



# 2022年4月 粉浜学園 献立表



アレルギー表示 ●卵 ▲乳 ■小麦 ◎大豆 (→アレルギー対応方法)

★の日はお楽しみメニュー

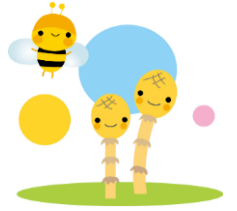
日曜日	昼食		主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
	通常食	アレルギー対応食	主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料
2 土	五目うどん さつまいもきんぴら フルーツ(バナナ)	→醤油なし五目ビーフン →醤油なし	豚肉	白菜・人参・しめじ・ほうれん草・だし昆布 ピーマン バナナ	■うどん さつまいも・油・砂糖・白ごま	だし・■◎醤油・本みりん・塩 だし・■◎醤油・本みりん・料理酒	■◎ソフトせんべい	星たばよ →ルヴァン 牛乳	■◎星型せんべい ▲牛乳
4 月	鶏肉の唐揚げ ツナサラダ ごはん 味噌汁	→鶏肉の塩こうじ焼 →すまし汁	鶏肉 ツナフレーク	しょうが コーン・ブロッコリー・人参 しめじ・小松菜・玉ねぎ	でん粉・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	■◎醤油・料理酒 塩 だし	■ルヴァン	マリービスケット →ぶどうゼリー 牛乳	■▲◎マリービスケット ▲牛乳
5 火	白身魚の甘辛焼 ほうれん草とえのきのお浸し 炊き込みごはん すまし汁	→醤油なし →醤油なし →ごはん →巻藪・醤油なし	ホキ	ほうれん草・太もやし・えのきたけ 人参 玉ねぎ・わかめ	砂糖・油 米(国産) ■巻藪	■◎醤油・料理酒 ■◎醤油・本みりん・だし ■◎醤油・本みりん・料理酒・だし だし・■◎醤油・塩	■たべっこベイビー	ビスコ →ぼたぼた焼き 牛乳	■▲ビスコ ▲牛乳
6 水	麻婆豆腐 キャベツの中華サラダ 麦入りごはん 中華スープ	→豚肉の中華炒め →醤油なし	◎豆腐・豚ひき肉・■◎鶏レバー・◎赤みそ 平天	しょうが・にんにく・玉ねぎ・生しいたけ キャベツ・人参 コーン・チンゲン菜・大根	油・砂糖・でん粉 ごま油 米(国産)・押麦	■◎醤油・料理酒・鶏がらスープ ■◎醤油・本みりん・鶏がらスープ	■◎ソフトせんべい	ふんわりじんじんクッキー →ふかし芋 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・油・◎豆腐・人参 ▲牛乳
7 木	ナポリタンスパゲティ かぼちゃサラダ ロールパン スープ	→豚肉のケチャップ炒め →ごはん →鶏がらスープ	◎ウインナー ツナフレーク	玉ねぎ・ピーマン・しめじ かぼちゃ・ブロッコリー 白菜・人参・さやいんげん	■スパゲティ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ■▲◎ロールパン	トマトケチャップ・◎コンソメ 塩 ◎コンソメ	■ルヴァン	おかかおにぎり →醤油なし	米(国産)・かつお節 ■◎醤油
8 金	サバの旨煮 アスパラともやしのあおさお和え 麦入りごはん 味噌汁	→サバの塩焼 →醤油なし →すまし汁	さば	しょうが アスパラガス・太もやし・人参・あおさのり 小松菜・えのきたけ	砂糖 白ごま 米(国産)・押麦 さつまいも	■◎ウスターソース・■◎醤油・料理酒 ■◎醤油・本みりん・だし だし	■たべっこベイビー	野菜クラッカー →星たばよ 牛乳	■野菜クラッカー ▲牛乳
9 土	焼き鳥丼 平天とブロッコリーのお浸し 味噌汁	→醤油なし →醤油なし →すまし汁(大根・青ねぎ)	鶏肉 平天	しょうが・キャベツ ブロッコリー・人参 大根・青ねぎ	米(国産)・油・砂糖・でん粉・白ごま	■◎醤油・本みりん・塩 ■◎醤油・本みりん・だし だし	■◎ソフトせんべい	ぼたぼた焼 →アスパラガスビスケット 牛乳	■◎ぼたぼた焼き ▲牛乳
