

2025年5月ランチメニュー

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

初期食

日	曜	献立名	使っている主な食材		
		昼食	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1	木	つぶし粥 タラのくたくた煮 白菜のやわらか煮 さつま芋のスープ	たら	はくさい	米 さつま芋
2	金	つぶし粥 豆腐のとうとう煮 キャベツのつぶし煮 じゃが芋のスープ	豆腐	キャベツ	米 じゃがいも
7	水	つぶし粥 豆腐のとうとう煮 ブロッコリーのやわらか煮 玉ねぎのスープ	豆腐	ブロッコリー たまねぎ	米
8	木	つぶし粥 カレイのやわらか煮 玉ねぎのつぶし煮 小松菜のスープ	かれい	たまねぎ 小松菜	米
9	金	つぶし粥 豆腐のつぶし煮 人参のとうとう煮 ほうれん草のスープ	豆腐	人参 ほうれん草	米
10	土	つぶし粥 豆腐のやわらか煮 小松菜のくたくた煮 玉ねぎのスープ	豆腐	小松菜 たまねぎ	米
12	月	つぶし粥 タラのとうとう煮 ブロッコリーのやわらか煮 南瓜のスープ	たら	ブロッコリー 南瓜	米
13	火	つぶし粥 豆腐のつぶし煮 ほうれん草のとうとう煮 じゃが芋のスープ	豆腐	ほうれん草	米 じゃがいも
14	水	つぶし粥 ホキのやわらか煮 白菜のつぶし煮 小松菜のスープ	ホキ	はくさい 小松菜	米
15	木	つぶし粥 タラのくたくた煮 じゃが芋のとうとう煮 キャベツのスープ	たら	キャベツ	米 じゃがいも
16	金	つぶし粥 豆腐のとうとう煮 ほうれん草のやわらか煮 大根のスープ	豆腐	ほうれん草 大根	米
17	土	つぶし粥 カレイのやわらか煮 玉ねぎのつぶし煮 小松菜のスープ	かれい	たまねぎ 小松菜	米

日	曜	献立名	使っている主な食材		
		昼食	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
19	月	つぶし粥 タラのとうとう煮 じゃが芋のやわらか煮 ほうれん草のスープ	たら	ほうれん草	米 じゃがいも
20	火	つぶし粥 豆腐のつぶし煮 ブロッコリーのやわらか煮 人参のスープ	豆腐	ブロッコリー 人参	米
21	水	つぶし粥 ホキのやわらか煮 ほうれん草のとうとう煮 大根のスープ	ホキ	ほうれん草 大根	米
22	木	つぶし粥 豆腐のとうとう煮 ブロッコリーのくたくた煮 白菜のスープ	豆腐	ブロッコリー はくさい	米
23	金	つぶし粥 カレイのくたくた煮 南瓜のつぶし煮 キャベツのスープ	かれい	南瓜 キャベツ	米
24	土	つぶし粥 豆腐のくたくた煮 白菜のやわらか煮 さつま芋のスープ	豆腐	はくさい	米 さつま芋
26	月	つぶし粥 ホキのやわらか煮 ブロッコリーのつぶし煮 玉ねぎのスープ	ホキ	ブロッコリー たまねぎ	米
27	火	つぶし粥 豆腐のくたくた煮 小松菜のやわらか煮 大根のスープ	豆腐	小松菜 大根	米
28	水	つぶし粥 豆腐のやわらか煮 南瓜のとうとう煮 キャベツのスープ	豆腐	南瓜 キャベツ	米
29	木	つぶし粥 タラのとうとう煮 白菜のやわらか煮 玉ねぎのスープ	たら	はくさい たまねぎ	米
30	金	つぶし粥 カレイのつぶし煮 ブロッコリーのやわらか煮 人参のスープ	かれい	ブロッコリー 人参	米
31	土	つぶし粥 豆腐のとうとう煮 ほうれん草のくたくた煮 さつま芋のスープ	豆腐	ほうれん草	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。