦粉 長芋 卵 キャベツ 油 豚肉 こ しょう 中濃ソース マヨネーズ 鰹節 青海苔)				
22								
9	火	パン かぼちゃコロッケ ほうれん草サラダ トマトスープ オレンジ	o牛乳 ピラフ 牛乳	食パン /かぼちゃ じゃがいも 油 豚挽肉 玉葱 こしょう 小麦粉 卵 パ ン粉 中濃ソース /ほうれん草 ホールコーン缶 酢 醤油 油 /マカロニ バター 玉葱 人参 キャベツ コンソメ トマトピューレ ケチャップ /oren ジ (米 コンソメ 油 人参 冷グリーンピース 黄ピーマン こしょう)				
23								
10	水	ごはん 麻婆豆腐 おひたし 味噌汁 グレープフルーツ	o牛乳 野菜うどん 牛乳	米 /油 にんにく 葱 豚挽肉 人参 生椎茸 味噌 酒 醤油 木綿豆腐 から 片栗粉 ごま油 /青梗菜 白菜 鰹節 ごま 醤油 /煮干 かぶ 味噌 油揚げ /グレープフルーツ (乾麺 鰹節 みりん 醤油 油 鶏肉 人参 玉 葱 小松菜)				
24								
11	木	仲よしサンド 魚のパン粉焼き キャロットサラダ トマト スープ バナナ	o牛乳 米粉の蒸しパン 牛乳	食パン ジャム マーガリン /魚 こしょう マヨネーズ パン粉 ケチャッ プ /人参 キャベツ ロースハム 酢 油 こしょう /トマト /鰹節 醤油 しめじ ほうれん草 /バナナ (米粉 ベーキングパウダー 重曹 豆乳 油)				
25								
12	金	チキンカレーライス コールスローサラダ スープ オレンジ	o牛乳 手作りクッキー 牛乳	米 油 にんにく 玉葱 人参 鶏肉 コンソメ じゃがいも トマト缶 小 麦粉 カレー粉 酒 中濃ソース スキムミルク 醤油 /キャベツ きゅう り 酢 油 こしょう /鰹節 醤油 わかめ 麩 /オレンジ (小麦粉 ベーキングパウダー バター 卵 牛乳)				
26								
13	土	スパゲティナポリタン サイコロ野菜の中華風 グレープフルーツ 牛乳	oヨーグルト ソフトサラダせんべい ビスケット 牛乳	スパゲティ 油 バター にんにく ベーコン 玉葱 人参 ピーマン ケチャップ トマト 醤油 酒 こしょう 粉チーズ /きゅうり 大根 人参 酢 醤油 ごま油 /グレープフルーツ				
27								
	特別食	花畑ごはん ごま酢和え 若竹汁 バナナ	o牛乳 カップケーキ 牛乳	米 鶏挽肉 玉葱 醤油 片栗粉 ホールコーン缶 人参 さやえん どう /白菜 ほうれん草 人参 鶏ささみ 醤油 酢 ごま油 ごま /鰹節 醤油 茹で筍 木綿豆腐 わかめ /バナナ (小麦粉 ベー キングパウダー 卵 バター 生クリーム ネーブル)				
	この日も	仲よしサンド こいのぼりオムレツ 粉ふきいも 人参の甘煮 スープ オレンジ	oりんごジュース ちまき風おにぎり 牛乳	食パン ジャム マーガリン /卵 牛乳 油 玉葱 鶏挽肉 こしょう ケチャップ きゅうり /じゃがいも パセリ /人参 /鰹節 醤油 大 根 青梗菜 /オレンジ (もち米 米 醤油 油 豚肉 人参 生椎 茸 茹で筍 冷グリーンピース)				
		エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質	*なお、都合により献立を変更する場 合もあります。		
1~2歳児	給与栄養量	517kcal	16. 8g	今月の	517kcal			20. 0g
幼児	の目標	555kcal	18. 0g	給与栄養量	559kcal			20. 4g

[]内の献立は、乳児の献立です。「o」は1.2歳の9時30分前後のおやつです。

今月の給食目標

*楽しく食事ができる雰囲気を作りましょう。

*朝食を食べてから登園しましょう。



新年度がはじまりました



新入園児の皆さんは、お子さんも保護者の方も、初めての保育園での給食に期待と不安があると思
います。また、進級されたお子さんたちも、新しいクラスに慣れるまで今までのペースが崩れたり、体調を
崩しやすい時期でもあります。楽しく登園できるよう、おいしい給食でお子さんたちを迎えたいと思いま
す。保育園生活に慣れるためには、「生活リズム」を整えることがポイントです。
朝ごはんをしっかり食べるように心がけるとリズムがつきやすくなります。

