



初期食・中期食献立表



保育園花その

令和6年度

令和6年度		中期食		初期食
日	曜日	献立名	材料名	
6	月	うどん煮物	うどん、人参、玉葱、ほうれん草、大根、さつまい	おかゆ、大根
7	火	おかゆ煮物	白米、人参、玉葱、南瓜、キャベツ、胡瓜	おかゆ、南瓜
8	水	おかゆ煮物	白米、人参、胡瓜、豆腐、小松菜、赤黄ピーマン	おかゆ、豆腐
9	木	おかゆ煮物	白米、じゃが芋、人参、玉葱、胡瓜、小松菜	おかゆ、小松菜
10	金	おかゆ煮物	白米、豆腐、大根、人参、キャベツ、小松菜	おかゆ、キャベツ
11	土	おかゆ煮物	白米、人参、玉葱、じゃが芋、キャベツ、胡瓜	おかゆ、じゃが芋
14	火	おかゆ煮物	白米、豆腐、玉葱、人参、チンゲン菜、胡瓜	おかゆ、胡瓜
15	水	おかゆ煮物	白米、人参、玉葱、小松菜、ブロッコリー	おかゆ、ブロッコリー
16	木	おかゆ煮物	白菜、人参、玉葱、ほうれん草、キャベツ、胡瓜	おかゆ、ほうれん草
17	金	おかゆ煮物	白米、人参、豆腐、さつまい、ほうれん草、白菜	おかゆ、白菜
18	土	うどん煮物	うどん、玉葱、人参、南瓜、じゃが芋	おかゆ、人参
20	月	おかゆ煮物	白米、じゃが芋、人参、胡瓜、ほうれん草、玉葱	おかゆ、玉葱
21	火	おかゆ煮物	白米、じゃが芋、玉葱、人参、ブロッコリー、カリフラワー	おかゆ、じゃが芋
22	水	おかゆ煮物	白米、玉葱、人参、里芋、ほうれん草、大根	おかゆ、大根
23	木	おかゆ煮物	白米、玉葱、人参、じゃが芋、キャベツ、りんご	おかゆ、キャベツ
24	金	おかゆ煮物	白米、豆腐、白菜、玉葱、人参、さつまい	おかゆ、さつまい
25	土	おかゆ煮物	白米、じゃが芋、玉葱、人参、小松菜、大根	おかゆ、小松菜
27	月	おかゆ煮物	白米、じゃが芋、玉葱、人参、豆腐、胡瓜	おかゆ、豆腐
28	火	おかゆ煮物	白米、さつまい、人参、玉葱、じゃが芋、小松菜	おかゆ、人参
29	水	おかゆ煮物	白米、玉葱、人参、白菜、南瓜、さつまい	おかゆ、南瓜
30	木	おかゆ煮物	白米、大根、人参、キャベツ、胡瓜、さつまい	おかゆ、大根
31	金	おかゆ煮物	白米、玉葱、人参、じゃが芋、白菜、胡瓜	おかゆ、胡瓜

