



2022年5月 粉浜学園 献立表



アレルギー表示 ●卵 ▲乳 ■小麦 ⑩大豆 ⑬豚肉 (→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月	鶏肉の照焼 高野豆腐の煮物 わかめごはん にゅうめん	→醤油なし →凍り豆腐・醤油なし →そうめん・醤油なし	鶏肉 ⑩凍り豆腐	人参・グリーンピース わかめご飯の素 しめじ・小松菜	油・砂糖 砂糖 米(国産) ■そうめん	■⑩醤油・本みりん だし・■⑩醤油・本みりん だし・■⑩醤油・塩	ルヴァン	マリービスケット →オレンジゼリー 牛乳	■▲⑩マリービスケット ▲牛乳
6金	煮込みハンバーグ ほうれん草の彩りサラダ ごはん マカロニスープ	→鶏肉の煮込み →塩油なし(ブロッコリー・白身)	⑩⑬ハンバーグ 平天	玉ねぎ ほうれん草・コーン・人参 ブロッコリー・白菜	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) ■マカロニ	トマトケチャップ・ウスターソース・赤ワイン・塩 塩 ⑩コンソメ	たべっこベイベービスケット	クッキー →ふかし芋 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー ▲牛乳・▲バター・砂糖 ▲牛乳
7土	ツナチャーハン 中華サラダ 中華スープ	→醤油なし →醤油なし	まぐろフレーク	玉ねぎ・ピーマン 大根・キャベツ・人参 チンゲン菜・わかめ・えのきたけ	米(国産)・油 砂糖・ごま油	鶏がらスープ・塩・■⑩醤油 ■⑩醤油・■酢・本みりん 鶏がらスープ	ソフトせんべい	星たべよ →ビスコ 牛乳	■⑩星型せんべい ▲牛乳
9月	豚じゃが うす揚げとブロッコリーのお浸し ごはん 味噌汁	→鶏じゃが →油揚げなし →すまし汁(小松菜・しめじ)	⑬豚肉 ⑩油揚げ ⑩赤みそ・⑩白みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース ブロッコリー 小松菜・しめじ	じゃが芋・砂糖 米(国産) ■おつゆ麩	だし・■⑩醤油・本みりん・料理酒 ■⑩醤油・本みりん・だし だし	ルヴァン	りんご蒸しパン →米粉りんご蒸しパン 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 りんごジュース・油・りんご ▲牛乳
10火	サバの塩焼 切干大根のハリハリ和え ごはん 味噌汁	→醤油なし →すまし汁	さば ⑩赤みそ・⑩白みそ	切干大根・さやいんげん・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	油 ごま油・白ごま 米(国産) さつま芋	塩 ■⑩醤油・■酢・本みりん だし	たべっこベイベービスケット	いちご食パン →いちごゼリー 牛乳	■●▲⑩ミニ食パン(イチゴ) ▲牛乳
11水	豆腐の中華煮 さつま揚げとほうれん草の和え物 ごはん 中華スープ	→鶏肉の中華煮 →醤油なし	⑩豆腐・⑬豚肉 平天	白菜・人参・ピーマン・まいたけ ほうれん草・太もやし コーン・玉ねぎ・グリーンアスパラガス	油・砂糖・でん粉 米(国産)	■⑩オイスターソース・■⑩醤油・鶏がらスープ ■⑩醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ	ソフトせんべい	豆乳プリン →ぶどうゼリー 牛乳	⑩豆乳プリン ▲牛乳
12木	白身魚の塩こうじ揚げ こんぶ豆 ごはん 味噌汁	→大豆なし →すまし汁	ホキ ⑩大豆 ⑩赤みそ・⑩白みそ	細切昆布・人参・さやいんげん 小松菜・大根・えのきたけ	でん粉・油 砂糖 米(国産)	塩こうじ だし・■⑩醤油・本みりん だし	ルヴァン	ビスコ →星たべよ 牛乳	■▲ビスコ ▲牛乳
13金	カレーライス しらすと野菜のサラダ フルーツ(バナナ)		牛肉 しらす	玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス・赤パプリカ・キャベツ バナナ	米(国産)・押麦・じゃが芋・油	カレーフレーク 減塩和風ドレッシング	たべっこベイベービスケット	メロンパン風トースト →米粉ホットケーキ 牛乳	■▲⑩食パン・▲バター ●卵・砂糖・■小麦粉 ▲牛乳
14土	のっぺうどん 平天入り野菜炒め 味噌かぼちゃ	→汁ビーフン →醤油なし →蒸しかぼちゃ	鶏肉 平天 ⑩赤みそ	大根・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 玉ねぎ・人参・ほうれん草 かぼちゃ	■うどん・でん粉 油・砂糖 砂糖	だし・■⑩醤油・本みりん・塩 ■⑩醤油・料理酒 本みりん	ソフトせんべい	いちごゼリー 牛乳	いちごゼリー ▲牛乳
16月	鶏肉の唐揚げ さつま揚げと野菜のお浸し ごはん 味噌汁	→鶏肉の塩こうじ揚げ →醤油なし →すまし汁(大根・青ねぎ)	鶏肉 平天 ⑩油揚げ・⑩赤みそ・⑩白みそ	しょうが 白菜・チンゲン菜・人参 大根・青ねぎ	でん粉・油 米(国産)	■⑩醤油・料理酒 ■⑩醤油・本みりん・だし だし	ルヴァン	エースコイン →オレンジゼリー 牛乳	■▲⑩エースコイン ▲牛乳
17火	ツナマカロニグラタン ブロッコリーサラダ ロールパン スープ	→チキンチャップ →ごはん →鶏がらスープ	まぐろフレーク・▲牛乳・▲粉チーズ	玉ねぎ・ほうれん草 ブロッコリー・きゅうり・人参・コーン キャベツ・わかめ・さやいんげん	■マカロニ・油・▲バター ■小麦粉・■▲⑩パン粉 コーンクリーミードレッシング ■▲⑩ロールパン	塩・⑩コンソメ ⑩コンソメ	たべっこベイベービスケット	ジャムサンド →米粉パンケーキサンド 牛乳	■▲⑩食パン いちごジャム ▲牛乳
