



後期食



令和6年7月

国立ひまわり保育園

日 ／ 曜	時間帯	献立	材 料 名			
			黄	赤	緑	
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	その他
1月	午前食	① 5倍粥 ② さつまいものすまし汁 ③ 肉団子のみそ煮	米 さつまい芋 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	トマト、人参、なす	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
	午後食	① トースト（スティック） ② 豆腐とトマトのスープ ③ さつまい芋の甘煮	ブルマンホワイト（パン） さつまい芋、三温糖	絹ごし豆腐	トマト、人参	昆布だし汁、醤油
2火	午前食	① 5倍粥 ② 大根の味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	大根 人参、玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 人参の味噌汁 ③ ツナと野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	ツナ缶	人参 大根、さやいんげん	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
3水	午前食	① しらす入り煮込みうどん ② ツナと野菜の煮物	干しうどん じゃが芋、片栗粉、三温糖	しらす干し ツナ缶	玉ねぎ 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② じゃが芋のすまし汁 ③ 野菜のそぼろ煮	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、なす、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
4木	午前食	① 5倍粥 ② キャベツの味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	キャベツ 人参、玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 玉ねぎのすまし汁 ③ 野菜のそぼろ煮	米 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	玉ねぎ 大根、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
5金	午前食	① 5倍粥 ② じゃが芋のスープ ③ 豆腐と野菜のトマト煮	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	トマト、玉ねぎ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、ケチャップ
	午後食	① 5倍粥 ② かぶのすまし汁 ③ 鶏肉の味噌煮	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	かぶ 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
6土	午前食	① 5倍粥 ② じゃが芋の味噌汁 ③ 豆腐と野菜の煮物	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	人参、玉ねぎ、小松菜	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 小松菜のすまし汁 ③ ツナと野菜の煮物	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	ツナ缶	玉ねぎ、小松菜 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
8月	午前食	① 5倍粥 ② シチュー ③ スティック野菜	米 片栗粉	牛乳、鶏ひき肉	かぼちゃ、人参、玉ねぎ 人参、きゅうり	塩
	午後食	① 煮込みうどん ② ツナと野菜の煮物	干しうどん 片栗粉、三温糖	ツナ缶	玉ねぎ、キャベツ かぼちゃ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
9火	午前食	① 5倍粥 ② 豆腐とわかめの味噌汁 ③ ツナと野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐、カットわかめ ツナ缶	人参、キャベツ	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 小松菜のスープ ③ 肉団子と野菜のケチャップ煮	米 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	玉ねぎ、小松菜 玉ねぎ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、ケチャップ
10水	午前食	① 5倍粥 ② 冬瓜のすまし汁 ③ 鶏肉と野菜の味噌煮	米 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	冬瓜 人参、玉ねぎ、キャベツ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
	午後食	① トースト（スティック） ② 肉団子のスープ ③ 茹で野菜	ブルマンホワイト（パン） 片栗粉	鶏ひき肉	キャベツ、玉ねぎ 人参、かぶ	昆布だし汁、醤油
11木	午前食	① 5倍粥 ② さつまい芋の味噌汁 ③ しらすと野菜の煮物	米 さつまい芋 片栗粉、三温糖	しらす干し	ブロッコリー、人参	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② ブロッコリーのすまし汁 ③ 鶏ひき肉とさつまい芋の煮物	米 さつまい芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	ブロッコリー 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
12金	午前食	① 5倍粥 ② 大根の味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	大根 人参、ほうれん草	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 煮込みうどん ② 豆腐と野菜の煮物	干しうどん 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	玉ねぎ、ほうれん草 大根、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
13土	午前食	① 5倍粥 ② わかめの味噌汁 ③ じゃが芋のそぼろ煮	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	カットわかめ 鶏ひき肉	玉ねぎ 人参	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② じゃが芋のすまし汁 ③ 豆腐と野菜の煮物	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	人参、チンゲン菜	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
16火	午前食	① 5倍粥 ② 大根の味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	大根 人参、玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 人参の味噌汁 ③ ツナと野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	ツナ缶	人参 大根、さやいんげん	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油

