

後期食献立表

2026年度6月

日	曜日	昼食	材 料 名	おやつ
1 15 29	月	そばろ粥 野菜のだし煮 ほうれん草のスープ オレンジ	米、水、鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、しょうゆ きゅうり、にんじん、だし、しょうゆ ほうれん草、たまねぎ、にんじん、だし、しょうゆ オレンジ	むしパン
2 16 30	火	おかゆ 鮭のだし煮 きゅうりとにんじんだし煮 豆腐のみそ汁 バナナ	米、水 鮭、たまねぎ、だし、しょうゆ きゅうり、にんじん、しらす、だし、しょうゆ 豆腐、にんじん、だし、みそ バナナ	かぼちゃポーロ
3 17	水	野菜あんかけうどん じゃがいものほくほく煮 バナナ	うどん、鶏ささみ、にんじん、たまねぎ、こまつな、だし、しょうゆ じゃがいも、あおりのり、だし バナナ	みそ粥
4 18	木	おかゆ カレイのだし煮 キャベツとにんじんだし煮 かぶのスープ オレンジ	米、水 カレイ、たまねぎ、だし、しょうゆ キャベツ、にんじん、だし、しょうゆ かぶ、にんじん、だし、しょうゆ オレンジ	せんべい
5 19	金	おかゆ 肉団子のケチャップ煮 きゅうりとにんじんだし煮 ほうれん草のスープ バナナ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、水、片栗粉、ケチャップ、だし きゅうり、にんじん、だし、しょうゆ ほうれん草、たまねぎ、にんじん、だし、しょうゆ バナナ	かぼちゃポーロ
8 22	月	おかゆ 鶏ひき肉のトマト風煮 ブロッコリーのだし煮 キャベツのスープ オレンジ	米、水 鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、だし、ケチャップ ブロッコリー、にんじん、だし、しょうゆ キャベツ、たまねぎ、にんじん、だし、しょうゆ オレンジ	バナナむしパン
9 23	火	おかゆ 肉豆腐風 だいこんときゅうりのだし煮 じゃがいものすまし汁 バナナ	米、水 鶏ひき肉、豆腐、たまねぎ、にんじん、だし、みそ だいこん、きゅうり、だし、しょうゆ じゃがいも、たまねぎ、だし、しょうゆ バナナ	せんべい
10 24	水	食パン かじきの煮物 キャベツのだし煮 野菜のクリームスープ バナナ	米、水 かじき、にんじん、たまねぎ、だし、しょうゆ キャベツ、にんじん、だし、しょうゆ たまねぎ、にんじん、だし、粉ミルク バナナ	小松菜としらすのおかゆ
11 25	木	おかゆ 鶏ひき肉のとろとろ煮 ひじきの煮物 だいこんのみそ汁 オレンジ	米、水 鶏ひき肉、たまねぎ、だし、しょうゆ ひじき、にんじん、いんげん、だし、しょうゆ だいこん、にんじん、だし、しょうゆ オレンジ	せんべい
12	金	おかゆ 白身魚のふわふわ団子スープ煮 小松菜としらすのだし煮 バナナ	米、水 たらすり身、豆腐、みそ、片栗粉、にんじん、たまねぎ、だし、しょうゆ 小松菜、キャベツ、だし、しょうゆ バナナ	かぼちゃポーロ
26	金	ピラフ粥 ブロッコリーのだし煮 トマトスープ バナナ	米、だし、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん ブロッコリー、にんじん、だし、しょうゆ トマト缶、たまねぎ、にんじん、キャベツ、だし バナナ	ほうれん草むしパン

- 献立は都合により変更になることがあります。
- 土曜日保育の利用は早めにご相談ください
- 何か気になる点ありましたらお気軽にお声がけください。