

給食予定献立表 2024年8月

明の守たまつ保育園  
離乳食(完了)(A)



- ※ 完了食は、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				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
栄養素	230kcal	8g	2.2g	47g	1g
平均栄養価	230kcal	8g	2.2g	47g	1g

日	曜日	時間	献立名	さいりょう			その他	時間	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			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 味噌汁 ごはん	豚小間肉 木綿豆腐、みそ	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 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
2	金	昼	鶏とキャベツの煮物 白菜の煮浸し 味噌汁 ごはん	鶏肉 みそ	キャベツ 白菜、人参 えのき	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 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 スープ ごはん	充填豆腐	アスパラ かぼちゃ、玉葱 パプリカ	さとう 米	うすくち醤油、和風だし 濃口醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時	ベビーせんべい	アハツマヒビ-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 清汁 ごはん	たら、みそ	ほうれん草 アスパラ、玉葱 しめじ	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	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 清汁 ごはん	鶏肉	大根、人参	じゃがいも そうめん 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	小魚せんべい	小魚むし
7	水	昼	魚とさつま芋の煮物 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	黄金カレイ みそ	キャベツ、玉葱 ほうれん草	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 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
8	木	昼	豆腐のだし煮 かぼちゃの甘煮 味噌汁 ごはん	充填豆腐 ワカメ、みそ	白菜 かぼちゃ、人参	さとう 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	果物(オレンジ)	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 スープ ごはん	鶏肉	アスパラ ほうれん草、玉葱	さとう じゃがいも 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすわかめ煎餅
10	土	昼	豚と人参のみそ煮 白菜のお浸し 清汁 ごはん	豚小間肉、みそ	人参 白菜、大根 しいたけ	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	ハイハイ	ハイハイ
13	火							3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
14	水							3時	小魚せんべい	小魚むし
15	木							3時	しらす&わかめせんべい	しらすわかめ煎餅
16	金	昼	魚とほうれん草の煮物 アスパラのお浸し 味噌汁 ごはん	たら みそ	ほうれん草 アスパラ、玉葱	さとう そうめん 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	ベビーせんべい	アハツマヒビ-煎餅
17	土	昼	人参のそぼろ煮 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	人参 白菜、玉葱 しめじ	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 和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	和風だしと小松菜煎餅
19	月	昼	魚と人参の味噌煮 ほうれん草のお浸し 清汁 ごはん	黄金カレイ、みそ	人参 ほうれん草、大根 しめじ	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	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 清汁 ごはん	豚小間肉、みそ ワカメ	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 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	小魚せんべい	小魚むし
21	水	昼	豆腐のみそ煮 ブロッコリーのお浸し スープ ごはん	充填豆腐、みそ	人参 アスパラ、大根 えのき	さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
22	木	昼	魚とキャベツの煮物 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	たら みそ	キャベツ 白菜、玉葱 しいたけ	さとう 米	濃口醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 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 スープ ごはん	充填豆腐	アスパラ 人参 玉葱	さつま芋、さとう 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
24	土	昼	大根のそぼろ煮 じゃが芋の煮物 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	大根 人参 白菜	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 和風だし	3時	しらす&わかめせんべい	しらすわかめ煎餅
26	月	昼	豆腐のみそ煮 キャベツの煮物 清汁 ごはん	充填豆腐、みそ	アスパラ キャベツ、玉葱	さとう さとう うどん 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	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 スープ ごはん	豚肉、みそ	ほうれん草、人参 えのき	じゃがいも、さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 鶏がらスープ	3時	ハイハイ	ハイハイ
28	水	昼	魚のあんかけ煮 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	黄金カレイ みそ	キャベツ 玉葱	さとう、片栗粉 さつま芋、さとう そうめん 米	うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	ほうれん草と小松菜せんべい	和風だしと小松菜煎餅
29	木	昼	豆腐のだし煮 大根の煮物 味噌汁 ごはん	充填豆腐 みそ	人参 大根、白菜 小松菜	さとう 米	うすくち醤油、和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
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 清汁 ごはん	しらす干し みそ 木綿豆腐	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 和風だし、うすくち醤油、塩	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 清汁 ごはん	鶏ミンチ、みそ	人参 かぼちゃ、玉葱 大根	さとう、片栗粉 さとう 米	和風だし うすくち醤油、和風だし 和風だし、うすくち醤油、塩	3時	小魚せんべい	小魚むし