令和6年 4月 延長保育補食献立表

日	曜日	献立名	エネルギー	蛋白質
1 15	月	グレープフルーツ クッキー	93 kcal	1.3 g
2 16 30	火	バナナ あられ	75 kcal	1.2 g
3 17	水	オレンジ バームクーヘン	97 kcal	1.5 g
4 18	木	りんごジュース ビスケット	89 kcal	0.9 g
5 19	金	バナナ ソーダクラッカー	88 kcal	1.6 g
6 20	土	オレンジ パイ	97 kcal	1.2 g
8 22	月	グレープフルーツ ソフトサラダせんべい	71 kcal	1.5 g
9 23	火	ヨーグルト 薄焼きせんべい	98 kcal	3.1 g
10 24	水	オレンジ クラッカーサンド	91 kcal	1.6 g
11 25	木	グレープフルーツ せんべい	72 kcal	1.4 g
12 26	金	バナナ ウエハース	81 kcal	1.2 g
13 27	土	オレンジ オイルスプレークラッカー	85 kcal	1.6 g

※なお、都合により献立を変更する場合があります。

給食日誌 4月 日(曜日) 共通献立		午前おやつ		昼食		午後おやつ		午前おやつ		昼食		午後おやつ		園長印	記録者印	No.1
		3歳未満児		3歳以上児		3歳未満児		3歳以上児		3歳未満児		3歳以上児				
		職員+その他		職員+その他		職員+その他		職員+その他		職員+その他		職員+その他				
		合計		合計		合計		合計		合計		合計				
献立名 / 材料名		乳児 g	幼児 g	Kcal	蛋白 g	使用量 g	合計使用量 g	零歳児	発注量							
主食 [ごはん(前半・4月)]																
精白米		30.00	50.00	171	3.1											
副1 [豆腐ハンバーグ(卵抜き)㊦]																
★木綿豆腐		16.00	20.00	15	1.4											
豚ひき肉		28.00	35.00	73	6.2											
玉葱		8.00	10.00	3	0.1	10.7										
なたね油		0.80	1.00	9	0.0											
薄力粉		2.40	3.00	10	0.2											
食塩		0.24	0.30	0	0.0											
こしょう		0.00	0.00													
なたね油		0.80	1.00	9	0.0											
出し用鰹節		0.16	0.20	0	0.0											
水		12.00	15.00	0	0.0											
砂糖		0.80	1.00	4	0.0											
しょうゆ		1.60	2.00	2	0.2											
かたくり粉		0.40	0.50	2	0.0											
副2 [ツナサラダ(ドレ)]																
キャベツ		16.00	20.00	4	0.3	23.6										
きゅうり		8.00	10.00	1	0.1	10.2										
まぐろ缶詰(油漬)		8.00	10.00	27	1.8											
穀物酢		1.20	1.50	0	0.0											
なたね油		1.20	1.50	13	0.0											
食塩		0.16	0.20	0	0.0											
こしょう		0.00	0.00													
副3 [トマト]																
トマト		24.00	30.00	6	0.2	31.0										
副4 [スープ(大根・青梗菜)]																
出し用鰹節		2.00	2.00	0	0.0											
食塩		0.40	0.50	0	0.0											
しょうゆ		0.80	1.00	1	0.1											
だいこん		20.00	25.00	4	0.1	27.8										
チンゲンツァイ		8.00	10.00	1	0.1	11.8										
副5 [バナナ]																
バナナ		40.00	40.00	37	0.4	66.7										
10お [牛乳]																
★牛乳		100.00	0.00	61	3.3											
3お [フライドポテト]																
じゃがいも		70.00	70.00	41	1.3	77.8										
なたね油		6.00	6.00	53	0.0											
食塩		0.24	0.24	0	0.0											
あおのり		0.10	0.10	0	0.0											
3お [牛乳]																
★牛乳		100.00	100.00	61	3.3											
3歳以上児				547	18.9											
3歳未満児				503	18.7											

(★印はアレルギー除去対象食品です)