18水	豚肉と筍の甘辛炒め ひじきと高野豆腐の煮物 麦入りごはん 味噌汁	→鶏肉と筍の甘辛炒め →凍り豆腐なし →すまし汁	⑬豚肉 ⑩凍り豆腐 ⑩赤みそ・⑩白みそ	たけのこ・玉ねぎ・黄パプリカ 白菜・ブロッコリー ひじき・人参・グリーンピース なす・ほうれん草	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米(国産)・押麦 さつま芋	■⑩醤油・本みりん・料理酒 だし・■⑩醤油・料理酒 だし	ソフトせんべい	野菜クラッカー →星たべよ 牛乳	■野菜クラッカー ▲牛乳
19木	白身魚のマヨネーズ焼 ウィンナーピーンズ ごはん スープ	→野菜のケチャップソテー →鶏がらスープ	ホキ ⑩⑬ウィンナー・⑩大豆	玉ねぎ・人参・ピーマン コーン・キャベツ・グリーンアスパラガス	でん粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩 ⑩コンソメ・トマトケチャップ ⑩コンソメ	ルヴァン	ドームケーキ(いちご) →いちごゼリー 牛乳	■●▲⑩いちごドームケーキ ▲牛乳
20金	醤油ラーメン 大根の中華サラダ フルーツ(バナナ) カル鉄ピーチ	→汁ビーフン →醤油なし →りんごジュース	⑬豚肉 平天 ▲カル鉄飲料(ピーチ)	玉ねぎ・人参・白菜・青ねぎ 大根・赤パプリカ・チンゲン菜 バナナ	■中華麺・油・ごま油 砂糖・ごま油	■⑩醤油・鶏がらスープ・塩・■⑩オイスターソース ■⑩醤油・■酢	たべっこベイベービスケット	豆ごはんおにぎり	米(国産)・グリーンピース 塩
21土	やきとり丼 ブロッコリーともやしのあおさおえ 味噌汁	→醤油なし →醤油なし →すまし汁(えのき・ほうれん草)	鶏肉 ⑩豆腐・⑩赤みそ・⑩白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん 太もやし・ブロッコリー・あおさのり えのきたけ・ほうれん草	米(国産)・砂糖・油 白ごま	■⑩醤油・本みりん・塩・だし ■⑩醤油・本みりん・だし 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
23月	鶏肉の和風マヨネーズ焼 切干大根サラダ ごはん 味噌汁	→鶏肉のマヨネーズ焼 →醤油なし →すまし汁(小松菜・しめじ)	鶏肉 ⑩赤みそ・⑩白みそ	切干大根・人参・ごぼう グリーンアスパラガス 小松菜・しめじ	マヨネーズタイプ(卵不使用)・油 砂糖・ごま油 米(国産) ■おつゆ麩	本みりん・料理酒・■⑩醤油 ■⑩醤油・■酢・本みりん だし	ルヴァン	星たべよ →ビスコ 牛乳	■⑩星型せんべい ▲牛乳
24火	赤魚のカレー風味揚げ 細切昆布の煮物 ごはん 味噌汁	→ソース・コンソメなし →醤油なし →すまし汁	赤魚 ⑩赤みそ・⑩白みそ	細切昆布・人参・れんこん・グリーンピース かぼちゃ・キャベツ・青ねぎ	でん粉・油 油・砂糖 米(国産)	カレーパウダー・■▲⑩デミグラスソース 塩・トマトケチャップ・⑩コンソメ だし・■⑩醤油・料理酒 だし	たべっこベイベービスケット	ツナコーンロールパン →ツナコーンおにぎり 牛乳	■▲⑩ドックパン まぐろフレーク・コーン 玉ねぎ・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲牛乳
25水	スパゲティミートソース ころころサラダ ロールパン スープ	→ビーフンミートソース →ごはん →鶏がらスープ	牛ひき肉・▲粉チーズ 平天	玉ねぎ・人参・にんにく・ドライパセリ コーン・きゅうり・人参 白菜・しめじ・グリーンアスパラガス	■スパゲティ・オリーブ油・油 ■小麦粉・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) ■▲⑩ロールパン	赤ワイン・トマトケチャップ ウスターソース・■⑩醤油・塩 ⑩コンソメ	ソフトせんべい	アスパラガスビスケット →星たべよ 牛乳	■アスパラガスビスケット ▲牛乳
26木	サバのごま醤油煮 ウィンナーとブロッコリーのソテー 麦入りごはん 味噌汁	→醤油なし →ウィンナーなし →すまし汁	さば ⑩⑬ウィンナー ⑩赤みそ・⑩白みそ	しょうが ブロッコリー・人参・玉ねぎ 大根・わかめ	砂糖・白ごま 油 米(国産)・押麦 さつま芋	■⑩醤油・本みりん・料理酒 鶏がらスープ だし	ルヴァン	ビスコ →オレンジゼリー 牛乳	■▲ビスコ ▲牛乳
★27金	キャロットピラフ チキンナゲット キャベツサラダ クリームスープ	→コンソメ・バターなし →チキンソテー →鶏がらスープ	まぐろフレーク ⑩チキンナゲット ▲牛乳	人参・ドライパセリ キャベツ・きゅうり・コーン・赤パプリカ さやいんげん・しめじ	米(国産)・油・▲バター 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) じゃが芋	⑩コンソメ・塩 トマトケチャップ 塩 ■▲⑩⑬クリームシチューミックス	たべっこベイベービスケット	パインケーキ →米粉の蒸しケーキ 牛乳	■小麦粉・ベーキングパウダー 砂糖・●卵・▲バター オリーブ油・パイン(缶詰) ▲牛乳
30月	鶏肉の塩こうじ焼 大根とアスパラのサラダ ごはん 味噌汁	→すまし汁	鶏肉 ⑩赤みそ・⑩白みそ	大根・人参・グリーンアスパラガス キャベツ・エリンギ・ほうれん草	油 イタリアンドレッシング 米(国産)	塩こうじ だし	ルヴァン	マリービスケット →ぶどうゼリー 牛乳	■▲⑩マリービスケット ▲牛乳