11 月	星のハンバーグ ひじきサラダ ごはん 味噌汁	→チキンソテー →醤油なし →すまし汁(白菜・まいたけ)	◎ハンバーグ	ひじき・人参・ほうれん草・コーン 白菜・まいたけ	油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	トマトケチャップ・■◎ウスターソース だし・■◎醤油・本みりん だし	■ルヴァン	オレンジゼリー 牛乳	ゼラチン・オレンジジュース 砂糖 ▲牛乳
12 火	豚肉のチャブチ 高野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁	→醤油なし →高野豆腐・醤油なし →すまし汁(わかめ・小松菜)	豚肉 ◎凍り豆腐	玉ねぎ・太もやし・ピーマン・赤パプリカ 人参・さやいんげん わかめ・小松菜	緑豆春雨・油・砂糖・白ごま・ごま油 砂糖 米(国産) ■おつゆ藪	■◎醤油・本みりん・料理酒 だし・■◎醤油・料理酒 だし	■たべっこベイビー	エースコイン →いちごゼリー 牛乳	■▲◎エースコイン ▲牛乳
13 水	さけのマヨネーズ焼 チンゲン菜とキャベツの塩昆布お和え ごはん すまし汁	→お浸し →豆腐なし	さけ	チンゲン菜・キャベツ・人参・■◎塩昆布 えのきたけ・青ねぎ	でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩 だし・■◎醤油・塩	■◎ソフトせんべい	バナナ蒸しパン →バナナ 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 ▲牛乳・油・バナナ・レモン果汁 ▲牛乳
14 木	カレーライス しらすと大根のサラダ フルーツ(黄桃)		牛肉 しらす	玉ねぎ・人参 大根・きゅうり・ブロッコリー 黄桃(缶詰)	米(国産)・じゃが芋・油	カレーフレーク 減塩和風ドレッシング	■ルヴァン	星たばよ →ビスコ 牛乳	■◎星型せんべい ▲牛乳
15 金	鶏肉の塩こうじ焼 小松菜ともやしのお浸し わかめごはん 花巻の味噌汁	→醤油なし →すまし汁(玉ねぎ・えのき)	鶏肉	小松菜・太もやし・人参 わかめご飯の素 玉ねぎ・えのきたけ	油 米(国産) ■花巻	塩こうじ ■◎醤油・本みりん・だし だし	■たべっこベイビー	アスパラガスビスケット →ぼたぼた焼き 牛乳	■アスパラガスビスケット ▲牛乳
16 土	けんちんうどん 平天ときゅうりの梅風味お和え フルーツ(オレンジ)	→うどん・うどん・醤油なし・ビーフン →醤油なし	◎生揚げ 平天	大根・ごぼう・人参・青ねぎ・だし昆布 きゅうり・キャベツ・練り梅 オレンジ	■うどん・じゃが芋	だし・■◎醤油・本みりん・塩 ■◎醤油・本みりん・だし	■◎ソフトせんべい	ヨーグルト →ぶどうゼリー	▲ヨーグルト
18 月	中華丼 揚げかぼちゃ 味噌汁	→醤油なし →すまし汁(小松菜・わかめ)	豚肉	白菜・玉ねぎ・人参・たけのこ・生しいたけ・さやいんげん かぼちゃ 小松菜・わかめ	米(国産)・油・でん粉 油	鶏がらスープ・■◎醤油・塩 塩 だし	■ルヴァン	米粉のりんごタルト →ビスコ 牛乳	◎りんごタルト ▲牛乳
19 火	白身魚のカレー風味焼 チキンとキャベツのサラダ ごはん すまし汁	→ウスターソース・コンソメなし →すまし汁(ほうれん草・えのき)	ホキ 蒸し鶏	キャベツ・人参・アスパラガス ほうれん草・えのきたけ	でん粉・油 イタリアンドレッシング 米(国産) ■巻藪	カレーパウダー・トマトケチャップ 塩・■◎ウスターソース・◎コンソメ だし・■◎醤油・塩	■たべっこベイビー	ぼたぼた焼 →野菜クラッカー 牛乳	■◎ぼたぼた焼き ▲牛乳
