

日	曜日	午前食+ミルク(10時~11時)	食 材			その他
		午後食+ミルク(2時半~3時頃)	血や肉を作るもの (赤)	熱や力となるもの (黄)	体の調子をよくするもの (緑)	調味料等
2 16 30	月	5倍粥		米		
		魚(タラ)と野菜のみそ煮	魚(タラ).みそ	片栗粉.三温糖	小松菜.人参	かつお節
		清汁 果物			大根.葉葱 果物	醤油.かつお節
3 17	火	卵ぞうすい	鶏卵(卵黄)	米	葉葱	かつお節
		野菜煮		片栗粉	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節
4 18	水	5倍粥		米		
		鶏肉と野菜のトマト煮	鶏肉	じゃが芋.片栗粉	胡瓜.人参.トマト.ビュレ	醤油.かつお節
		オニオンスープ 果物			キャベツ.玉葱 果物	醤油.かつお節
5 19	木	そぼろぞうすい	鶏肉	米	葱	かつお節
		野菜の煮物		片栗粉	小松菜.玉葱.人参	醤油.かつお節
6 20	金	煮込みうどん	鶏肉	干しうどん.片栗粉	小松菜.葱	醤油.かつお節
		じゃが芋のやわらか煮 果物		じゃが芋.片栗粉	人参 果物	醤油.かつお節
		グリーンピースぞうすい		米	グリーンピース	かつお節
9 23	月	鶏肉の野菜煮	鶏肉	片栗粉	玉葱.人参	醤油.かつお節
10 24	火	5倍粥		米		
		豆腐のやわらか煮	豆腐	片栗粉.白砂糖	胡瓜.人参	醤油.かつお節
		みそ汁 果物	みそ		小松菜.玉葱 果物	かつお節
11 25	水	ロールパン		ロールパン		
		鶏団子スープ	鶏肉	片栗粉	キャベツ.玉葱.人参	醤油.かつお節
12 26	木	ロールパン		ロールパン		
		大豆と野菜の煮物	大豆水煮缶	じゃが芋.片栗粉	胡瓜.玉葱	醤油.かつお節
		キャベツスープ 果物			キャベツ.人参 果物	醤油.かつお節
13 27	金	のりぞうすい	刻みのり	米		かつお節
		野菜のそぼろ煮	豚肉	片栗粉	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節
14 28	土	5倍粥		米		
		豆腐の野菜煮	豆腐	片栗粉.白砂糖	胡瓜.人参.葱	醤油.かつお節
		みそ汁 果物	みそ		南瓜.玉葱 果物	かつお節
15 29	日	人参ぞうすい		米	人参	かつお節
		豚肉の野菜煮	豚肉	片栗粉	胡瓜.大根.玉葱	醤油.かつお節
16 30	月	5倍粥		米		
		鶏そぼろの野菜煮	鶏肉	片栗粉.三温糖	いんげん.人参.小松菜	醤油.かつお節
		清汁 果物			玉葱.葉葱 果物	醤油.かつお節
17 1	火	ロールパン		ロールパン		
		鶏団子と野菜のスープ	鶏肉	片栗粉	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節
18 2	水	煮込みうどん	豚肉	干しうどん.片栗粉	小松菜.葱	醤油.かつお節
		二色野菜煮 果物		片栗粉	キャベツ.人参 果物	醤油.かつお節
		青のりごまぞうすい	青のり	米.白ごま		かつお節
19 3	木	豚肉の三色野菜煮	豚肉	片栗粉	小松菜.人参.もやし	醤油.かつお節
20 4	金	5倍粥		米		
		卵の野菜煮	鶏卵(卵黄)	片栗粉	胡瓜.玉葱.人参	醤油.かつお節
		みそ汁 果物	みそ	じゃが芋	小松菜 果物	かつお節
21 5	土	枝豆ぞうすい		米	枝豆	かつお節
		鶏と野菜のやわらか煮	鶏肉	片栗粉	小松菜.玉葱.人参	醤油.かつお節
22 6	日	ロールパン		ロールパン		
		魚(タラ)の野菜あんかけ	魚(タラ)	片栗粉	キャベツ.人参	醤油.かつお節
		野菜スープ 果物			玉葱.チンゲン菜 果物	醤油.かつお節
23 7	月	きな粉粥5倍	きな粉	米		
		高野豆腐と野菜の煮物	高野豆腐	片栗粉.白砂糖	キャベツ.玉葱.人参	醤油.かつお節

今月の平均栄養価 エネルギー:423 kcal たんぱく質:14.3g 脂質:12.9g
○今月の使用予定果物:小玉すいか・バナナ・オレンジ(入荷状況等により日々の使用果物を決定します)
○献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。