☆仕入れによっては、使用する材料に変更があります。

☆初期食・中期食は昼食のみの提供になります。

☆食べたことのある食材のみの提供となるため、食べていない食材等がありましたらお知らせ下さい。



後期食献立表



保育園花その

令和6年度

日	曜日	昼食献立名	材料名	午後おやつ
6	月	年明けうどん・なます松風焼き	うどん、鶏肉、鶏ひき肉、豆腐、ほうれん草、人参、玉葱、大根、さつまい、白せんべい	白せんべい
7	火	豆乳ブレッド・サラダミルクシチュー	豆乳ブレッド、鶏肉、南瓜、人参、玉葱、キャベツ、胡瓜、ブロッコリー、白米	おにぎり
8	水	おかゆ・豆腐汁鶏肉カラフル焼き	白米、鶏肉、豆腐、赤黄ピーマン、小松菜、人参、胡瓜、青のり、じゃが芋	蒸しじゃが芋
9	木	おかゆ・みそ汁豚肉煮物	白米、豚肉、玉葱、人参、ピーマン、小松菜、もやし、胡瓜、じゃが芋、バナナ	バナナ
10	金	おかゆ・煮魚みそ汁	白米、カレイ、豆腐、大根、人参、小松菜、キャベツ、米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油	米粉蒸しパン
11	土	おかゆ・煮物スープ	白米、牛肉、じゃが芋、人参、玉葱、キャベツ、胡瓜、ビスケット	ビスケット
14	火	おかゆ・スープ麻婆豆腐	白米、豚ひき肉、豆腐、玉葱、人参、胡瓜、チンゲン菜、マカロニ、きな粉	マカロニきな粉
15	水	コッペパン・サラダチキンチャップ	コッペパン、鶏肉、人参、玉葱、小松菜、ブロッコリー、白米	おにぎり
16	木	混ぜご飯和え物・スープ	白米、人参、ほうれん草、キャベツ、胡瓜、玉葱、えのき草、みかん	みかん
17	金	おかゆ・みそ汁焼き魚	白米、カレイ、ほうれん草、白菜、豆腐、人参、さつまい、りんご	煮りんご
18	土	煮込みうどん 南瓜甘煮・粉吹き芋	うどん、鶏肉、玉葱、人参、南瓜、じゃが芋、白せんべい	白せんべい
20	月	中華うどん・サラダスティック人参	うどん、豚肉、もやし、ほうれん草、人参、じゃが芋、胡瓜、白米	おにぎり
21	火	おかゆ・サラダ肉じゃが・みかん	白米、鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、ブロッコリー、カリフラワー、ビスケット	ビスケット
22	水	おかゆ・煮魚のっぺい汁	白米、カレイ、ほうれん草、玉葱、人参、大根、もやし、里芋、食パン	食パン
23	木	ロールパン・サラダ鶏肉トマト煮	ロールパン、鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、キャベツ、りんご	煮りんご
24	金	おかゆ・肉団子スープ・バナナ	白米、鶏ひき肉、豆腐、白菜、玉葱、人参、バナナ、ホットケーキ粉	蒸しパン
25	土	おかゆ・みそ汁そぼろ煮	白米、鶏ひき肉、じゃが芋、玉葱、人参、小松菜、大根、ほうれん草、ビスケット	ビスケット
27	月	おかゆ・みそ汁豚じゃが	白米、豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、胡瓜、小松菜、豆腐、バナナ	バナナ
28	火	おかゆ・豚汁水晶煮	白米、鶏肉、さつまい、人参、玉葱、じゃが芋、米粉、ベーキングパウダー、豆乳、油	米粉蒸しパン
29	水	食パン・スープ焼き魚	食パン、カレイ、南瓜、玉葱、人参、白菜、えのき草、うどん、人参、玉葱	くたくたうどん
30	木	おかゆ・みそ汁大根そぼろ煮	白米、豚ひき肉、大根、人参、キャベツ、胡瓜、さつまい、クラッカー	クラッカー
31	金	おかゆ・サラダケチャップ煮・バナナ	白米、鶏肉、人参、玉葱、胡瓜、じゃが芋、白菜、りんご、バナナ、白米	おにぎり