20 水	ずき焼き風煮 ブロッコリーともやしのおかかお和え 麦入りごはん 味噌汁	→焼豆腐・醤油なし →醤油なし →すまし汁	牛肉・◎焼豆腐 かつお節	人参・玉ねぎ ブロッコリー・太もやし かぼちゃ・わかめ・青ねぎ	油・糸こんにゃく(白滝)・砂糖 米(国産)・押麦	だし・■◎醤油・本みりん ■◎醤油・本みりん・だし だし	■◎ソフトせんべい	ミルクラスク →米粉のホットケーキ 牛乳	■▲◎食パン・▲バター ▲スキムミルク・砂糖 ▲牛乳
21 木	醤油ラーメン 大学芋 きんぴらごぼう	→中華麺・醤油なし・ビーフン →醤油なし	豚肉 平天	玉ねぎ・赤パプリカ・しめじ・チンゲン菜 ごぼう・人参	■中華麺・油・ごま油 さつまいも・油・砂糖・黒ごま 白ごま・油・砂糖	■◎醤油・鶏がらスープ・塩・オイスターソース だし・■◎醤油・本みりん・料理酒	■ルヴァン	甘味噌おにぎり →わかめおにぎり	米(国産)・◎赤みそ 本みりん・砂糖
★ 22 金	クリームシチュー ツナサラダ ロールパン もちゼリー	→ポトフ →ごはん	鶏肉・▲牛乳 ツナフレーク	人参・玉ねぎ・グリーンピース 白菜・ブロッコリー・コーン	じゃが芋・油 ■▲◎ロールパン もちゼリー	■▲◎クリームシチューミックス 減塩和風ドレッシング	■たべっこベイビー	ドームケーキ(いちご) →バナナ 牛乳	■▲◎いちごドームケーキ ▲牛乳
25 月	白身魚のムニエル ブロッコリーのごま和え ごはん 味噌汁	→醤油なし →すまし汁(かぼちゃ・チンゲン菜)	ホキ	玉ねぎ ブロッコリー・キャベツ・人参 かぼちゃ・チンゲン菜	でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 白ごま 米(国産) ■おつゆ藪	塩・■酢 ■◎醤油・本みりん・だし だし	■ルヴァン	ビスコ →ぼたぼた焼き 牛乳	■▲ビスコ ▲牛乳
26 火	オープンオムレツ ほうれん草サラダ ごはん スープ	→チキンチャップ →鶏がらスープ	●卵・▲牛乳・●▲◎ベーコン 平天	玉ねぎ・人参・ピーマン ほうれん草・れんこん・コーン 大根・アスパラガス・まいたけ	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩・◎コンソメ・トマトケチャップ 塩 ◎コンソメ	■たべっこベイビー	フルーチェ(いちご) →バナナ	▲牛乳
27 水	赤魚の煮付け 小松菜と白菜のお浸し ごはん 味噌汁	→醤油なし →醤油なし →すまし汁	赤魚	しょうが 小松菜・白菜・えのきたけ かぼちゃ・太もやし・青ねぎ	砂糖 米(国産)	だし・■◎醤油・料理酒 ■◎醤油・本みりん・だし だし	■◎ソフトせんべい	ちんすこう →ふかし芋 牛乳	■小麦粉・油 砂糖・塩 ▲牛乳
28 木	ハヤシライス キャベツのサラダ フルーツ(りんご)	→カレーライス	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ キャベツ・きゅうり・コーン・赤パプリカ りんご	米(国産)・押麦・油 コーンクリーミードレッシング	■◎ハヤシルー・トマトケチャップ	■ルヴァン	今川焼 →いちごゼリー 牛乳	■●▲◎今川焼 ▲牛乳
30 土	焼きそば ひじきとさつまいもの煮物 フルーツ(パイナップル)	→焼きビーフン →生揚げ・醤油なし	豚肉 ◎生揚げ	キャベツ・玉ねぎ・人参・チンゲン菜 ひじき・さやいんげん パイナップル(缶詰)	■焼きそば用麺・油・でん粉 さつまいも・砂糖	料理酒・◎中濃ソース・とんかつソース・■◎醤油 だし・■◎醤油・料理酒	■◎ソフトせんべい	星たばよ →ルヴァン 牛乳	■◎星型せんべい ▲牛乳

