



2024年5月ランチメニュー

社会福祉法人晋栄福祉会
認定こども園
城東ちどり保育園

後期食

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	水	全粥 白身魚の煮付け 青菜の煮浸し 大根の味噌汁	バナナ	たら 味噌	人参 青菜,小松菜 大根	米
2	木	全粥 鶏肉煮 人参の旨煮 玉葱の味噌汁	豆乳粥	鶏肉	ほうれん草 人参 たまねぎ	米
7	火	全粥 ホキの煮付け 切干大根煮 麩と玉葱の味噌汁	オレンジ	ホキ 味噌	いんげん 切干大根,人参 たまねぎ	米 麩
8	水	全粥 すき焼き風煮 ブロッコリー煮 わかめと玉葱のすまし汁	かぼちゃ寒天	豚肉,豆腐 わかめ	はくさい,人参 ブロッコリー,人参 たまねぎ	米
9	木	全粥 肉野菜煮 さつまい煮 小松菜の味噌汁	味噌雑炊	豚肉 味噌	キャベツ,たまねぎ,人参 小松菜	米 さつまい
10	金	全粥 豚肉煮 キャベツの煮浸し 人参のスープ	南瓜茶巾	豚肉	小松菜,人参 キャベツ,きゅうり 人参	米
11	土	全粥 そぼろ煮 ほうれん草の煮浸し 玉葱の味噌汁	人参粥	豚ミンチ 味噌	ピーマン ほうれん草,人参 たまねぎ	米
13	月	全粥 タラの煮付け 胡瓜と春雨の煮物 人参のすまし汁	豆乳寒天	たら	ブロッコリー きゅうり 人参	米 春雨
14	火	全粥 鶏肉煮 ひじきと大豆煮 大根の味噌汁	じゃが芋スティック	鶏肉 ひじき,大豆 味噌	キャベツ 人参,いんげん 大根	米
15	水	全粥 豆腐のそぼろ煮 ほうれん草の煮浸し 小松菜のスープ	雑炊	豆腐,豚ミンチ	人参 ほうれん草 小松菜,しめじ	米
16	木	全粥 ささみの煮付け 切干大根煮 玉葱の味噌汁	豆乳粥	ささみ 味噌	いんげん 切干大根,人参 たまねぎ	米 じゃがいも
17	金	全粥 豚肉の味噌煮 人参煮 ほうれん草のすまし汁	さつまいスティック	豚肉,赤みそ	キャベツ,人参,ピーマン 人参 ほうれん草	米

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
18	土	全粥 豆腐のそぼろ煮 青菜のやわらか煮 春雨のスープ	人参粥	豆腐,豚ミンチ	たまねぎ 青菜,はくさい	米 春雨
20	月	全粥 豚肉と豆腐の煮物 花野菜煮 青菜のすまし汁	豆乳きな粉餅	豚肉,豆腐	キャベツ ブロッコリー,カリフラワー,人参 青菜	米
21	火	全粥 ささみの煮付け 花野菜煮 じゃが芋と小松菜のスープ	バナナ	ささみ	いんげん ブロッコリー,カリフラワー 小松菜	米 じゃがいも
22	水	全粥 豆腐のそぼろ煮 キャベツ煮 白菜とさつまい味噌汁	ブロッコリー粥	豆腐,豚ミンチ,ひじき 味噌	人参 キャベツ,人参 はくさい	米 さつまい
23	木	全粥 タラのやわらか煮 切干大根煮 ほうれん草としめじのすまし汁	麩のあべかわ	たら	切干大根,きゅうり,人参 ほうれん草,しめじ	米
24	金	全粥 豚肉煮 人参煮 白菜のスープ	オレンジ寒天	豚肉	たまねぎ,ピーマン 人参 はくさい	米
25	土	全粥 豚肉煮 人参のやわらか煮 小松菜の味噌汁	人参粥	豚肉 味噌	キャベツ 人参,青菜 小松菜	米
27	月	全粥 ホキの煮付け ブロッコリー煮 ほうれん草のスープ	豆乳寒天	ホキ	ブロッコリー,人参 ほうれん草	米
28	火	雑炊 南瓜煮 小松菜としめじのスープ	人参粥	ささみ	たまねぎ 南瓜 しめじ,小松菜	米
29	水	全粥 鶏肉煮 小松菜の煮浸し わかめとしめじの味噌汁	にゅうめん	鶏肉 わかめ,味噌	大根,しいたけ,いんげん 小松菜,人参 しめじ	米
30	木	全粥 鶏肉煮 スパゲティ煮 キャベツと玉葱のスープ	じゃが芋茶巾	鶏肉	ブロッコリー きゅうり,人参 キャベツ,たまねぎ	米 スパゲティ
31	金	全粥 豚肉煮 胡瓜煮 じゃが芋の味噌汁	きな粉粥	豚肉 味噌	たまねぎ きゅうり,人参	米 じゃがいも

- ★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