



れいわ8ねん

4がつ

0歳児クラスこんだてひょう



日 曜	こんだて 献立名	材 料 名			おやつ	午後	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		午前	午後
6	じゃが芋のそぼろ煮 人参の甘煮 ／味噌汁 月お粥	じゃが芋／砂糖／サラダ油／小町麩／水稲穀粒（精白米）／うどん	豚ひき肉／木綿豆腐	玉葱／にんじん	煮込みうどん		
					ハイハイ		
7	トマト煮 小松菜の煮浸し ／味噌汁 火お粥	砂糖／サラダ油／かたくり粉／水稲穀粒（精白米）	鶏肉モモ（皮なし）	トマト缶詰（ホール缶）／玉葱／こまつな／にんじん／はくさい／西洋かぼちゃ（冷凍）	かぼちゃ煮		
					ハイハイ		
8	赤魚の煮付け 豆腐と人参の煮付け ／味噌汁 水お粥	砂糖／サラダ油／水稲穀粒（精白米）／そうめん	あかうお／木綿豆腐	にんじん／キャベツ／だいこん	にゅうめん		
					ハイハイ		
9	鶏のみそ煮 キャベツの煮浸し ／すまし汁 木お粥	水稲穀粒（精白米）／砂糖／サラダ油／食パン	鶏肉モモ（皮なし）／調整粉乳	キャベツ／にんじん／西洋かぼちゃ／玉葱	パン粥		
					ハイハイ		
10	豚そぼろ じゃが芋とツナの煮物 ／味噌汁 金お粥	水稲穀粒（精白米）／砂糖／片栗粉／じゃがいも／サラダ油／うどん	豚ひき肉／ツナ缶	玉葱／にんじん／キャベツ	煮込みうどん		
					ハイハイ		
13	いりどり ほうれん草の煮浸し ／味噌汁 月お粥	水稲穀粒（精白米）／じゃがいも／砂糖／サラダ油	鶏ひき肉／木綿豆腐	にんじん／ほうれん草／玉葱／西洋かぼちゃ	かぼちゃ煮		
					ハイハイ		
14	鮭の煮物 芋と野菜の煮物 ／味噌汁 火お粥	水稲穀粒（精白米）／じゃがいも／砂糖／サラダ油／そうめん	さけ	にんじん／玉葱／だいこん／キャベツ	にゅうめん		
					ハイハイ		
15	ひき肉と豆腐のみそ煮 小松菜の煮浸し ／すまし汁 水お粥	水稲穀粒（精白米）／かたくり粉／砂糖／サラダ油／小町麩／じゃがいも	木綿豆腐／鶏ひき肉／しらす干し	玉葱／こまつな／にんじん	じゃが芋の煮物		
					ハイハイ		
16	鶏の甘辛煮 南瓜と人参の煮物 ／味噌汁 木お粥	水稲穀粒（精白米）／砂糖／サラダ油／うどん	鶏肉モモ（皮なし）	西洋かぼちゃ／にんじん／ほうれん草／西洋かぼちゃ	煮込みうどん		
					ハイハイ		

日 曜	こんだて 献立名	材 料 名			おやつ	午後	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		午前	午後
17	鶏のつくね煮 大根と人参の煮物 ／味噌汁 金お粥	水稲穀粒（精白米）／かたくり粉／砂糖	鶏ひき肉／干しひじき／木綿豆腐	玉葱／だいこん／にんじん／玉葱	茶粥		
					ハイハイ		
20	トマト煮 小松菜の煮浸し ／味噌汁 月お粥	砂糖／サラダ油／かたくり粉／水稲穀粒（精白米）	鶏肉モモ（皮なし）	トマト缶詰（ホール缶）／玉葱／こまつな／にんじん／はくさい／西洋かぼちゃ（冷凍）	かぼちゃ煮		
					ハイハイ		
21	赤魚の煮付け 豆腐と人参の煮付け ／味噌汁 火お粥	砂糖／サラダ油／水稲穀粒（精白米）／そうめん	あかうお／木綿豆腐	にんじん／キャベツ／だいこん	にゅうめん		
					ハイハイ		
22	鶏のみそ煮 キャベツの煮浸し ／すまし汁 水お粥	水稲穀粒（精白米）／砂糖／サラダ油／食パン	鶏肉モモ（皮なし）／調整粉乳	キャベツ／にんじん／西洋かぼちゃ／玉葱	パン粥		
					ハイハイ		
23	豚そぼろ じゃが芋とツナの煮物 ／味噌汁 木お粥	水稲穀粒（精白米）／砂糖／片栗粉／じゃがいも／サラダ油／うどん	豚ひき肉／ツナ缶	玉葱／にんじん／キャベツ	煮込みうどん		
					ハイハイ		
24	鶏肉と玉葱の煮物 白菜の煮浸し ／味噌汁 金お粥	水稲穀粒（精白米）／砂糖／サラダ油／小町麩	鶏肉モモ（皮なし）／しらす干し	玉葱／はくさい／にんじん	しらす粥		
					ハイハイ		
27	いりどり ほうれん草の煮浸し ／味噌汁 月お粥	水稲穀粒（精白米）／じゃがいも／砂糖／サラダ油	鶏ひき肉／木綿豆腐	にんじん／ほうれん草／玉葱／西洋かぼちゃ	かぼちゃ煮		
					ハイハイ		
28	鮭の煮物 芋と野菜の煮物 ／味噌汁 火お粥	水稲穀粒（精白米）／じゃがいも／砂糖／サラダ油／そうめん	さけ	にんじん／玉葱／だいこん／キャベツ	にゅうめん		
					ハイハイ		
30	ひき肉と豆腐のみそ煮 小松菜の煮浸し ／すまし汁 木お粥	水稲穀粒（精白米）／かたくり粉／砂糖／サラダ油／小町麩／じゃがいも	木綿豆腐／鶏ひき肉／しらす干し	玉葱／こまつな／にんじん	じゃが芋の煮物		
					ハイハイ		

◎食材の納品状況等により、献立・調理法に変更がある場合があります。
 ◎★印はアレルギー除去対象食品です。
 ◎給食に慣れるため、今月は同じメニューが2回出ます。