■ 味噌や醤油は大豆の含まない調味料で味付け対応します  
 ■ 牛乳の代替対応はお茶・豆乳・ジュースです  
 ■ 献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい



# 2022年4月 粉浜学園 献立表

(完了期：12～18か月ごろ)



アレルギー表示 ●卵 ▲乳 ■小麦 ◎大豆

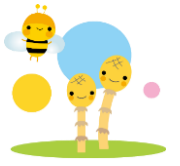
日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
2	土	五目うどん さつま芋きんぴら フルーツ(バナナ)	豚肉	白菜・人参・しめじ・ほうれん草・だし昆布 ピーマン バナナ	■うどん さつま芋・油・砂糖	だし・■◎醤油・本みりん・塩 だし・■◎醤油・本みりん・料理酒	アンパンマンベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
4	月	鶏肉の塩こうじ焼 ツナサラダ 軟飯 味噌汁	鶏肉 ◎ツナフレーク	コーン・ブロッコリー・人参 しめじ・小松菜・玉ねぎ	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩こうじ 塩 だし	おやさいほーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
5	火	白身魚の甘辛焼 ほうれん草とえのきのお浸し 炊き込み軟飯 すまし汁	ホキ ◎油揚げ	ほうれん草・太もやし・えのきたけ 人参 玉ねぎ・わかめ	砂糖・油 米(国産) ■巻麩	■◎醤油・料理酒 ■◎醤油・本みりん・だし ■◎醤油・本みりん・料理酒・だし だし・■◎醤油・塩	ハイハイ	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース	
6	水	麻婆豆腐 キャベツの中華サラダ 麦入り軟飯 中華スープ	◎豆腐・豚ひき肉・■◎鶏レバー・◎赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・生しいたけ キャベツ・人参	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦	■◎醤油・料理酒・鶏がらスープ ■◎醤油・本みりん・鶏がらスープ	アンパンマンベビーせんべい	ふんわりじんじんクッキー	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・◎豆腐・人参	
7	木	ナポリタンスバゲティ かぼちゃサラダ ロールパン スープ	◎ツナフレーク	玉ねぎ・ピーマン・しめじ かぼちゃ・ブロッコリー 白菜・人参・さやいんげん	■スバゲティ・油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ■▲◎ロールパン	トマトケチャップ・◎コンソメ 塩 ◎コンソメ	おやさいほーる(さつまいも)	おかか入り軟飯	米(国産)・かつお節 ■◎醤油	
8	金	白身魚の旨煮 アスパラともやしのあおさし 麦入り軟飯 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ・◎白みそ	しょうが グリーンアスパラガス・太もやし・人参・あおさのみ 小松菜・えのきたけ	砂糖 米(国産)・押麦 さつま芋	■◎ウスターソース・■◎醤油・料理酒 ■◎醤油・本みりん・だし だし	ハイハイ	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
9	土	焼き鳥丼(軟飯) ブロッコリーのお浸し 味噌汁	鶏肉 ◎生揚げ・◎赤みそ・◎白みそ	しょうが・キャベツ ブロッコリー・人参 大根・青ねぎ	米(国産)・油・砂糖・でん粉	■◎醤油・本みりん・塩 ■◎醤油・本みりん・だし だし	アンパンマンベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
11	月	豆腐と野菜の煮物 ひじきサラダ 軟飯 味噌汁	◎豆腐 ◎油揚げ・◎赤みそ・◎白みそ	玉ねぎ・人参 ひじき・人参・ほうれん草・コーン 白菜・まいたけ	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油・本みりん だし	おやさいほーる(さつまいも)	オレンジゼリー	ゼラチン・オレンジジュース 砂糖	
12	火	豚肉のチャブチェ 高野豆腐の煮物 軟飯 味噌汁	豚肉 ◎凍り豆腐 ◎赤みそ・◎白みそ	玉ねぎ・太もやし・ピーマン・赤パプリカ 人参・さやいんげん わかめ・小松菜	緑豆春雨・油・砂糖 砂糖 米(国産) ■おつゆ麩	■◎醤油・本みりん・料理酒 だし・■◎醤油・料理酒 だし	ハイハイ	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
13	水	さけのマヨネーズ焼 チンゲン菜とキャベツの塩昆布和え 軟飯 すまし汁	さけ ◎豆腐	チンゲン菜・キャベツ・人参・■◎塩昆布 えのきたけ・青ねぎ	でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩 だし・■◎醤油・塩	アンパンマンベビーせんべい	バナナ蒸しパン	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 ▲牛乳・油・バナナ・レモン果汁	