31火	麻婆丼 ツナサラダ 中華スープ	→牛丼	⑩豆腐・⑬豚ひき肉・⑩赤みそ まぐろフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ きゅうり・太もやし・人参 わかめ・コーン・チンゲン菜	米(国産)・油・砂糖・でん粉	■⑩醤油・料理酒・鶏がらスープ・塩 減塩和風ドレッシング 鶏がらスープ	たべっこベイベービスケット	ミルクパン →いちごゼリー 牛乳	■●▲⑩ミルクパン ▲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5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 ⑩大豆 ⑬豚肉

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月	鶏肉の照焼 高野豆腐の煮物 わかめ入り軟飯 にゅうめん	鶏肉 ⑩凍り豆腐	人参・グリーンピース わかめご飯の素 しめじ・小松菜	油・砂糖 砂糖 米(国産) ■そうめん	■⑩醤油・本みりん だし・■⑩醤油・本みりん だし・■⑩醤油・塩	おやさいぼーる(さつままい)	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
6金	鶏ささみと玉ねぎの磯煮 ほうれん草の彩りサラダ 軟飯 マカロニスープ	鶏ささみ	玉ねぎ・あおさのり ほうれん草・コーン・人参 ブロッコリー・白菜	マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産) ■マカロニ	だし・■⑩醤油 塩 ⑩コンソメ	ハイハイ	クッキー	■小麦粉・ベーキングパウダー ▲牛乳・▲バター・砂糖	
7土	ツナチャーハン(軟飯) 大根サラダ 中華スープ	まぐろフレーク	玉ねぎ・ピーマン 大根・キャベツ・人参 チンゲン菜・わかめ・えのきたけ	米(国産)・油 砂糖	鶏がらスープ・塩・■⑩醤油 ■⑩醤油・■酢・本みりん 鶏がらスープ	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	
9月	豚じゃが うす揚げとブロッコリーのお浸し 軟飯 味噌汁	⑬豚肉 ⑩油揚げ ⑩赤みそ・⑩白みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース ブロッコリー 小松菜・しめじ	じゃが芋・砂糖 米(国産) ■おつゆ麩	だし・■⑩醤油・本みりん・料理酒 ■⑩醤油・本みりん・だし だし	おやさいぼーる(さつままい)	りんご蒸しパン	■小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 りんごジュース・油・りんご	
10火	タラの塩焼 切干大根のハリハリ和え 軟飯 味噌汁	たら ⑩赤みそ・⑩白みそ	切干大根・さやいんげん・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	油 米(国産) さつま芋	塩 ■⑩醤油・■酢・本みりん だし	ハイハイ	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	
11水	豆腐の中華煮 ほうれん草の和え物 軟飯 中華スープ	⑩豆腐・⑬豚肉	白菜・人参・ピーマン・まいだけ ほうれん草・太もやし コーン・玉ねぎ・グリーンアスパラガス	油・砂糖・でん粉 米(国産)	■⑩オイスターソース・■⑩醤油・鶏がらスープ ■⑩醤油・本みりん・だし 鶏がらスープ	アンパンマンベビーせんべい	豆乳プリン	⑩豆乳プリン	
12木	白身魚の塩こうじ焼 こんぶ豆 軟飯 味噌汁	ホキ ⑩大豆 ⑩赤みそ・⑩白みそ	細切昆布・人参・さやいんげん 小松菜・大根・えのきたけ	油 砂糖 米(国産)	塩こうじ だし・■⑩醤油・本みりん だし	おやさいぼーる(さつままい)	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
13金	豆腐とじゃが芋の煮物 しらすと野菜のサラダ フルーツ(バナナ)	⑩豆腐 しらす	人参 グリーンアスパラガス・赤パプリカ・キャベツ バナナ	じゃが芋	だし・■⑩醤油 減塩和風ドレッシング	ハイハイ	シュガートースト	■▲⑩食パン・▲バター 砂糖	
14土	のっぺうどん 野菜炒め 味噌かぼちゃ	鶏肉 ⑩赤みそ	大根・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 玉ねぎ・人参・ほうれん草 かぼちゃ	■うどん・でん粉 油・砂糖 砂糖	だし・■⑩醤油・本みりん・塩 ■⑩醤油・料理酒 本みりん	アンパンマンベビーせんべい	いちごゼリー	いちごゼリー	
16月	豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜と白菜の煮浸し 軟飯 味噌汁	⑩豆腐 ⑩油揚げ・⑩赤みそ・⑩白みそ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・白菜 大根・青ねぎ	 米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし	おやさいぼーる(さつままい)	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
17火	ツナマカロニグラタン ブロッコリーサラダ ロールパン スープ	まぐろフレーク・▲牛乳・▲粉チーズ	玉ねぎ・ほうれん草 ブロッコリー・きゅうり・人参・コーン キャベツ・わかめ・さやいんげん	■マカロニ・油・▲バター ■小麦粉・■▲⑩パン粉 コーンクリーミードレッシング ■▲⑩ロールパン	塩・⑩コンソメ ⑩コンソメ	ハイハイ	ジャムサンド	■▲⑩食パン いちごジャム	
18水	豚肉と野菜の甘辛炒め ひじきと高野豆腐の煮物 麦入り軟飯 味噌汁	⑬豚肉 ⑩凍り豆腐 ⑩赤みそ・⑩白みそ	玉ねぎ・黄パプリカ・白菜・ブロッコリー ひじき・人参・グリーンピース なす・ほうれん草	油・砂糖・でん粉 油・砂糖 米(国産)・押麦 さつま芋	■⑩醤油・本みりん・料理酒 だし・■⑩醤油・料理酒 だし	アンパンマンベビーせんべい	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