人数		未満児	以上児	職員	その他	合計	換算人	備考		
	午前									
	昼食									
	午後									
料理名／食品名		以 上 児		未 満 児		使用量		切り方	熱	調 理 指 示
		一人分量		一人分量						
		単位	g	単位	g	単位	g			
【ごはん（前半・4月）】										
精白米			50.00		30.00					* 重量の1.5倍の水で炊く
【豆腐ハンバーグ(卵抜き)Ⓜ】										
木綿豆腐			20.00		16.00			絞る みじん切り	* ザルに豆腐をあけ茹でて、水気をき * り絞る（絞り豆腐を注文可） * 玉葱を炒め冷ましておく。 * 豚肉に塩を加えよく練ってから、 * よくつぶした豆腐とその他の材料を * 合わせ、よく練り混ぜる。 * 鉄板に油をひき、小判型にした生地 * を並べる。180℃に温めたオーブン * で15～20分焼く。	
豚ひき肉			35.00		28.00					
玉葱			10.00		8.00					
なたね油			1.00		0.80					
薄力粉			3.00		2.40					
食塩			0.30		0.24					
こしょう			0.00		0.00					
なたね油			1.00		0.80					
出し用鰹節			0.20		0.16					
水			15.00		12.00					
砂糖			1.00		0.80			たれ	*	
しょうゆ			2.00		1.60			たれ	* 【たれ】	
かたくり粉			0.50		0.40			たれ	* 出し汁15ccをとって、調味料を加え	
								たれ	* 水溶き片栗粉でとろみをつける。	
【ツナサラダ(ドレ)】										
キャベツ			20.00		16.00			せん切り 半月切り 油きる ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング	* 切ってから茹で水気を絞る。 * 切ってから茹で塩を振り水気を絞る * * 野菜・ツナを混ぜドレッシングと和える * * * *	
きゅうり			10.00		8.00					
まぐろ缶詰(油漬)			10.00		8.00					
穀物酢			1.50		1.20					
なたね油			1.50		1.20					
食塩			0.20		0.16					
こしょう			0.00		0.00					
【トマト】										
トマト			30.00		24.00			くし形切り	* へたをとり5^10秒湯通しして切る	
【スープ(大根・青梗菜)】										
出し用鰹節			2.00		2.00			出し用	* 1人120CC強の水を入れ沸騰させる。 * 鰹節を加え弱火で煮だし沈んだら漉 * す。大根を加え煮えたら調味する。	
食塩			0.50		0.40					
しょうゆ			1.00		0.80			短冊切り 1.5cm幅	* * 切ってから茹で水を絞る	
だいこん			25.00		20.00					
チンゲンツァイ			10.00		8.00					
【バナナ】										
バナナ			40.00		40.00			1/2～1/3本	* よく洗い切る	
【牛乳】										
牛乳			0.00		100.00				* 直前まで冷蔵庫に保管	
【フライドポテト】										
じゃがいも			70.00		70.00			拍子切り	* 皮をむき、切ってから水にさらす。 * さっと茹でて水気をきる。油で揚げ * る。塩をふり、青のりをふる。 *	
なたね油			6.00		6.00					
食塩			0.24		0.24					
あおのり			0.10		0.10					
【牛乳】										
牛乳			100.00		100.00				* 直前まで冷蔵庫に保管	

変更指示書

年 月 日()

1~5オスプーン + 5オス ばし

< じょうはん >

水の量 1.5倍 盛り量 掲示通り

< 豆腐五目揚げ >

木綿豆腐

人参、玉ねぎ

チレムじき

水気をしっかりと

おじん切り

チレムじき使用

切っておく

茹でる

茹でる

揚げあがり時間

検査 10:30

1オ 10:50

2オ 11:00

3オ 11:15

4オ 11:25

5オ 11:35

1人2個

1、2オ 4等分

上にタレをかける

ナゲット型

3~5オ 半分

水色に

< 干草和え >

小松菜

ちやれ

油揚げ

1.5

きつく

長い根を切る

1.0

2.5

絞りますぎやい

3.0cm

2.0

油揚げ

タタキ

< 味噌汁 >

茄子

長葱

< バナナ >

1人 1/2 ~ 1/4本

皮は剥き、半分むく

小口切り

1.2オ

2.0

いちおう

厚さ 0.7cm

幅 0.5cm

皮に切小目を入れる

2.0

さつ下茹で

< 二ツ焼き風ポテト >

フオーク付ける

2.5

じゃがいも

縦に切る

中濃ソースをマヨネーズ

1.2オ 8割量

和わせてソースボトルに入れる

半分に切る

かつお節を青のり

ソースの上にもりかける

2.5

対象者
クラス等
氏名等

豆腐五目揚げ

二ツ焼き風ポテト

1オを2倍く

1.2オ 5人分

1.1

6等分

豆腐

150g

片栗粉

15g

鶏ひき肉

200g

人参、玉ねぎ

60g

ひきき

30g

塩

1オ

小判型にして

1.1個 7オを5オ

で焼く

上にタレをかける

マヨネーズで焼く

1.2オ 10人分

半分に切る

No. 1

離乳食給食日誌

令和6年 4月 日 ()

