

給食予定献立表 2026年4月

明の守おかまち学園
離乳食(完了)(A)

日	曜日	時間	献立名	ざいりょう			その他	時間	献立名	ざいりょう
				赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの				
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類・藻類	野菜類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類				
1	水	昼	豆腐のみそ煮 じゃが芋の煮物 スープ ごはん	木綿豆腐,みそ	ほうれん草 人参 しいたけ	さとう じゃがいも,さとう 米	和風だし 濃口醤油,和風だし 鶏がらスープ	3時	ハイハイ	ハイハイ
2	木	昼	しらすとブロッコリーのくず煮 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	しらす干し みそ	ブロッコリー キャベツ,人参 大根	片栗粉 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
3	金	昼	豚とじゃが芋の洋風煮 ほうれん草のお浸し スープ ごはん	豚小間肉	ほうれん草,玉葱 人参	じゃがいも 米	チキンコンソメ うすくち醤油,和風だし チキンコンソメ	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
4	土	昼	豆腐のあんかけ煮 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	充填豆腐 かつわかめ,みそ	玉葱 白菜,人参	さとう,片栗粉 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
6	月	昼	魚とほうれん草の煮物 南瓜の甘煮 味噌汁 ごはん	たら	ほうれん草 かぼちゃ,人参	さとう さとう そうめん 米	濃口醤油,和風だし 和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
7	火	昼	牛とじゃが芋のみそ煮 ブロッコリーのお浸し スープ ごはん	牛モモ肉,みそ 充填豆腐	ブロッコリー,玉葱	じゃがいも,さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし 鶏がらスープ	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
8	水	昼	鶏と玉葱の煮物 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏モモ肉 かつわかめ,みそ	玉葱 ほうれん草,人参	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
9	木	昼	豆腐のみそ煮 キャベツのお浸し 清汁 ごはん	充填豆腐,みそ	人参 キャベツ,玉葱 しめじ	さとう 米	和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし,うすくち醤油,塩	3時	ハイハイ	ハイハイ
10	金	昼	魚と南瓜の煮物 人参のみそ煮 清汁 ごはん	黄金かれい みそ 木綿豆腐	かぼちゃ 人参,ブロッコリー	さとう さとう 米	濃口醤油,和風だし 和風だし 和風だし,うすくち醤油,塩	3時	ふかしポテト	じゃがいも,塩
11	土	昼	さつま芋の味噌そぼろ煮 白菜のお浸し スープ ごはん	鶏ミンチ,みそ	白菜,玉葱 しいたけ	さつま芋,さとう,片栗粉 米	和風だし うすくち醤油,和風だし 鶏がらスープ	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
13	月	昼	しらすと南瓜の煮物 ほうれん草のみそ煮 清汁 ごはん	しらす干し みそ	かぼちゃ ほうれん草,玉葱	さとう さとう うどん 米	濃口醤油,和風だし 和風だし 和風だし,うすくち醤油,塩	3時	果物(オレンジ)	オレンジ
14	火	昼	鶏のケチャップ煮 じゃが芋の煮物 スープ ごはん	鶏モモ肉	人参 ブロッコリー 玉葱	さとう じゃがいも,さとう 米	ケチャップ,チキンコンソメ うすくち醤油,和風だし チキンコンソメ	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
15	水	昼	豆腐のあんかけ煮 南瓜のみそ煮 清汁 ごはん	充填豆腐 みそ	ほうれん草 かぼちゃ,玉葱 えのき	さとう,片栗粉 さとう 米	うすくち醤油,和風だし 和風だし 和風だし,うすくち醤油,塩	3時	ふかし芋	さつま芋
16	木	昼	じゃが芋のそぼろ煮 人参の甘煮 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	人参,玉葱	じゃがいも,さとう,片栗粉 さとう そうめん 米	濃口醤油,和風だし 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
17	金	昼	魚とブロッコリーの煮物 さつま芋のみそ煮 スープ ごはん	たら みそ かつわかめ	ブロッコリー 玉葱	さとう さつま芋,さとう 米	濃口醤油,和風だし 和風だし 鶏がらスープ	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
18	土	昼	豆腐のだし煮 大根の煮物 味噌汁 ごはん	充填豆腐	玉葱 大根,人参 小松菜	さとう 米	うすくち醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
20	月	昼	じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のお浸し 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	ほうれん草,人参	じゃがいも,さとう,片栗粉 そうめん 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋
21	火	昼	しらすと南瓜の煮物 ブロッコリーのお浸し 味噌汁 ごはん	しらす干し みそ	かぼちゃ ブロッコリー,玉葱 しいたけ	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
22	水	昼	鶏とほうれん草のみそ煮 さつま芋の甘煮 スープ ごはん	鶏モモ肉,みそ	ほうれん草 人参 玉葱	さとう さつま芋,さとう 米	和風だし チキンコンソメ	3時	果物(バナナ)	バナナ
23	木	昼	豚とブロッコリーの煮物 白菜のお浸し 味噌汁 ごはん	豚小間肉	ブロッコリー 白菜,人参 えのき	さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	野菜ハイハイ	野菜ハイハイ
24	金	昼	豆腐のみそ煮 じゃが芋の煮物 スープ ごはん	充填豆腐,みそ かつわかめ	人参 玉葱	さとう じゃがいも,さとう 米	和風だし 濃口醤油,和風だし チキンコンソメ	3時	ベビーせんべい	ベビーせんべい(アツパンマン)
25	土	昼	大根のそぼろ煮 南瓜の甘煮 味噌汁 ごはん	鶏ミンチ みそ	大根 かぼちゃ,人参 玉葱	さとう,片栗粉 さとう 米	うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ハイハイ	ハイハイ
27	月	昼	豆腐のあんかけ煮 さつま芋の甘煮 味噌汁 ごはん	絹ごし豆腐	ブロッコリー 玉葱 チゲン菜	さとう,片栗粉 さつま芋,さとう 米	うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	蒸しかぼちゃ	かぼちゃ
28	火	昼	魚のケチャップ煮 じゃが芋の煮物 スープ ごはん	たら かつわかめ	ほうれん草 人参	さとう じゃがいも,さとう 米	ケチャップ,チキンコンソメ 濃口醤油,和風だし チキンコンソメ	3時	果物(みかん缶)	ミカン缶
30	木	昼	鶏とじゃが芋の煮物 キャベツのお浸し 味噌汁 ごはん	鶏モモ肉 みそ	キャベツ,ブロッコリー 玉葱	じゃがいも,さとう 米	濃口醤油,和風だし うすくち醤油,和風だし 和風だし	3時	ふかし芋	さつま芋

献立種類	離乳食(完了)(A)			
栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
平均栄養価	238 kcal	8.0 g	2.0 g	49.9 g
				食塩 0.9 g

※ 完了食は、食材を約1cmサイズにカットしています。
 ※ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ※ 食べたことのない食材は、アレルギーの心配があるので必ず給食までに試してください。