14	木	鶏ミンチと野菜の煮物 しらすと大根のサラダ 軟飯 フルーツ(黄桃)	鶏ひき肉 しらす	人参 大根・きゅうり・ブロッコリー 黄桃(缶詰)	じゃが芋 米(国産)	だし・■◎醤油 減塩和風ドレッシング(ノンオイル)	おやさいほーる(さつまいも)	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
15	金	鶏肉の塩こうじ焼 小松菜ともやしのお浸し わかめ入り軟飯 花麩の味噌汁	鶏肉 ◎赤みそ・◎白みそ	小松菜・太もやし・人参 わかめご飯の素 玉ねぎ・えのきたけ	油 米(国産) ■花麩	塩こうじ ■◎醤油・本みりん・だし だし	ハイハイ	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース	
16	土	けんちんうどん きゅうりの梅風味和え フルーツ(オレンジ)	◎生揚げ	大根・人参・青ねぎ・だし昆布 きゅうり・キャベツ・練り梅 オレンジ	■うどん・じゃが芋	だし・■◎醤油・本みりん・塩 ■◎醤油・本みりん・だし	アンパンマンベビーせんべい	ヨーグルト	▲ヨーグルト	
18	月	中華丼(軟飯) かぼちゃの旨煮 味噌汁	豚肉 ◎豆腐・◎赤みそ・◎白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・たけのこ・生しいたけ・さやいんげん かぼちゃ 小松菜・わかめ	米(国産)・油・でん粉	鶏がらスープ・■◎醤油・塩 だし・■◎醤油 だし	おやさいほーる(さつまいも)	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
19	火	白身魚のケチャップソテー チキンとキャベツのサラダ 軟飯 すまし汁	ホキ ■蒸し鶏(ほぐし) ◎ツナフレーク	キャベツ・人参・グリーンアスパラガス ほうれん草・えのきたけ	でん粉・油・砂糖 イタリアンドレッシング 米(国産) ■巻麩	トマトケチャップ だし・■◎醤油・塩	ハイハイ	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
20	水	すき焼き風煮 ブロッコリーともやしのおかか和え 麦入り軟飯 味噌汁	牛肉・◎焼豆腐 かつお節 ◎赤みそ・◎白みそ	人参・玉ねぎ ブロッコリー・太もやし かぼちゃ・わかめ・青ねぎ	油・砂糖 米(国産)・押麦	だし・■◎醤油・本みりん ■◎醤油・本みりん・だし だし	アンパンマンベビーせんべい	ミルクラスク	■▲◎食パン・▲バター ▲スキムミルク・砂糖	
21	木	魚入りうどん さつま芋の旨煮 チンゲン菜と人参の煮浸し	たら	玉ねぎ・赤パプリカ チンゲン菜・人参	■うどん さつま芋	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	おやさいほーる(さつまいも)	甘味増入り軟飯	米(国産)・◎赤みそ 本みりん・砂糖	
22	金	クリームシチュー ツナサラダ ロールパン ももゼリー	鶏肉・▲牛乳 ◎ツナフレーク	人参・玉ねぎ・グリーンピース 白菜・ブロッコリー・コーン	じゃが芋・油 ■▲◎ロールパン ももゼリー	■▲◎クリームシチューミックス 減塩和風ドレッシング(ノンオイル)	ハイハイ	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース	
25	月	白身魚のムニエル ブロッコリーの和え物 軟飯 味噌汁	ホキ ◎赤みそ・◎白みそ	玉ねぎ ブロッコリー・キャベツ・人参 かぼちゃ・チンゲン菜	でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 米(国産) ■おつゆ麩	塩・■酢 ■◎醤油・本みりん・だし だし	おやさいほーる(さつまいも)	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
26	火	チキンソテー ほうれん草サラダ 軟飯 スープ	鶏肉	ほうれん草・コーン 大根・グリーンアスパラガス・まいたけ	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩・トマトケチャップ 塩 ◎コンソメ	ハイハイ	フルーツ(バナナ)	バナナ	
27	水	赤魚の煮付け 小松菜と白菜のお浸し 軟飯 味噌汁	赤魚 ◎赤みそ・◎白みそ	しょうが 小松菜・白菜・えのきたけ かぼちゃ・太もやし・青ねぎ	砂糖 米(国産)	だし・■◎醤油・料理酒 ■◎醤油・本みりん・だし だし	アンパンマンベビーせんべい	蒸さつま芋	さつま芋	
28	木	ハヤシライス(軟飯) キャベツのサラダ フルーツ(りんご)	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ キャベツ・きゅうり・コーン・赤パプリカ りんご	米(国産)・押麦・油 コーンクリーミードレッシング	■◎ハヤシルウ・トマトケチャップ	おやさいほーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
30	土	焼きそば ひじきとさつま芋の煮物 フルーツ(パイナップル)	豚肉 ◎生揚げ	キャベツ・玉ねぎ・人参・チンゲン菜 ひじき・さやいんげん パイナップル(缶詰)	■焼きそば用麺・油・でん粉 さつま芋・砂糖	料理酒・◎中濃ソース・とんかつソース・■◎醤油 だし・■◎醤油・料理酒	アンパンマンベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	

