

日・曜日			午前おやつ				午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
1	15	木	ウエハース	ビビンバ	春雨サラダ 豆腐の中華スープ	精白米、豚肉、しょうが、青菜、にんじん、もやし、春雨、きゅうり、にんじん、豆腐、こら、しいたけ	チーズむしパン	ホットケーキミックス、チーズ、牛乳
子どもの日メニュー				ちまき風ごはん	筍つくね 青菜のみそ汁 フルーツ	精白米、鶏ひき肉、にんじん、しめじ、筍、鶏ひき肉、豆腐、青菜、たまねぎ、花魁、バナナ	こいのぼり クッキー	薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳
2	ー	金	おせんべい					
ー	19	月	ビスケット	ミートソース スパゲティ	ブロッコリーサラダ 青菜のスープ	スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、トマト、ブロッコリー、チーズ、コーン、青菜、にんじん	五平餅	精白米
ー	20	火	クッキー	ごはん	豆腐チャンプルー ひじきサラダ なすのすまし汁	精白米、豆腐、豚肉、もやし、キャベツ、にら、たまねぎ、ひじき、ツナ、にんじん、マヨネーズ、なす、しめじ	野菜クラッカー	薄力粉、にんじん、青菜、チーズ
7	21	水	ウエハース	キーマカレー	コールスロー ブロッコリーのスープ	精白米、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ささみ、ブロッコリー、じゃがいも	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
8	22	木	おせんべい	食パン	鶏のピザ焼き 付け合わせポテト ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、じゃがいも、あおりの、たまねぎ、にんじん、青菜、コーン、牛乳	ゆかりおにぎり	精白米、ゆかり
9	ー	金	ビスケット	ごはん	肉じゃが もやしの彩りサラダ だいこんのみそ汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、もやし、にんじん、きゅうり、だいこん、油揚げ、わかめ	ミルクくず餅	牛乳、きなこ
ー	23	金	ビスケット	お弁当の日	【お弁当の食中毒予防のポイント】 ＊清潔なお弁当箱を使いましょう ＊熱いご飯やおかずは、冷まして詰めましょう ＊生ものや水分の多いものは避けましょう ＊ハムやかまぼこなど冷蔵品のものは加熱しましょう		ミルクくず餅	牛乳、きなこ
10	24	土	クッキー	煮込みうどん	じゃがいものそぼろあん フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこん、豚肉、じゃがいも、豚ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米
12	26	月	ウエハース	ごはん	豚の甘辛炒め きゅうりとわかめの酢の物 青菜のすまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、にら、しょうが、ごま、きゅうり、わかめ、しらす、青菜、しめじ	ハッシュドポテト	じゃがいも
13	27	火	おせんべい	おからパン	鶏と野菜のトマト煮 キャベツサラダ ポテトスープ	おからパン、鶏肉、ピーマン、黄ピーマン、しめじ、トマト、キャベツ、ささみ、コーン、マヨネーズ、じゃがいも、にんじん	きつねおにぎり	精白米、油揚げ
14	ー	水	ビスケット	しょうゆラーメン	ささみの中華サラダ フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、ささみ、だいこん、にんじん、バナナ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト、牛乳
おたのしみかい おたんじょうびかい 28日(水)			クッキー	コーンライス	からあげ マカロニサラダ キャベツのスープ	精白米、コーン、鶏肉、しょうが、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、コーン、キャベツ、にんじん	フルーツサンド	食パン、ヨーグルト、バナナ、いちご
ー	29	木	ウエハース	わかめごはん	鶏の照り焼き 白あえ キャベツのみそ汁	精白米、わかめ、鶏肉、青菜、にんじん、豆腐、ごま、キャベツ、たまねぎ、油揚げ	ピザトースト	食パン、たまねぎ、ピーマン、コーン、チーズ
16	30	金	おせんべい	ごはん	サバのみそ煮 青菜のおかか和え 豆腐のすまし汁	精白米、さば、しょうが、青菜、えのき、かつお節、豆腐、わかめ	マカロニきなこ	マカロニ、きなこ
17	31	土	ビスケット	そぼろ丼	キャベツのごま和え みそ汁	精白米、鶏ひき肉、青菜、キャベツ、にんじん、だいこん、しめじ	ポテトスナック	じゃがいも

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 483kcal
- ・タンパク質 18.7g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。