19木	白身魚のマヨネーズ焼 ビーンズチャップ 軟飯 スープ	ホキ ⑩大豆	玉ねぎ・人参・ピーマン コーン・キャベツ・グリーンアスパラガス	でん粉・油・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)	塩 ⑩コンソメ・トマトケチャップ ⑩コンソメ	おやさいぼーる(さつままい)	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	
20金	豆腐と野菜のうどん 大根とチンゲン菜の煮浸し フルーツ(バナナ)	⑩豆腐	白菜・人参 大根・チンゲン菜 バナナ	■うどん	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油	ハイハイ	豆入り軟飯	米(国産)・グリーンピース 塩	
21土	やきとり丼(軟飯) ブロッコリーともやしのあおさのり 味噌汁	鶏肉 ⑩豆腐・⑩赤みそ・⑩白みそ	玉ねぎ・人参・さやいんげん 太もやし・ブロッコリー・あおさのり えのきたけ・ほうれん草	米(国産)・砂糖・油	■⑩醤油・本みりん・塩・だし ■⑩醤油・本みりん・だし 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	
23月	鶏肉の和風マヨネーズ焼 切干大根サラダ 軟飯 味噌汁	鶏肉 ⑩赤みそ・⑩白みそ	切干大根・人参・グリーンアスパラガス 小松菜・しめじ	マヨネースタイプ(卵不使用)・油 砂糖 米(国産) ■おつゆ麩	本みりん・料理酒・■⑩醤油 ■⑩醤油・■酢・本みりん だし	おやさいぼーる(さつままい)	アンパンマンベビーせんべい	ベビーせんべい	
24火	白身魚と玉ねぎの煮物 細切昆布の煮物 軟飯 味噌汁	たら ⑩赤みそ・⑩白みそ	玉ねぎ 細切昆布・人参・グリーンピース かぼちゃ・キャベツ・青ねぎ	油・砂糖 米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油・料理酒 だし	ハイハイ	ツナコンロールパン	■▲⑩ドックパン まぐろフレーク・コーン 玉ねぎ・マヨネースタイプ(卵不使用)	
25水	スパゲティミートソース ころころサラダ ロールパン スープ	牛ひき肉・▲粉チーズ	玉ねぎ・人参・にんにく・ドライパセリ コーン・きゅうり・人参 白菜・しめじ・グリーンアスパラガス	■スパゲティ・オリーブ油・油 ■小麦粉・砂糖 マヨネースタイプ(卵不使用) ■▲⑩ロールパン	赤ワイン・トマトケチャップ ウスターソース・■⑩醤油・塩 ⑩コンソメ	アンパンマンベビーせんべい	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
26木	白身魚と人参の煮物 ブロッコリーのソテー 麦入り軟飯 味噌汁	からすがれい ⑩赤みそ・⑩白みそ	人参 ブロッコリー・人参・玉ねぎ 大根・わかめ	油 米(国産)・押麦 さつま芋	だし・■⑩醤油 鶏がらスープ だし	おやさいぼーる(さつままい)	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ	
27金	キャロットピラフ(軟飯) チキンソテー キャベツサラダ クリームスープ	まぐろフレーク 鶏肉 ▲牛乳	人参・ドライパセリ キャベツ・きゅうり・コーン・赤パプリカ さやいんげん・しめじ	米(国産)・油・▲バター 油 マヨネースタイプ(卵不使用) じゃが芋	⑩コンソメ・塩 トマトケチャップ 塩 ■▲⑩⑬クリームシチューミックス	ハイハイ	フルーツ(バナナ)	バナナ	
30月	鶏肉の塩こうじ焼 大根とアスパラのサラダ 軟飯 味噌汁	鶏肉 ⑩赤みそ・⑩白みそ	大根・人参・グリーンアスパラガス キャベツ・エリンギ・ほうれん草	油 イタリアンドレッシング 米(国産)	塩こうじ だし	おやさいぼーる(さつままい)	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
31火	麻婆丼(軟飯) ツナサラダ 中華スープ	⑩豆腐・⑬豚ひき肉・⑩赤みそ まぐろフレーク	しょうが・にんにく・玉ねぎ きゅうり・太もやし・人参 わかめ・コーン・チンゲン菜	米(国産)・油・砂糖・でん粉	■⑩醤油・料理酒・鶏がらスープ・塩 減塩和風ドレッシング 鶏がらスープ	ハイハイ	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	

■ 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5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 ⑩大豆 ⑬豚肉

日曜日	曜日	昼食	主な材料と体内での動き				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月		鶏肉と玉ねぎの磯煮 ブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・あおさのり ブロッコリー・人参 小松菜	米(国産) ■そうめん	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	おやさいぼーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
6金		鶏ささみと玉ねぎの磯煮 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・あおさのり ほうれん草・人参 ブロッコリー・白菜	米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	ハイハイ	さつまいもの甘煮	さつまいも だし	