■ 献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



# 2022年4月 粉浜学園 献立表

(後期：9～11か月ごろ)



アレルギー表示 ●卵 ▲乳 ■小麦 ◎大豆

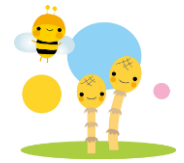
日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	献立	材料	
2	土	鶏肉と野菜のうどん さつまいの煮物 フルーツ(バナナ)	鶏ひき肉	白菜・人参 バナナ	■うどん さつまい	だし・◎醤油 だし・◎醤油	アンパンマンベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
4	月	鶏ささみとブロッコリーの煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ ◎赤みそ	ブロッコリー・人参 小松菜・玉ねぎ	じゃが芋 米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
5	火	白身魚とほうれん草の煮物 人参の煮物 5倍がゆ スープ	たら	ほうれん草・白菜 人参 玉ねぎ	米(国産) ■巻麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・塩	ハイハイ	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース	
6	水	豆腐と野菜の煮物 キャベツの磯煮 5倍がゆ スープ	◎豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・あおさのり 大根・チンゲン菜	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・塩	アンパンマンベビーせんべい	にんじんの甘煮	人参 だし	
7	木	鶏ささみと野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し かぼちゃの煮物	鶏ささみ	ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・人参 かぼちゃ	■うどん	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・◎醤油	おやさいぼーる(さつまいも)	きなこ入り5倍がゆ	米(国産) ◎きな粉	
8	金	白身魚と野菜の煮物 さつまいの煮物 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 小松菜	さつまい 米(国産) ■巻麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	ハイハイ	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
9	土	鶏ミンチとキャベツの磯煮 ブロッコリーと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	キャベツ・あおさのり ブロッコリー・人参 大根・青ねぎ	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	アンパンマンベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
1	月	豆腐と野菜の煮物 白菜の磯煮 5倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 白菜・あおさのり ほうれん草	米(国産) ■そうめん	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	りんごのコンポート	りんご 砂糖	
12	火	鶏ささみと野菜の煮物 人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 人参 小松菜	米(国産) ■おつゆ麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	ハイハイ	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
13	水	白身魚とチンゲン菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	たら ◎豆腐	チンゲン菜・キャベツ かぼちゃ 青ねぎ	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・塩	アンパンマンベビーせんべい	フルーツ(バナナ)	バナナ	
14	木	鶏ミンチと野菜の煮物 しらすとブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉 しらす	人参 ブロッコリー・大根 大根・ほうれん草	じゃが芋 米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・塩	おやさいぼーる(さつまいも)	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
15	金	豆腐と野菜の煮物 さつまいの煮物 5倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	小松菜・人参 玉ねぎ	さつまい 米(国産) ■花麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	ハイハイ	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース	
16	土	魚入りうどん キャベツの磯煮 じゃが芋の煮物	たら	大根・人参 キャベツ・あおさのり	■うどん じゃが芋	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・◎醤油	アンパンマンベビーせんべい	ヨーグルト	▲ヨーグルト	
18	月	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ ◎豆腐・◎赤みそ	白菜・人参 かぼちゃ 小松菜	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
19	火	白身魚と玉ねぎの磯煮 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	玉ねぎ・あおさのり キャベツ・人参 ほうれん草	米(国産) ■巻麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	ハイハイ	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
20	水	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと大根の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・大根 かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	アンパンマンベビーせんべい	パンがゆ	■▲◎食パン ▲スキムミルク	
21	木	魚入りうどん さつまいの旨煮 チンゲン菜と人参の煮浸し	たら	玉ねぎ・赤パプリカ チンゲン菜・人参	■うどん さつまい	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・◎醤油	おやさいぼーる(さつまいも)	みそ入り5倍がゆ	米(国産) ◎赤みそ	
22	金	鶏ミンチとじゃが芋の煮物 ブロッコリーと白菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	人参 ブロッコリー・白菜 玉ねぎ	じゃが芋・砂糖 米(国産) ■巻麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	ハイハイ	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース	
25	月	白身魚とかぼちゃの煮物 ブロッコリーとキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	玉ねぎ・かぼちゃ・あおさのり ブロッコリー・キャベツ チンゲン菜	米(国産) ■おつゆ麩	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
26	火	鶏ささみと野菜の煮物 ほうれん草としらすの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ しらす ◎赤みそ	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・白菜 人参・大根	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	ハイハイ	フルーツ(バナナ)	バナナ	
27	水	白身魚と野菜の煮物 小松菜と白菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 小松菜・白菜 かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	アンパンマンベビーせんべい	蒸さつまい	さつまい	
28	木	鶏肉と野菜の煮物 ブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	人参・玉ねぎ ブロッコリー ほうれん草	米(国産) じゃが芋	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット	
30	土	鶏ささみと野菜のうどん さつまいの煮物 チンゲン菜とキャベツの煮浸し	鶏ささみ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・キャベツ	■うどん さつまい	だし・◎醤油 だし・◎醤油 だし・◎醤油	アンパンマンベビーせんべい	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	