保育園給食での「誤嚥予防配慮」

1. 誤嚥に繋がり易い「ミニトマト」「ナッツ豆類」「白玉団子」「ぶどう」は提供しません。
2. 「りんご」は、(前期・中期・後期の) 離乳食の場合は「すりおろし」して、火を通して提供します。
3. 「りんご」は、乳児食の刻み食の場合は、薄くスライスして、火を通して提供します。
4. 食べ物を口に入れたまま、立ったり歩いたりはさせていません。
5. 節分の鬼打ち豆(炒り大豆)や、ひなまつりのひなあられも乾いた豆(砂糖がコーティングされている)は出しません。
- *遊びの中でも、子どもが口にしようとする危険な物(例えば、「小さな丸みのあるおもちゃ」や「ボタン電池」など)は保育室には置いていません。

日	曜日	午前食+ミルク(10時~11時)	食 材			その他
		午後食+ミルク(2時半~3時頃)	血や肉を作るもの (赤)	熱や力となるもの (黄)	体の調子をよくするもの (緑)	調味料等
2 16 30	月	7倍粥		米		
		魚(タラ)と野菜のみそ煮	魚(タラ).みそ	片栗粉.三温糖	小松菜.人参	かつお節
		清汁			大根.葉葱	醤油.かつお節
3 17	火	卵ぞうすい	鶏卵(卵黄)	米	葉葱	かつお節
		野菜煮		片栗粉	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節
4 18	水	7倍粥		米		
		鶏肉と野菜のトマト煮	鶏肉	じゃが芋.片栗粉	胡瓜.人参.トマト.ピーレ	醤油.かつお節
		オニオンスープ			キャベツ.玉葱	醤油.かつお節
5 19	木	そばろぞうすい	鶏肉	米	葱	かつお節
		野菜の煮物		片栗粉	小松菜.玉葱.人参	醤油.かつお節
6 20	金	煮込みうどん	鶏肉	干しうどん.片栗粉	小松菜.葱	醤油.かつお節
		じゃが芋のやわらか煮		じゃが芋.片栗粉	人参	醤油.かつお節
		グリーンピースぞうすい		米	グリーンピース	かつお節
9 23	月	鶏肉の野菜煮	鶏肉	片栗粉	玉葱.人参	醤油.かつお節
10 24	火	7倍粥		米		
		豆腐のやわらか煮	豆腐	片栗粉.白砂糖	胡瓜.人参	醤油.かつお節
		みそ汁	みそ		小松菜.玉葱	かつお節
11 25	水	パン粥	粉ミルク	無塩食パン		
		鶏肉のスープ	鶏肉	片栗粉	キャベツ.玉葱.人参	醤油.かつお節
12 26	木	パン粥	粉ミルク	食パン		
		大豆と野菜の煮物	大豆水煮缶	じゃが芋.片栗粉	胡瓜.玉葱	醤油.かつお節
		キャベツスープ			キャベツ.人参	醤油.かつお節
13 27	金	のりぞうすい	刻みのり	米		かつお節
		野菜のそばろ煮	豚肉	片栗粉	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節
10 24	火	7倍粥		米		
		豆腐の野菜煮	豆腐	片栗粉.白砂糖	胡瓜.人参.葱	醤油.かつお節
		みそ汁	みそ		南瓜.玉葱	かつお節
11 25	水	人参ぞうすい		米	人参	かつお節
		豚肉の野菜煮	豚肉	片栗粉	胡瓜.大根.玉葱	醤油.かつお節
12 26	木	7倍粥		米		
		鶏そぼろの野菜煮	鶏肉	片栗粉.三温糖	いんげん.人参.小松菜	醤油.かつお節
		清汁			玉葱.葉葱	醤油.かつお節
13 27	金	パン粥	粉ミルク	食パン		
		鶏肉と野菜のスープ	鶏肉	片栗粉	人参.もやし.小松菜	醤油.かつお節
10 24	火	煮込みうどん	豚肉	干しうどん.片栗粉	小松菜.葱	醤油.かつお節
		二色野菜煮		片栗粉	キャベツ.人参	醤油.かつお節
		青のりごまぞうすい	青のり	米.白ごま		かつお節
11 25	水	豚肉の三色野菜煮	豚肉	片栗粉	小松菜.人参.もやし	醤油.かつお節
12 26	木	7倍粥		米		
		卵の野菜煮	鶏卵(卵黄)	片栗粉	胡瓜.玉葱.人参	醤油.かつお節
		みそ汁	みそ	じゃが芋	小松菜	かつお節
13 27	金	枝豆ぞうすい		米	枝豆	かつお節
		鶏と野菜のやわらか煮	鶏肉	片栗粉	小松菜.玉葱.人参	醤油.かつお節
10 24	火	パン粥	粉ミルク	食パン		
		魚(タラ)の野菜あんかけ	魚(タラ)	片栗粉	キャベツ.人参	醤油.かつお節
		野菜スープ			玉葱.チンゲン菜	醤油.かつお節
11 25	水	きな粉粥7倍	きな粉	米		
		高野豆腐と野菜の煮物	高野豆腐	片栗粉.白砂糖	キャベツ.玉葱.人参	醤油.かつお節