7土		白身魚とピーマンの煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 大根	米(国産) じゃが芋	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	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	
9月		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋とブロッコリーの煮物 5倍がゆ 味噌汁	⑩豆腐 ⑩赤みそ	人参・玉ねぎ ブロッコリー 小松菜	じゃが芋 米(国産) ■おつゆ麩	だし・■⑩醤油 だし・■⑩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	
10火		白身魚と大根の磯煮 さつまいもと人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	たら	大根・あおさのり 人参 チンゲン菜・玉ねぎ	さつまいも 米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし	ハイハイ	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	
11水		鶏肉と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	白菜・人参 かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	アンパンマンベビーせんべい	ヨーグルト	▲ヨーグルト	
12木		白身魚と野菜の煮物 大根の煮物 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ・人参 大根 小松菜	米(国産) ■そうめん	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
13金		豆腐とじゃが芋の煮物 キャベツとしらすの煮浸し 5倍がゆ スープ	⑩豆腐 しらす	人参 キャベツ 玉ねぎ・ほうれん草	じゃが芋 米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	ハイハイ	パンがゆ	■▲⑩食パン ▲スキムミルク	
14土		鶏ささみと野菜のうどん ほうれん草と玉ねぎの煮浸し かぼちゃの煮物	鶏ささみ	大根・人参 ほうれん草・人参 かぼちゃ	■うどん	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油	アンパンマンベビーせんべい	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	
16月		豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜と白菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	⑩豆腐 ⑩赤みそ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・白菜 大根	米(国産) ■巻麩	だし・■⑩醤油 だし・■⑩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	
17火		鶏ミンチと野菜の煮物 人参の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・ほうれん草 人参 キャベツ・ブロッコリー	米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	ハイハイ	りんごのコンポート	りんご 砂糖	
18水		鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 なす・小松菜	さつまいも 米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし	アンパンマンベビーせんべい	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
19木		白身魚とかぼちゃの煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい	かぼちゃ 玉ねぎ・人参 キャベツ	米(国産) ■巻麩	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	おやさいぼーる(さつまいも)	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	
20金		豆腐と野菜のうどん 大根とチンゲン菜の煮浸し フルーツ(バナナ)	⑩豆腐	白菜・人参 大根・チンゲン菜 バナナ	■うどん	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油	ハイハイ	みそ入り5倍がゆ	米(国産) ⑩赤みそ	
21土		鶏ミンチと野菜の煮物 ブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ⑩豆腐・⑩赤みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー ほうれん草	米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 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	