■ 献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



# 2022年4月 粉浜学園 献立表

(中期：7～8か月ごろ)



アレルギー表示 ●卵 ▲乳 ■小麦 ◎大豆

日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午後)	
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料
2	土	鶏肉と野菜のうどん さつまいもの煮物 フルーツ(バナナ)	鶏ひき肉	白菜・人参 バナナ	■うどん さつまいも	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
4	月	鶏ささみとブロッコリーの煮物 じゃが芋の煮物 7倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ ◎赤みそ	ブロッコリー・人参 小松菜・玉ねぎ	じゃが芋 米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット
5	火	白身魚とほうれん草の煮物 人参の煮物 7倍がゆ スープ	たら	ほうれん草・白菜 人参 玉ねぎ	米(国産) ■巻麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース
6	水	豆腐と野菜の煮物 キャベツの磯煮 7倍がゆ スープ	◎豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・あおさのり 大根・チンゲン菜	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	にんじんの甘煮	人参 だし
7	木	鶏ささみと野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し かぼちゃの煮物	鶏ささみ	ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・人参 かぼちゃ	■うどん	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	きなこ入り7倍がゆ	米(国産) ◎きな粉
8	金	白身魚と野菜の煮物 さつまいもの煮物 7倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 小松菜	さつまいも 米(国産) ■巻麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい
9	土	鶏ミンチとキャベツの磯煮 ブロッコリーと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	キャベツ・あおさのり ブロッコリー・人参 大根・青ねぎ	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
11	月	豆腐と野菜の煮物 白菜の磯煮 7倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 白菜・あおさのり ほうれん草	米(国産) ■そうめん	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	りんごのコンポート	りんご 砂糖
12	火	鶏ささみと野菜の煮物 人参の煮物 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 人参 小松菜	米(国産) ■おつゆ麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット
13	水	白身魚とチンゲン菜の煮物 かぼちゃの旨煮 7倍がゆ スープ	たら ◎豆腐	チンゲン菜・キャベツ かぼちゃ 青ねぎ	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	フルーツ(バナナ)	バナナ
14	木	鶏ミンチと野菜の煮物 しらすとブロッコリーの煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉 しらす	人参 ブロッコリー・大根 大根・ほうれん草	じゃが芋 米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい
15	金	豆腐と野菜の煮物 さつまいもの煮物 7倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	小松菜・人参 玉ねぎ	さつまいも 米(国産) ■花麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース
16	土	魚入りうどん キャベツの磯煮 じゃが芋の煮物	たら	大根・人参 キャベツ・あおさのり	■うどん じゃが芋	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	ヨーグルト	▲ヨーグルト
18	月	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ ◎豆腐・◎赤みそ	白菜・人参 かぼちゃ 小松菜	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
19	火	白身魚と玉ねぎの磯煮 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	玉ねぎ・あおさのり キャベツ・人参 ほうれん草	米(国産) ■巻麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット
20	水	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと大根の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・大根 かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	パンがゆ	■▲◎食パン ▲スキムミルク
21	木	魚入りうどん さつまいもの旨煮 チンゲン菜と人参の煮浸し	たら	玉ねぎ・赤バブリカ チンゲン菜・人参	■うどん さつまいも	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	みそ入り7倍がゆ	米(国産) ◎赤みそ
22	金	鶏ミンチとじゃが芋の煮物 ブロッコリーと白菜の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	人参 ブロッコリー・白菜 玉ねぎ	じゃが芋・砂糖 米(国産) ■巻麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース
25	月	白身魚とかぼちゃの煮物 ブロッコリーとキャベツの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	玉ねぎ・かぼちゃ・あおさのり ブロッコリー・キャベツ チンゲン菜	米(国産) ■おつゆ麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい
26	火	鶏ささみと野菜の煮物 ほうれん草としらすの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ しらす ◎赤みそ	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・白菜 人参・大根	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	フルーツ(バナナ)	バナナ
27	水	白身魚と野菜の煮物 小松菜と白菜の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 小松菜・白菜 かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	蒸さつまいも	さつまいも
28	木	鶏肉と野菜の煮物 ブロッコリーの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	人参・玉ねぎ ブロッコリー ほうれん草	米(国産) じゃが芋	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット
30	土	鶏ささみと野菜のうどん さつまいもの煮物 チンゲン菜とキャベツの煮浸し	鶏ささみ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・キャベツ	■うどん さつまいも	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ

■ 献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



# 2022年4月 粉浜学園 献立表



## (初期：5～6か月ごろ)

アレルギー表示 ●卵 ▲乳 ■小麦 ⑩大豆

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
2	土	人参のペースト さつまいものペースト 10倍がゆ		人参	さつまいも 米(国産)	
4	月	ブロッコリーのペースト じゃが芋のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー	じゃが芋 米(国産)	
5	火	玉ねぎのペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		玉ねぎ ほうれん草	米(国産)	
6	水	豆腐のペースト 人参のペースト 10倍がゆ	⑩豆腐	人参	米(国産)	
7	木	かぼちゃのペースト 白菜のペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 白菜	米(国産)	
8	金	小松菜のペースト 白身魚のペースト 10倍がゆ	からすがれい	小松菜	米(国産)	
9	土	ブロッコリーのペースト 大根のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー 大根	米(国産)	
11	月	ほうれん草のペースト 豆腐のペースト 10倍がゆ	⑩豆腐	ほうれん草	米(国産)	
12	火	人参のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		人参 玉ねぎ	米(国産)	
13	水	かぼちゃのペースト キャベツのペースト 10倍がゆ		かぼちゃ キャベツ	米(国産)	
14	木	ブロッコリーのペースト 大根のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー 大根	米(国産)	
15	金	豆腐のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ	⑩豆腐	小松菜	米(国産)	
16	土	人参のペースト じゃが芋のペースト 10倍がゆ		人参	じゃが芋 米(国産)	
18	月	かぼちゃのペースト 白菜のペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 白菜	米(国産)	
19	火	白身魚のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ	からすがれい	ほうれん草	米(国産)	
20	水	豆腐のペースト かぼちゃのペースト 10倍がゆ	⑩豆腐	かぼちゃ	米(国産)	
21	木	人参のペースト さつまいものペースト 10倍がゆ		人参	さつまいも 米(国産)	
22	金	じゃが芋のペースト ブロッコリーのペースト 10倍がゆ		ブロッコリー	じゃが芋 米(国産)	
25	月	白身魚のペースト かぼちゃのペースト 10倍がゆ	からすがれい	かぼちゃ	米(国産)	
26	火	大根のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		大根 ほうれん草	米(国産)	
27	水	かぼちゃのペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 玉ねぎ	米(国産)	
28	木	ブロッコリーのペースト じゃが芋のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー	じゃが芋 米(国産)	
30	土	さつまいものペースト 人参のペースト 10倍がゆ		人参	さつまいも 米(国産)	

■ 献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。