☆後期食は昼食と午後おやつを提供します。☆仕入れによっては、使用する材料に変更があります。

☆後期食から、塩、醤油、みそ、砂糖、酢、コンソメ、ケチャップなど調味料を少量使用します。

☆主食にはお粥又は食パン、コッペパン、そうめん、うどんのいずれかを提供します。

☆午後おやつは、野菜、果物、ヨーグルト、お菓子を提供します。

☆食べたことのある食材のみの提供となるため、食べていない食材等がありましたらお知らせ下さい。





献立表

令和6年度

保育園 花ぞの

日付	献立名	材料名 (〇は午後おやつ材料)			おやつ
		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	
06月	保育始め 年明けうどん 松風焼き なます きんとん	ゆでうどん、さつまいも、砂糖、片栗粉、ごま	〇牛乳、鶏ひき肉、卵、鶏もも肉、〇生クリーム、木綿豆腐、かまぼこ、みそ	たまねぎ、だいこん、にんじん、ほうれんそう	〇ケーキ 〇牛乳
07火	クロワッサン 南瓜クリームシチュー フレンチサラダ バナナ、牛乳	クロワッサン、〇米、油、砂糖、〇ごま	牛乳、鶏もも肉	バナナ、たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、キャベツ、きゅうり、〇七草、ブロッコリー、グリーンピース	〇七草おにぎり 〇お茶
08水	白ごはん 鶏肉のカラフル焼き ごぼう味噌マヨサラダ くずし豆腐汁	米、〇じゃがいも、〇マッシュポテト、〇小麦粉、マヨネーズ、〇パン粉、すりごま、〇	〇牛乳、絹ごし豆腐、鶏もも肉、〇豚ひき肉、〇うずら卵水煮、〇ウインナー、みそ、〇バター	きゅうり、ねぎ、ごぼう、にんじん、〇たまねぎ、こまつな、〇にんじん、赤黄ピーマン、あおのり	〇おみくじコロッケ 〇牛乳
09木	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き もやしサラダ じゃがいものみそ汁	米、じゃがいも、押麦、ごま油、油、砂糖	〇牛乳、豚肉(もも)、みそ、〇生クリーム、油揚げ	たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、きゅうり、こまつな、〇みかん缶、ねぎ、しょうが、わかめ	〇みかんクレープ 〇牛乳
10金	白ごはん 赤魚の梅干し煮 小松菜の錦糸和え 具たっぷり納豆汁	米、〇米粉、〇砂糖、砂糖、油	〇牛乳、あかうお、〇こしあん、〇豆乳、挽きわり納豆、木綿豆腐、卵、みそ	こまつな、にんじん、なめこ、だいこん、きんぴらこんにやく、ねぎ、うめ干し	〇大福米粉蒸しパン 〇牛乳
11土	ハヤシライス マカロニサラダ キャベコンスープ	米、じゃがいも、マヨネーズ、マカロニ、油、砂糖	〇牛乳、和牛(もも)、ハム	たまねぎ、にんじん、キャベツ、クリームコーン缶、こまつな、きゅうり	〇ビスケット 〇塩せんべい 〇牛乳
14火	麦ごはん 麻婆豆腐 パンサンデー 中華スープ	米、〇マカロニ、〇砂糖、押麦、はるさめ、砂糖、片栗粉、ごま油	〇牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、みそ、ハム、〇きな粉	たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、ねぎ、きゅうり、えのきたけ、しいたけ、コーン、しょうが、わかめ	〇マカロニきな粉 〇牛乳
15水	コッペパン チキンチャップ ひじきの炒めサラダ ぶどうゼリー、牛乳	コッペパン、〇米、油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、〇しらす干し、〇かつお節	たまねぎ、ブロッコリー、にんじん、こまつな、エリンギ、パセリ、〇焼きのり、ひじき	〇おにぎり (じゃこおかか) 〇お茶
16木	ピピンバ風混ぜごはん にしきとえ えのきのスープ みかん	米、油、砂糖、ごま油	〇牛乳、卵、豚ひき肉	みかん、ほうれんそう、人参、キャベツ、胡瓜、樺椎茸、切干大根、葱、パセリ、コーン、生姜、にんにく	〇たいやき 〇牛乳
17金	毎月19日は食育の日 ごはん カレイの塩焼き 白菜の胡麻和え 田舎汁	米、さつまいも、ごま、砂糖、〇砂糖	〇牛乳、かれい、豚肉(もも)、みそ、かつお節	〇りんご(幼児) 〇煮りんご(乳児) 〇せんべい 〇牛乳	
18土	カレーうどん かぼちゃの甘煮 パン缶	ゆでうどん、砂糖	〇牛乳、鶏もも肉、かまぼこ、油揚げ	かぼちゃ、パン缶、たまねぎ、にんじん、ねぎ	〇メロンパン 〇牛乳

※仕入れによっては使用する食材に変更があります

※豆類は刻んで調理しています

※3歳未満児の朝のおやつはお菓子です。

3歳以上児の朝のおやつはありません。



今日は何の日?