23月		鶏ミンチと野菜の煮物 大根の磯煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉	玉ねぎ・人参 大根・あおさのり 小松菜	米(国産) ■おつゆ麩	だし・■⑩醤油 だし・■⑩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	
24火		白身魚と玉ねぎの煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら	玉ねぎ キャベツ・人参 かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし	ハイハイ	パンがゆ	■▲⑩ドックパン ▲スキムミルク	
25水		豆腐と野菜のうどん ほうれん草と白菜の煮浸し じゃが芋の煮物	⑩豆腐	玉ねぎ・人参 ほうれん草・白菜	■うどん じゃが芋	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油	アンパンマンベビーせんべい	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
26木		白身魚と人参の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい	人参 ブロッコリー・玉ねぎ 大根	米(国産) さつまいも	だし・■⑩醤油 だし・■⑩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	
27金		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ スープ	⑩豆腐	キャベツ・赤パプリカ 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	ハイハイ	フルーツ(バナナ)	バナナ	
30月		鶏ささみと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ	玉ねぎ・ブロッコリー 大根・人参 キャベツ・ほうれん草	米(国産)	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし	おやさいぼーる(さつまいも)	マンナビスケット	■▲⑩マンナビスケット	
31火		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ スープ	⑩豆腐	玉ねぎ・人参 チンゲン菜	じゃが芋 米(国産) ■そうめん	だし・■⑩醤油 だし・■⑩醤油 だし・塩	ハイハイ	マンナウエハース	■▲⑩マンナウエハース	

■ 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5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 ◎豚肉

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月		鶏肉と玉ねぎの磯煮 ブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・あおさのり ブロッコリー・人参 小松菜	米(国産) ■そうめん	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット
6金		鶏ささみと玉ねぎの磯煮 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・あおさのり ほうれん草・人参 ブロッコリー・白菜	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	さつま芋の甘煮	さつま芋 だし
7土		白身魚とピーマンの煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 大根	米(国産) じゃが芋	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
9月		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋とブロッコリーの煮物 5倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	人参・玉ねぎ ブロッコリー 小松菜	じゃが芋 米(国産) ■おつゆ麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	りんごのコンポート	りんご 砂糖
10火		白身魚と大根の磯煮 さつま芋と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	たら ◎赤みそ	大根・あおさのり 人参 チンゲン菜・玉ねぎ	さつま芋 米(国産)	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
11水		鶏肉と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	白菜・人参 かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	ヨーグルト	▲ヨーグルト