○今月の使用予定果物:小玉すいか・バナナ・オレンジ(入荷状況等により日々の使用果物を決定します)

○献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。

保育園給食での「誤嚥予防配慮」

1. 誤嚥に繋がり易い「ミニトマト」「ナッツ豆類」「白玉団子」「ぶどう」は提供しません。
2. 「りんご」は、(前期・中期・後期の) 離乳食の場合は「すりおろし」して、火を通して提供します。
3. 「りんご」は、乳児食の刻み食の場合は、薄くスライスして、火を通して提供します。
4. 食べ物をお口に入口に入れたまま、立ったり歩いたりさせていません。
5. 節分の鬼打ち豆(炒り大豆)や、ひなまつりのひなあられも乾いた豆(砂糖がコーティングされている)は出しません。
- *遊びの中でも、子どもが口にしようとする危険な物(例えば、「小さな丸みのあるおもちゃ」や「ボタン電池」など)は保育室には置いていません。

令和7年6月

離乳食献立表

初期(5, 6か月頃)

てのひら保育園
園長 中嶋 篤子

日	曜日	午前食+ミルク (10時~11時)	食 材				2時30分 ~3時頃
			血や肉を作るもの (赤)	熱や力となるもの (黄)	体の調子をよくするもの (緑)	調味料等	
2 16 30	月	10倍粥 魚(タラ)と野菜ペースト 清汁	魚(タラ)	米 片栗粉	小松菜.人参 大根.葉葱	かつお節 かつお節	ミルク
3 17	火	10倍粥 野菜のトマトペースト オニオンスープ		米 じゃが芋.片栗粉	胡瓜.人参.トマト.ビュレ キャベツ.玉葱	かつお節 かつお節	ミルク
4 18	水	煮込みうどん じゃが芋のやわらかペースト		干しうどん.片栗粉 じゃが芋.片栗粉	小松菜.葱 人参	かつお節 かつお節	ミルク
5 19	木	10倍粥 豆腐のやわらかペースト 清汁	豆腐	米 片栗粉	胡瓜.人参 小松菜.玉葱	かつお節 かつお節	ミルク
6 20	金	パン粥 大豆と野菜のペースト キャベツスープ	粉ミルク 大豆水煮缶	食パン じゃが芋.片栗粉	胡瓜.玉葱 キャベツ.人参	かつお節 かつお節	ミルク
9 23	月	10倍粥 豆腐の野菜ペースト 清汁	豆腐	米 片栗粉	胡瓜.人参.葱 南瓜.玉葱	かつお節 かつお節	ミルク
10 24	火	10倍粥 野菜ペースト 清汁		米 片栗粉	いんげん.人参.小松菜 玉葱.葉葱	かつお節 かつお節	ミルク
11 25	水	煮込みうどん 二色野菜ペースト		干しうどん.片栗粉 片栗粉	小松菜.葱 キャベツ.人参	かつお節 かつお節	ミルク
12 26	木	10倍粥 野菜ペースト 清汁		米 片栗粉 じゃが芋	胡瓜.玉葱.人参 小松菜	かつお節 かつお節	ミルク
13 27	金	パン粥 魚(タラ)と野菜のペースト 野菜スープ	粉ミルク 魚(タラ)	食パン 片栗粉	キャベツ.人参 玉葱.チンゲン菜	かつお節 かつお節	ミルク

○献立(食材)は、園の行事・その他の都合により、変更することがありますのでご了承ください。献立が変更になった場合は、お知らせします。

保育園給食での「誤嚥予防配慮」

1. 誤嚥に繋がり易い「ミニトマト」「ナッツ豆類」「白玉団子」「ぶどう」は提供しません。
2. 「りんご」は、(前期・中期・後期の)離乳食の場合は「すりおろし」して、火を通して提供します。
3. 「りんご」は、乳児食の刻み食の場合は、薄くスライスして、火を通して提供します。
4. 食べ物を口に入れたまま、立ったり歩いたりはさせていません。
5. 節分の鬼打ち豆(炒り大豆)や、ひなまつりのひなあられも乾いた豆(砂糖がコーティングされている)は出しません。

*遊びの中でも、子どもが口にしようとする危険な物(例えば、「小さな丸みのあるおもちゃ」や「ボタン電池」など)は保育室には置いていません。