

2019年

〈5月の献立表〉

日	曜日	メニュー	主な材料
1	水		
2	木		
3	金		
4	土		
5	日		
6	月		
7	火	おかゆ/根菜の煮物/小松菜のおかか和え/だしスープ	米/豚肉・たまねぎ・じゃがいも・にんじん/小松菜・かつお節/こんぶだし
8	水	おかゆ/ほぐしたら/じゃがいもとにんじんの煮物/豆腐スープ	米/たら/じゃがいも・にんじん・ピーマン/豆腐・こんぶだし
9	木	おかゆ/鶏肉の煮物/キャベツのおかか和え/たまねぎとにんじんのスープ	米/鶏肉/キャベツ・きゅうり・かつお節/たまねぎ・にんじん・こんぶだし
10	金	トマトスパゲッティ/ゆでブロッコリー/だしスープ	スパゲッティ・たまねぎ・ピーマン・トマト・豚肉/ブロッコリー/こんぶだし
11	土	おかゆ/五目煮/豆腐スープ	米/大豆・にんじん・大根・じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ・たまねぎ・キャベツ/豆腐
12	日		
13	月	おかゆ/根菜と豚肉の煮物/小松菜と大根のスープ	米/じゃがいも・にんじん・豚肉・たまねぎ・いんげん/小松菜・だいこん・こんぶだし
14	火	おかゆ/ほぐしさわら/切り干し大根の煮物/じゃがいもとチングン菜のスープ	米/さわら/切り干し大根・にんじん/じゃがいも・チングン菜・わかめ・こんぶだし
15	水	おかゆ/豚肉の煮物/ゆで芋/野菜スープ	米/豚肉・アスパラガス・キャベツ・ピーマン/さつまいも/チングン菜・たまねぎ・にんじん・えのき・こんぶだし

※材料調達の都合で変更する場合があります。

※このメニューは基本的な食材が記載されており、食材摂状況に応じて使用する食材を変更し提供しています。

(離乳食 中期)

保育園 みつばち

日	曜日	メニュー	主な材料(昼食)
16	木	おかゆ/肉そぼろ/きゅうりとツナの和え物/たまねぎとにんじんのスープ	米/豚肉・鶏肉・たまねぎ/きゅうり・ツナ・キャベツ/たまねぎ・にんじん・わかめ・こぶだし
17	金	おかゆ/鮭とたまねぎの蒸し煮/粉ふき芋/もやしとにんじんのスープ	米/鮭・たまねぎ/じゃがいも/もやし・にんじん・こんぶだし
18	土	おかゆ/五目煮/豆腐スープ	米/大豆・にんじん・大根・じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ・たまねぎ・キャベツ/豆腐
19	日		
20	月	五目うどん/ほうれん草の白和え	うどん・たまねぎ・豚肉・ピーマン・にんじん/ほうれん草・にんじん・豆腐
21	火	おかゆ/たらのおろしあんかけ/ゆできゅうり/豆腐となめこのスープ	米/たら・だいこん/きゅうり/豆腐・なめこ・ねぎ・こんぶだし
22	水	おかゆ/根菜と豚肉の煮物/キャベツとツナの煮物/だしスープ	米/豚肉・たまねぎ・じゃがいも・にんじん/キャベツ・ツナ/こんぶだし
23	木	おかゆ/鶏肉の煮物/キャベツの和え物/たまねぎとにんじんのスープ	米/鶏肉/キャベツ/たまねぎ・にんじん・わかめ・こんぶだし
24	金	おかゆ/ほぐしさわら/ゆでにんじん/じゃがいもといんげんのスープ	米/さわら/にんじん/じゃがいも・いんげん・だし汁
25	土	おかゆ/五目煮/豆腐スープ	米/大豆・にんじん・大根・じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ・たまねぎ・キャベツ/豆腐
26	日		
27	月	おかゆ/根菜の煮物/アスパラスープ	米/鶏肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ/アスパラガス・こんぶだし
28	火	おかゆ/鶏肉のトマト煮/粉ふき芋/もやしとにんじんのスープ	米/鶏肉・トマト/じゃがいも/もやし・にんじん・わかめ・こんぶだし
29	水	お誕生日会	
30	木	パン粥/ポークビーンズ/キャベツとツナの和え物/だしスープ	パン/大豆水煮・にんじん・たまねぎ・しめじ・トマト・豚肉/キャベツ・ツナ・きゅうり/こんぶだし
31	金	おかゆ/さけの野菜あんかけ/もやしの納豆和え/だいこんスープ	米/さけ・えのき・白菜/もやし・納豆・小松菜・にんじん/だいこん・わかめ・ねぎ・こんぶだし