予定/実人員	初期	名	名	初期(前)	名	名	配食時間			園長印(前)	
	中期	名	名		g		午前	時	分		
	後期	名	名		g		午後	時	分	園長印(後)	
	完了期	名	名		g		室温		℃		
	乳児食	名	名				湿度		%	責任者印	
合計		名	名				冷蔵庫内温度			℃	
料理名/食品名		1人分可食量 g				使用量 g	発注量	製 調理指示			
		完了期	後期	中期	初期						
[軟飯/硬粥/全粥/つぶし粥]											
精白米		25.00	20.00	15.00	10.00			*			
水		50.00	60.00	75.00	100.00			*			
[豆腐ハンバーグ/豆腐ハンバーグ/豆腐ハンバーグほぐし/豆腐吉野菜ペースト]											
木綿豆腐		30.00	30.00	25.00	20.00			*			
若鶏ひき肉		10.00	10.00	5.00				*			
玉葱		10.00	10.00	10.00	10.00			*			
にんじん		5.00	5.00	5.00	5.00			*			
かたくり粉		1.00	1.00	1.00				*			
食塩		0.10	0.10	0.10				*			
なたね油		1.00	1.00	1.00				*			
砂糖		1.00	1.00	0.50				*			
しょうゆ		1.00	1.00	0.70				*			
水		20.00	20.00	20.00	20.00			*			
かたくり粉		1.00	1.00	1.00	0.50			*			
[ツナサラダ/ツナサラダ/キャベツ菜ちか煮/料理名未設定]											
キャベツ		15.00	15.00	15.00				*			
きゅうり		5.00	5.00					*			
まぐろ缶詰(水煮フレーク仕)		5.00	5.00					*			
鰹節		0.50	0.50					*			
なたね油		1.00	1.00					*			
食塩		0.10	0.10					*			
砂糖				0.30				*			
しょうゆ				0.50				*			
[スープ(大根・青菜)/スープ(大根・青菜)/スープ(大根・青菜)/大根と青菜のペースト]											
出し用鰹節		2.00	2.00	2.00				*			
食塩		0.30	0.30	0.20				*			
しょうゆ		0.50	0.50	0.30				*			
だいこん		20.00	20.00	15.00	10.00			*			
チンゲンツァイ		10.00	10.00	7.00	10.00			*			
[バナナ/バナナ/きざみバナナ/料理名未設定]											
バナナ		30.00	30.00	30.00				*			
[牛乳/ミルク/ミルク/ミルク]											
牛乳		100.00						*			
調製粉乳			13.00	13.00	20.00			*			
[人参軟飯/人参硬粥/人参全粥/人参つぶし粥]											
精白米		25.00	20.00	15.00	10.00			*			
にんじん		7.00	7.00	5.00	5.00			*			
[チンゲン菜ナムル/チンゲン菜ナムル/チンゲン菜くたくた煮/チンゲン菜ペースト]											
チンゲンツァイ		20.00	15.00	10.00	10.00			*			
しょうゆ		0.50	0.40	0.40				*			
ごま油		0.30	0.30					*			
[すまし汁(キャ・玉葱)/すまし汁/すまし汁/玉葱とキャベツペースト]											
出し用鰹節		2.00	2.00	2.00				*			
食塩		0.30	0.30	0.20				*			
しょうゆ		0.50	0.50	0.30				*			
キャベツ		15.00	15.00	10.00	10.00			*			
玉葱		10.00	10.00	10.00	10.00			*			
[グレープフルーツ/グレープフルーツ/ほぐしグレープフルーツ/料理名未設定]											
グレープフルーツ		30.00	30.00	30.00				*			
[牛乳/ミルク/ミルク/ミルク]											
牛乳		100.00						*			
調製粉乳			13.00	13.00	20.00			*			
エネルギー		432	405	339	305	朝食時間					
たんぱく質		16.0	12.0	9.1	8.2	午後					
備考						午前					
						午後					