※都合により献立を変更することがございます。
ご了承ください。





5月 完了期献立予定表

ベビーころれ
令和7年5月

日・曜日			午前おやつ				午後おやつ	
				主食	おかず	材料	献立名	材料
1	15	木	ウエハース	ビビンバ	春雨サラダ 豆腐の中華スープ	精白米、豚肉、しょうが、青菜、にんじん、もやし、春雨、きゅうり、にんじん、豆腐、こら、しいたけ	チーズむしパン	ホットケーキミックス、チーズ、牛乳
子どもの日メニュー				ちまき風ごはん	筍つくね 青菜のみそ汁 フルーツ	精白米、鶏ひき肉、にんじん、しめじ、筍、鶏ひき肉、豆腐、青菜、たまねぎ、花魁、バナナ	こいのぼり クッキー	薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳
2	—	金	おせんべい					
—	19	月	ビスケット	ミートソース スパゲティ	ブロッコリーサラダ 青菜のスープ	スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、トマト、ブロッコリー、チーズ、コーン、青菜、にんじん	五平餅	精白米
—	20	火	クッキー	ごはん	豆腐チャンプルー ひじきサラダ なすのすまし汁	精白米、豆腐、豚肉、もやし、キャベツ、にら、たまねぎ、ひじき、ツナ、にんじん、マヨネーズ、なす、しめじ	野菜クラッカー	薄力粉、にんじん、青菜、チーズ
7	21	水	ウエハース	キーマカレー	コールスロー ブロッコリーのスープ	精白米、豚ひき肉、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、キャベツ、にんじん、きゅうり、コーン、ささみ、ブロッコリー、じゃがいも	きなこボール	ホットケーキミックス、牛乳、きなこ
8	22	木	おせんべい	食パン	鶏のピザ焼き 付け合わせポテト ミルクスープ	食パン、鶏肉、たまねぎ、チーズ、じゃがいも、あおりの、たまねぎ、にんじん、青菜、コーン、牛乳	ゆかりおにぎり	精白米、ゆかり
9	—	金	ビスケット	ごはん	肉じゃが もやしの彩りサラダ だいこんのみそ汁	精白米、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、もやし、にんじん、きゅうり、だいこん、油揚げ、わかめ	ミルクくず餅	牛乳、きなこ
—	23	金	ビスケット	お弁当の日	【お弁当の食中毒予防のポイント】 ＊清潔なお弁当箱を使いましょう ＊熱いご飯やおかずは、冷まして詰めましょう ＊生ものや水分の多いものは避けましょう ＊ハムやかまぼこなど冷蔵品の場合は加熱しましょう		ミルクくず餅	牛乳、きなこ
10	24	土	クッキー	煮込みうどん	じゃがいものそぼろあん フルーツ	うどん、しめじ、にんじん、だいこん、豚肉、じゃがいも、豚ひき肉、バナナ	焼きおにぎり	精白米
12	26	月	ウエハース	ごはん	豚の甘辛炒め きゅうりとわかめの酢の物 青菜のすまし汁	精白米、豚肉、たまねぎ、にんじん、にら、しょうが、ごま、きゅうり、わかめ、しらす、青菜、しめじ	ハッシュドポテト	じゃがいも
13	27	火	おせんべい	おからパン	鶏と野菜のトマト煮 キャベツサラダ ポテトスープ	おからパン、鶏肉、ピーマン、黄ピーマン、しめじ、トマト、キャベツ、ささみ、コーン、マヨネーズ、じゃがいも、にんじん	きつねおにぎり	精白米、油揚げ
14	—	水	ビスケット	しょうゆラーメン	ささみの中華サラダ フルーツ	中華麺、豚肉、キャベツ、にんじん、ささみ、だいこん、にんじん、バナナ	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス、ヨーグルト、牛乳
おたのしみかい おたんじょうびかい 28日(水)			クッキー	コーンライス	鶏肉のソテー マカロニサラダ キャベツのスープ	精白米、コーン、鶏肉、しょうが、マカロニ、ツナ、ブロッコリー、コーン、キャベツ、にんじん	フルーツサンド	食パン、ヨーグルト、バナナ、いちご
—	29	木	ウエハース	わかめごはん	鶏の照り焼き 白あえ キャベツのみそ汁	精白米、わかめ、鶏肉、青菜、にんじん、豆腐、ごま、キャベツ、たまねぎ、油揚げ	ピザトースト	食パン、たまねぎ、ピーマン、コーン、チーズ
16	30	金	おせんべい	ごはん	サバのみそ煮 青菜のおかか和え 豆腐のすまし汁	精白米、さば、しょうが、青菜、えのき、かつお節、豆腐、わかめ	マカロニきなこ	マカロニ、きなこ
17	31	土	ビスケット	そぼろ丼	キャベツのごま和え みそ汁	精白米、鶏ひき肉、青菜、キャベツ、にんじん、だいこん、しめじ	ポテトスナック	じゃがいも

今月の平均エネルギー供給量

- ・エネルギー 483kcal
- ・タンパク質 18.7g

【飲み物について】

朝おやつ、給食、午後おやつのうち、
1回を牛乳、2回を麦茶で提供します。

※都合により献立を変更することがございます。
ご了承ください。





5月

離乳食中期献立予定表

ベビーからーれ
令和7年5月

日・曜日			献立名	材料
1	15	木	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、青菜、にんじん
子どもの日メニュー				
2	ー	金	ちまき風7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、鶏ひき肉、にんじん、豆腐、青菜、たまねぎ
ー	19	月	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん
ー	20	火	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、キャベツ、たまねぎ、にんじん
7	21	水	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、キャベツ、たまねぎ、にんじん
8	22	木	パンがゆ 鶏と野菜の煮物	食パン、鶏肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん
9	ー	金	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、じゃがいも、にんじん、たまねぎ
ー	23	金	【お弁当の食中毒予防のポイント】 ＊清潔なお弁当箱を使いましょう ＊熱いご飯やおかずは、冷まして詰めましょう ＊生ものや水分の多いものは避けましょう ＊ハムやかまぼこなど冷蔵品のものは加熱しましょう	
10	24	土	しらすの煮込みうどん	うどん、しらす、だいこん、にんじん
12	26	月	7倍がゆ しらすと野菜の煮物	精白米、しらす、たまねぎ、にんじん、青菜
13	27	火	パンがゆ 鶏と野菜の煮物	食パン、鶏肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん
14	ー	水	しらすの煮込みうどん	うどん、しらす、キャベツ、にんじん、だいこん
 おたのしみかい おたんじょうびかい 28(水)			7倍がゆ 鶏と野菜の煮物	精白米、鶏肉、ブロッコリー、たまねぎ、にんじん
ー	29	木	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、青菜、にんじん、たまねぎ
16	30	金	7倍がゆ 豆腐と野菜の煮物	精白米、豆腐、青菜、たまねぎ、にんじん
17	31	土	7倍がゆ 鶏と野菜の煮物	精白米、鶏ひき肉、キャベツ、にんじん、だいこん

※都合により献立を変更することがございます。ご了承ください。

