

# 2019年 6月の献立



あゆみ幼稚園

日曜日	朝のおやつ (乳児)	お昼の献立	材料名	3時のおやつ	材料名
1 土	紫芋チップ お茶	豚肉と白菜のおじや 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・豚肉・白菜 南瓜/りんご	人参粥 お茶	米・人参
3 月	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/鯛と野菜煮 じゃが芋と玉葱の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鯛・小松菜・人参 じゃが芋・玉葱 キャベツ/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
4 火	紫芋チップ お茶	おかゆ/豆腐の肉あんかけ ブロッコリーと人参の煮物 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・豚ミンチ ブロッコリー・人参・玉葱 南瓜/りんご	野菜うどん お茶	うどん麺・玉葱・人参 小松菜
5 水	ふわふわチップ お茶	おかゆ/鮭と小松菜の蒸し煮 さつまいの煮物 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/鮭・小松菜・人参 さつまい 豆腐/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋
6 木	バナナ お茶	おかゆ/南瓜のそぼろあんかけ ほうれん草と玉葱煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/南瓜・鶏ミンチ ほうれん草・玉葱 キャベツ/りんご	人参粥 お茶	米・人参
7 金	紫芋チップ お茶	おかゆ/肉じゃが ブロッコリー煮 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・じゃが芋・玉葱・人参 ブロッコリー ほうれん草/バナナ	さつまい粥 お茶	米・さつまい
8 土	赤ちゃんせんべい お茶	鶏肉と野菜のおじや じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米・鶏ミンチ・ほうれん草 じゃが芋/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
10 月	ふわふわチップ お茶	みそ煮込みうどん 南瓜と玉葱煮 フルーツ	うどん麺・豚ミンチ・キャベツ・人参 南瓜・玉葱 りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
11 火	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/カレイの人参ソースかけ さつまいと玉葱の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/カラスガレイ・人参 さつまい・玉葱・ほうれん草 キャベツ/りんご	人参粥 お茶	米・人参
12 水	りんご お茶	おかゆ/豆腐のそぼろあんかけ ブロッコリーと人参煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・鶏ミンチ ブロッコリー・人参 南瓜/バナナ	さつまい粥 お茶	米・さつまい
13 木	南瓜のマッシュ お茶	おかゆ/鯛と人参の煮付 さつまいと小松菜煮 白菜のみそ汁/フルーツ	米/鯛・人参・玉葱 さつまい・小松菜 白菜/バナナ	豆腐粥 お茶	米・豆腐
14 金	紫芋チップ お茶	おかゆ/肉団子の野菜あんかけ ほうれん草とじゃが芋煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・玉葱・人参 ほうれん草・じゃが芋 豆腐/りんご	煮込みうどん お茶	うどん麺・玉葱・人参・白菜
15 土	赤ちゃんせんべい お茶	鶏肉と小松菜のおじや 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・鶏肉・小松菜 南瓜/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
17 月	ふわふわチップ お茶	おかゆ/鮭の蒸し煮 野菜のやわらか煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/鮭・じゃが芋 キャベツ・人参 玉葱/りんご	人参粥 お茶	米・人参
18 火	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐と野菜煮 南瓜の煮物 白菜のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・ほうれん草・人参 南瓜 白菜/りんご	さつまい粥 お茶	米・さつまい
19 水	りんご お茶	おかゆ/カレイの野菜あんかけ じゃが芋とブロッコリー煮 人参のみそ汁/フルーツ	米/カラスガレイ・玉葱・人参 じゃが芋・ブロッコリー 人参/バナナ	野菜うどん お茶	うどん麺・キャベツ・人参
20 木	紫芋チップ お茶	おかゆ/豚肉と野菜煮 さつまいの煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/豚ミンチ・ほうれん草・人参・玉葱 さつまい 玉葱/りんご	豆腐粥 お茶	米・豆腐
21 金	赤ちゃんせんべい お茶	けんちんうどん じゃが芋と人参煮 フルーツ	うどん麺・豆腐・小松菜・人参 じゃが芋・人参 バナナ	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
22 土	紫芋チップ お茶	豚肉と人参のおじや キャベツのみそ汁/フルーツ	米・豚肉・人参 キャベツ/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
24 月	ふわふわチップ お茶	おかゆ/鯛とブロッコリーの蒸し煮 南瓜の煮物 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鯛・ブロッコリー・玉葱 南瓜 キャベツ/りんご	さつまい粥 お茶	米・さつまい
25 火	さつまいのマッシュ お茶	おかゆ/じゃが芋のそぼろあんかけ 豆腐とほうれん草煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米/じゃが芋・鶏ミンチ 豆腐・ほうれん草 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
26 水	りんご お茶	みそ煮込みうどん じゃが芋煮 フルーツ	うどん麺・豚肉・キャベツ・玉葱・人参 じゃが芋・ブロッコリー バナナ	人参粥 お茶	米・人参
27 木	紫芋チップ お茶	おかゆ/鮭と野菜煮 さつまいと人参煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米/鮭・小松菜・玉葱 さつまい・人参 キャベツ/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
28 金	赤ちゃんせんべい お茶	おかゆ/豆腐の野菜あんかけ 南瓜の煮物 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米/豆腐・玉葱・人参 南瓜・ブロッコリー ほうれん草/バナナ	煮込みうどん お茶	うどん麺・キャベツ・人参
29 土	ふわふわチップ お茶	豚肉と人参のおじや 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・豚肉・人参 南瓜/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参

- ※ 主食の米は、微量栄養素(ビタミンB1・食物繊維・鉄など)をより多く摂取できるように、七分づき米を使用しています。
- ※ アレルギー児については除去食で対応しています。
- ※ 調味料は、出汁(昆布・鰹)砂糖・醤油・塩・片栗粉・味噌を使用しています。
- ※ 発達状況に応じて、食材の形状や味付けを変えています。
- ※ 延長保育には、赤ちゃんせんべい、フルーツなどの軽食を日替わりで提供しています。