12木		白身魚と野菜の煮物 大根の煮物 5倍がゆ 味噌汁	たら ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 大根 小松菜	米(国産) ■そうめん	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金		豆腐とじゃが芋の煮物 キャベツとしらすの煮浸し 5倍がゆ スープ	◎豆腐 しらす	人参 キャベツ 玉ねぎ・ほうれん草	じゃが芋 米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	パンがゆ	■▲◎食パン ▲スキムミルク
14土		鶏ささみと野菜のうどん ほうれん草と玉ねぎの煮浸し かぼちゃの煮物	鶏ささみ	大根・人参 ほうれん草・人参 かぼちゃ	■うどん	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	マンナウエハース	■▲◎マンナウエハース
16月		豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜と白菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	◎豆腐 ◎赤みそ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・白菜 大根	米(国産) ■巻麩	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
17火		鶏ミンチと野菜の煮物 人参の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・ほうれん草 人参 キャベツ・ブロッコリー	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	りんごのコンポート	りんご 砂糖
18水		鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 なす・小松菜	さつま芋 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
19木		白身魚とかぼちゃの煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい	かぼちゃ 玉ねぎ・人参 キャベツ	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
20金		豆腐と野菜のうどん 大根とチンゲン菜の煮浸し フルーツ(バナナ)	◎豆腐	白菜・人参 大根・チンゲン菜 バナナ	■うどん	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	みそ入り5倍がゆ	米(国産) ◎赤みそ
21土		鶏ミンチと野菜の煮物 ブロッコリーの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎豆腐・◎赤みそ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー ほうれん草	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	ヨーグルト	▲ヨーグルト
23月		鶏ミンチと野菜の煮物 大根の磯煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 ◎赤みそ	玉ねぎ・人参 大根・あおさのり 小松菜	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
24火		白身魚と玉ねぎの煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら ◎赤みそ	玉ねぎ キャベツ・人参 かぼちゃ・青ねぎ	米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	パンがゆ	■▲◎ドックパン ▲スキムミルク
25水		豆腐と野菜のうどん ほうれん草と白菜の煮浸し じゃが芋の煮物	◎豆腐	玉ねぎ・人参 ほうれん草・白菜	■うどん じゃが芋	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・■◎醤油	マンナビスケット	■▲◎マンナビスケット
26木		白身魚と人参の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい ◎赤みそ	人参 ブロッコリー・玉ねぎ 大根	米(国産) さつま芋	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
27金		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ スープ	◎豆腐	キャベツ・赤パプリカ 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米(国産)	だし・■◎醤油 だし・■◎醤油 だし・塩	フルーツ(バナナ)	バナナ
30月		鶏ささみと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ ◎赤みそ	玉ねぎ・ブロッコリー 大根・人参 キャベツ・ほうれん草	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
31火		豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ スープ	◎豆腐	玉ねぎ・人参 チンゲン菜	じゃが芋 米(国産) ■そうめん	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

■ 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。