日／曜	時間帯	献立	材 料 名			
			黄	赤	緑	その他
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
17 水	午前食	① しらす入り煮込みうどん ② ツナと野菜の煮物	干しうどん じゃが芋、片栗粉、三温糖	しらす干し ツナ缶	玉ねぎ 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② じゃが芋のすまし汁 ③ 野菜のそぼろ煮	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	人参、なす、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
18 木	午前食	① 5倍粥 ② キャベツの味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	キャベツ 人参、玉ねぎ	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 玉ねぎのすまし汁 ③ 野菜のそぼろ煮	米 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	玉ねぎ 大根、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
19 金	午前食	① 5倍粥 ② じゃが芋のスープ ③ 豆腐と野菜のトマト煮	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	トマト、玉ねぎ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、ケチャップ
	午後食	① 5倍粥 ② かぶのすまし汁 ③ 鶏肉の味噌煮	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	かぶ 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
20 土	午前食	① 5倍粥 ② じゃが芋の味噌汁 ③ 豆腐と野菜の煮物	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	人参、玉ねぎ、小松菜	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 小松菜のすまし汁 ③ ツナと野菜の煮物	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	ツナ缶	玉ねぎ、小松菜 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
22 月	午前食	① 5倍粥 ② さつまいのすまし汁 ③ 肉団子のみそ煮	米 さつまい 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	トマト、人参、なす	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
	午後食	① トースト（スティック） ② 豆腐とトマトのスープ ③ さつまいの甘煮	ブルマンホワイト(パン) 片栗粉 さつまい、三温糖	絹ごし豆腐	トマト、人参	昆布だし汁、醤油
23 火	午前食	① 5倍粥 ② 豆腐とわかめの味噌汁 ③ ツナと野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐、カットわかめ ツナ缶	人参、キャベツ	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② 小松菜のスープ ③ 肉団子と野菜のケチャップ煮	米 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	玉ねぎ、小松菜 玉ねぎ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、ケチャップ
24 水	午前食	① 5倍粥 ② 冬瓜のすまし汁 ③ 鶏肉と野菜の味噌煮	米 片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	冬瓜 人参、玉ねぎ、キャベツ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
	午後食	① トースト（スティック） ② 肉団子のスープ ③ 茹で野菜	ブルマンホワイト(パン) 片栗粉	鶏ひき肉	キャベツ、玉ねぎ 人参、かぶ	昆布だし汁、醤油
25 木	午前食	① 5倍粥 ② さつまいの味噌汁 ③ しらすと野菜の煮物	米 さつまい 片栗粉、三温糖	しらす干し	ブロッコリー、人参	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② ブロッコリーのすまし汁 ③ 鶏ひき肉とさつまいの煮物	米 さつまい、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	ブロッコリー 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
26 金	午前食	① 5倍粥 ② 大根の味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	大根 人参、ほうれん草	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 煮込みうどん ② 豆腐と野菜の煮物	干しうどん 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	玉ねぎ、ほうれん草 大根、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
27 土	午前食	① 5倍粥 ② わかめの味噌汁 ③ じゃが芋のそぼろ煮	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	カットわかめ 鶏ひき肉	玉ねぎ 人参	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 5倍粥 ② じゃが芋のすまし汁 ③ 豆腐と野菜の煮物	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	人参、チンゲン菜	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
29 月	午前食	① 5倍粥 ② シチュー ③ スティック野菜	米 片栗粉	牛乳、鶏ひき肉	かぼちゃ、人参、玉ねぎ 人参、きゅうり	塩
	午後食	① 煮込みうどん ② ツナと野菜の煮物	干しうどん 片栗粉、三温糖	ツナ缶	玉ねぎ、キャベツ かぼちゃ、人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油
30 火	午前食	① 5倍粥 ② じゃが芋のスープ ③ 豆腐と野菜のトマト煮	米 じゃが芋 片栗粉、三温糖	絹ごし豆腐	トマト、キャベツ、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、ケチャップ
	午後食	① 5倍粥 ② キャベツのすまし汁 ③ 鶏肉の味噌煮	米 じゃが芋、片栗粉、三温糖	鶏ひき肉	キャベツ 人参	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、米みそ
31 水	午前食	① 5倍粥 ② なすの味噌汁 ③ 白身魚と野菜の煮物	米 片栗粉、三温糖	カレイ	なす 人参、小松菜	昆布だし汁、米みそ 昆布だし汁、醤油
	午後食	① 煮込みうどん ② 高野豆腐と野菜の煮物	干しうどん 片栗粉、三温糖	高野豆腐	人参、小松菜 なす、玉ねぎ	昆布だし汁、醤油 昆布だし汁、醤油

※離乳食の後にミルクを飲みます。

※園の行事、その他の都合で、献立を変更する場合があります。