



2024年4月ランチメニュー

中期食

社会福祉法人晋栄福祉会
幼保連携型認定こども園
城東ちどり保育園

日	曜	献立名		使っている主な食材		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1	月	七分粥 タラのやわらか煮 じゃが芋のやわらか煮 白菜のスープ	きな粉マカロニ	たら	はくさい	米 じゃがいも
2	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 人参のやわらか煮 小松菜のスープ	じゃが芋茶巾	豆腐	はくさい,たまねぎ 人参,たまねぎ 小松菜	米
3	水	七分粥 豆腐のやわらか煮 南瓜のやわらか煮 玉葱のスープ	人参粥	豆腐	グリーンアスパラ 南瓜 たまねぎ,コーン	米
4	木	七分粥 白身魚のやわらか煮 春キャベツのやわらか煮 人参のスープ	豆乳寒天	ホキ	ほうれん草 春キャベツ,人参 人参	米
5	金	七分粥 豆腐のやわらか煮 じゃが芋のやわらか煮 キャベツのスープ	バナナ	豆腐	たまねぎ,人参 じゃがいも,人参 キャベツ	米
6	土	七分粥 豆腐のやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 玉葱のスープ	人参粥	豆腐	ほうれん草,人参 たまねぎ	米
8	月	七分粥 豆腐のやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 白菜のスープ	豆乳きな粉餅	豆腐	たまねぎ,人参 ほうれん草,人参 はくさい	米
9	火	七分粥 高野豆腐のやわらか煮 人参のやわらか煮 ほうれん草と玉葱のスープ	にゅうめん	高野豆腐	いんげん 人参 ほうれん草,たまねぎ	米
10	水	七分粥 白身魚のやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 南瓜と新玉ねぎのスープ	麩のあべかわ	かれい	大根,いんげん ブロッコリー,人参 南瓜,たまねぎ	米
11	木	七分粥 白身魚のやわらか煮 胡瓜のやわらか煮 小松菜のスープ	キャベツ粥	かれい	たまねぎ きゅうり,人参 小松菜	米
12	金	七分粥 白身魚のやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 白菜のスープ	さつま芋茶巾	ホキ	キャベツ,たまねぎ ほうれん草,人参 はくさい	米
13	土	七分粥 ホキのやわらか煮 きゅうりの煮びたし 玉葱のスープ	人参粥	ホキ	ほうれん草 きゅうり,人参 たまねぎ	米
15	月	七分粥 たらのやわらか煮 花野菜のやわらか煮 麩と小松菜のスープ	りんごのコンポート	たら	キャベツ,人参 ブロッコリー,カリフラワー 小松菜	米 麩

日	曜	献立名		使っている主な食材		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
16	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 いんげんのやわらか煮 人参のスープ	きな粉粥	豆腐	たまねぎ いんげん 人参	米
17	水	七分粥 豆腐のやわらか煮 アスパラのやわらか煮 大根と青菜のスープ	オレンジ寒天	豆腐	人参 グリーンアスパラ 大根,青菜	米
18	木	七分粥 豆腐のやわらか煮 じゃが芋のやわらか煮 玉葱のスープ	にゅうめん	豆腐	小松菜,人参 じゃがいも,人参 たまねぎ	米
19	金	豆粥 白身魚のやわらか煮 切干大根のやわらか煮 玉葱のスープ	雑炊	たら	うすいえんどう 切干大根,いんげん,人参 たまねぎ	米 さつま芋
20	土	家庭協力日				
22	月	七分粥 白身魚のやわらか煮 胡瓜のやわらか煮 ほうれん草のスープ	さつま芋茶巾	ホキ	きゅうり,人参 ほうれん草	米
23	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 玉葱のスープ	豆乳寒天	豆腐	ブロッコリー ほうれん草,人参 たまねぎ	米
24	水	七分粥 かれいのやわらか煮 小松菜のやわらか煮 春キャベツのスープ	ブロッコリー粥	かれい	小松菜,はくさい 春キャベツ	米
25	木	七分粥 豆腐のやわらか煮 キャベツのやわらか煮 じゃが芋と人参のスープ	じゃが芋のお焼き	豆腐	キャベツ 人参	米 じゃがいも
26	金	七分粥 白身魚のやわらか煮 大根のやわらか煮 キャベツのスープ	南瓜茶巾	たら	たまねぎ,人参 大根,人参 キャベツ	米
27	土	七分粥 豆腐のやわらか煮 切干大根のやわらか煮 青菜のスープ	人参粥	豆腐	たまねぎ 切干大根,きゅうり,人参 青菜	米
30	火	七分粥 カレイのやわらか煮 さつま芋のやわらか煮 小松菜のスープ	きな粉粥	かれい	人参 小松菜	米 さつま芋

- ★食材仕入れの都合で、献立を多少変更することがあります。変更する場合はボード等でお知らせいたします。
- ★赤はからだをつくる食品・緑はからだの調子をととのえる食品・黄はからだを動かすエネルギーのもとになる食品です。
- ★朝おやつにお菓子とお茶を提供します。

	月	火	水	木	金	土
朝おやつ	ハイハイ	アンパンマンせんべい	ハイハイ	アンパンマンせんべい	ハイハイ	アンパンマンせんべい