今年の鏡開きは11日です
保育園では、おもちの代りに
10日に大福米粉蒸しパンを
いただきます。



日付	献立名	材料名 (〇は午後おやつ材料)			おやつ
		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	
20月	味噌バターラーメン シウマイ チーズポテト やみつききゅうり	ゆで中華めん、じゃがいも、〇米、〇砂糖、ごま油、砂糖、すりごま	〇牛乳、豚肉(もも)、〇きな粉、みそ、かまぼこ、チーズ、バター	もやし、にんじん、きゅうり、コーン缶、ほうれんそう、ねぎ、干しいたけ	〇きな粉おにぎり 〇牛乳
21火	たんじょうび会 しまえながカレーライス チキンナゲット 花野菜のごまドレ みかん	米、じゃがいも、押麦、油	〇牛乳、鶏もも肉、チキンナゲット	みかん、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、カリフラワー、いんげん	〇お菓子バイキング 〇牛乳
22水	青菜ごはん 赤魚と玉ねぎのみそ煮 もやしの磯辺和え のっぺい汁	米、〇サンドイッチパン、さといも、砂糖、片栗粉	〇牛乳、あかうお、生揚げ、豚肉(もも)、みそ	玉葱、もやし、大根、人参、ほうれん草、こんにやく、〇いちごジャム、ごぼう、葱、焼きのり、生姜	〇ラブ♥ジャムサンド 〇牛乳
23木	ロールパン チキンピーンズ キャベツサラダ チーズ、牛乳	じゃがいも、ロールパン、油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、チーズ、ツナ油漬缶、〇ゼラチン、バター	たまねぎ、キャベツ、りんご、にんじん、トマトピューレ、干しぶどう、パセリ	〇カルピスゼリー 〇お茶
24金	麦ごはん 肉団子と豆腐のスープ さつま芋のレモン煮 バナナ	米、さつまいも、押麦、〇油、砂糖、はるさめ、〇砂糖、〇片栗粉、〇ごま油	〇牛乳、木綿豆腐、〇豚ひき肉	バナナ、はくさい、たまねぎ、にんじん、〇たまねぎ、にら、干しいたけ、レモン果汁	〇肉蒸しまん 〇牛乳
25土	高野と鶏のそぼろ丼 三色和え おふのみそ汁	米、じゃがいも、砂糖、すりごま、焼ふ	〇牛乳、鶏ひき肉、凍り豆腐、みそ	こまつな、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、だいこん、干しいたけ、カットわかめ	〇デニッシュパン 〇牛乳
27月	白ごはん 豚じゃが 切干大根のサラダ 豆腐みそ汁	米、じゃがいも、砂糖、油	〇牛乳、木綿豆腐、豚肉(もも)、ツナ油漬缶、みそ	糸こんにやく、〇バナナ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、ねぎ、なめこ、こまつな、切り干しだいこん	〇バナナ 〇牛乳
28火	おにぎり 鶏肉の竜田揚げ ポテトサラダ 豚汁、みかん	米、じゃがいも、さつまいも、〇米粉、〇砂糖、〇油、片栗粉、マヨネーズ、油	〇牛乳、鶏もも肉、豚肉(もも)、ハム、〇豆乳	みかん、きゅうり、にんじん、ごぼう、しいたけ、えのきたけ、ねぎ、こんにやく、コーン	〇米粉蒸しパン 〇牛乳
29水	食パン 鮭のサクサク焼き ジャーマンパン キン押し麦のスープ、牛乳	食パン、〇ゆでうどん、押麦、卵不使用マヨネーズ、パン粉、油	牛乳、鮭、〇油揚げ、鶏ひき肉、ベーコン	南瓜、白菜、〇玉葱、玉葱、人参、〇葱、〇にんじん、えのきたけ、干しいたけ	〇きつねうどん 〇お茶
30木	白ごはん 大根のそぼろ煮 キャベツの甘酢和え さつま芋みそ汁	米、さつまいも、片栗粉、砂糖、すりごま、油	〇牛乳、豚ひき肉、生揚げ、うずら卵水煮缶、ハム、みそ	大根、〇キウイフルーツ、玉葱、キャベツ、葱、人参、胡瓜、糸こんにやく、生姜、干椎茸、いんげん	〇キウイフルーツ 〇クラッカー 〇牛乳
31金	ナポリダンスバゲテ リンコンサラダ 田舎スープ バナナ	〇米、スパゲティ、じゃがいも、油	〇牛乳、ウインナー、鶏ひき肉	バナナ、たまねぎ、りんご、はくさい、ピーマン、にんじん、きゅうり、コーン缶、エリンギ、セロリ	〇わかめおにぎり 〇牛乳



今月の絵本は「うどんのうーやん」

すみれぐみさんのクッキングでうどん作りに挑戦🍜

粉と水と塩をまぜまぜ🍴ふみふみ🍴して寝かせ🍴...

おやつにうどんをたべます。さて?おいしいうどんができるかな?



今年もよろしくお祈りします!!