

給食予定献立表 2024年8月

明の守たまつ保育園
離乳食(後期) (A)



※ 後期食は、食材を約1cmサイズにカットしています。
 ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので、必ず給食までに試してください。

献立種類	1日平均(3歳以上)			
栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
平均栄養価	146 kcal	6.3 g	1.8 g	29 g
				食塩 0.5 g

日	曜日	時間	献立名	さいりょう				その他	おやつ	
				赤く 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑く からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄く 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他		献立名	さいりょう
1	木	昼	豚と玉葱の煮物 ほうれん草のお浸し 粥	豚小間肉	玉葱 ほうれん草,人参	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイン	ハイハイン
2	金	昼	鶏とキャベツの煮物 白菜の煮浸し 粥	鶏肉	キャベツ 白菜,人参	さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
3	土	昼	豆腐のだし煮 かぼちゃの煮物 粥	充填豆腐	アスパラ かぼちゃ,玉葱	さとう 米	うすくち醤油,和風だし 濃口醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	アパ'ンマ'ビー-煎餅
5	月	昼	魚とほうれん草のみそ煮 ブロッコリーのお浸し 粥	たら,みそ	ほうれん草 アスパラ,玉葱	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
6	火	昼	鶏肉の洋風煮 大根のお浸し 粥	鶏肉	大根,人参	じゃがいも 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	小魚せんべい	小魚お'パイ
7	水	昼	魚とさつま芋の煮物 キャベツのお浸し 粥	黄金が'い	キャベツ,玉葱	さつま芋,さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	野菜ハイハイン	野菜M'ハ'イ
8	木	昼	豆腐のだし煮 かぼちゃの甘煮 粥	充填豆腐	白菜 かぼちゃ,人参	さとう 米	うすくち醤油,和風だし	3時	果物(オレシソ)	りんご
9	金	昼	鶏とブロッコリー煮物 ほうれん草のお浸し 粥	鶏肉	アスパラ ほうれん草,玉葱	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすわか'煎餅
10	土	昼	豚と人参のみそ煮 白菜のお浸し 粥	豚小間肉,みそ	人参 白菜,大根	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイン	ハイハイン
13	火							3時	野菜ハイハイン	野菜M'ハ'イ
14	水							3時	小魚せんべい	小魚お'パイ
15	木							3時	しらす&わかめせんべい	しらすわか'煎餅
16	金	昼	魚とほうれん草の煮物 アスパラのお浸し 粥	たら	ほうれん草 アスパラ,玉葱	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ベビーせんべい	アパ'ンマ'ビー-煎餅
17	土	昼	人参のそぼろ煮 白菜のお浸し 粥	鶏ミンチ	人参 白菜,玉葱	さとう,片栗粉 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れ'ん'草と小松菜煎餅
19	月	昼	魚と人参の味噌煮 ほうれん草のお浸し 粥	黄金が'い,みそ	人参 ほうれん草,大根	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ふかしポテト	じゃがいも,塩
20	火	昼	豚肉のみそ煮 キャベツのお浸し 粥	豚小間肉,みそ	かぼちゃ キャベツ,玉葱	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	小魚せんべい	小魚お'パイ
21	水	昼	豆腐のみそ煮 ブロッコリーのお浸し 粥	充填豆腐,みそ	人参 アスパラ,大根	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	野菜ハイハイン	野菜M'ハ'イ
22	木	昼	魚とキャベツの煮物 白菜のお浸し 粥	たら	キャベツ 白菜,玉葱	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
23	金	昼	豆腐のだし煮 さつま芋の甘煮 粥	充填豆腐	アスパラ 人参	さつま芋,さとう 米	うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイン	ハイハイン
24	土	昼	大根のそぼろ煮 じゃが芋の煮物 粥	鶏ミンチ	大根 人参	さとう じゃがいも,さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすわか'煎餅
26	月	昼	豆腐のみそ煮 キャベツの煮物 粥	充填豆腐,みそ	アスパラ キャベツ,玉葱	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	果物(りんご)	りんご
27	火	昼	豚とじゃが芋のみそ煮 ほうれん草のお浸し 粥	豚肉,みそ	ほうれん草,人参	じゃがいも,さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	ハイハイン	ハイハイン
28	水	昼	魚のあんかけ煮 さつま芋の甘煮 粥	黄金が'い	キャベツ 玉葱	さとう,片栗粉 さつま芋,さとう 米	うすくち醤油,和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	れ'ん'草と小松菜煎餅
29	木	昼	豆腐のだし煮 大根の煮物 粥	充填豆腐	人参 大根,白菜	さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	野菜ハイハイン	野菜M'ハ'イ
30	金	昼	しらすとブロッコリーのくず煮 キャベツのみそ煮 粥	しらす干し みそ	アスパラ キャベツ,人参	片栗粉 さとう 米	うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
31	土	昼	人参の味噌そぼろ煮 南瓜の煮物 粥	鶏ミンチ,みそ	人参 かぼちゃ,玉葱	さとう,片栗粉 さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし	3時	小魚せんべい	小魚お'パイ