

2022



5月の献立



とろぽぽ保育園

中期 8~9ヶ月

日	曜日	昼食	
		献立名	材料
2	月	かゆ 白糸タラとほうれん草のだし煮 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 みそ汁	米 白糸タラ ほうれん草 鶏肉 かぼちゃ 大根
6	金	かゆ 白糸タラとブロッコリーのだし煮 鶏肉と野菜のやわらか煮 スープ	米 白糸タラ ブロッコリー 鶏肉 玉ねぎ アスパラ じゃが芋
7	土	かゆ 豆腐と鶏肉のとろとろ煮 白菜のだし煮 すまし汁	米 豆腐 鶏肉 玉ねぎ 人参 白菜 ソーメン
9	月	かゆ 鶏肉とじゃが芋のミルク煮 白菜の玉子サラダ	米 鶏肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 ミルク 白菜 卵黄
10	火	かゆ 助宗タラと玉ねぎのだし煮 さつま芋のマッシュ みそ汁	米 助宗タラ 玉ねぎ ピーマン さつま芋 焼ふ
11	水	かゆ 鶏肉とかぼちゃのしっとり煮 人参ときゅうりのサラダ	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 きゅうり
12	木	かゆ カラスカレイと人参のだし煮 鶏肉と大根のやわらか煮 みそ汁	米 カラスカレイ 人参 鶏肉 大根 玉ねぎ キャベツ
13	金	かゆ 鶏肉と玉ねぎの玉子とじ煮 かぼちゃとブロッコリーのサラダ	米 鶏肉 玉ねぎ 卵黄 かぼちゃ ブロッコリー
14	土	かゆ 鶏肉と野菜のやわらか煮 人参と小松菜の玉子とじ煮 みそ汁	米 鶏肉 玉ねぎ 白菜 人参 卵黄 小松菜 焼ふ
16	月	かゆ 白糸タラとほうれん草のだし煮 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 みそ汁	米 白糸タラ ほうれん草 鶏肉 かぼちゃ 大根
17	火	かゆ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 豆腐ときゅうりのサラダ スープ	米 鶏肉 玉ねぎ 豆腐 きゅうり 人参 さつま芋
18	水	かゆ 鮭のだし煮 じゃが芋の玉子とじ煮 みそ汁	米 鮭 人参 じゃが芋 ほうれん草 卵黄 玉ねぎ 花ふ
19	木	かゆ 鶏肉とキャベツのみそ煮 大根と人参のサラダ すまし汁	米 鶏肉 キャベツ ピーマン 大根 人参 豆腐 卵黄
20	金	人参かゆ 白糸タラとブロッコリーのだし煮 きゅうりのサラダ スープ パナナ	米 人参 白糸タラ ブロッコリー きゅうり じゃが芋 パナナ
21	土	かゆ 豆腐と鶏肉のとろとろ煮 白菜のだし煮 すまし汁	米 豆腐 鶏肉 玉ねぎ 人参 白菜 ソーメン
23	月	かゆ 鶏肉とじゃが芋のミルク煮 白菜の玉子サラダ	米 鶏肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 ミルク 白菜 卵黄
24	火	かゆ 助宗タラと玉ねぎのだし煮 さつま芋のマッシュ みそ汁	米 助宗タラ 玉ねぎ ピーマン さつま芋 焼ふ
25	水	かゆ 鶏肉とかぼちゃのしっとり煮 人参ときゅうりのサラダ	米 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ 人参 きゅうり
26	木	かゆ カラスカレイと人参のだし煮 鶏肉と大根のやわらか煮 みそ汁	米 カラスカレイ 人参 鶏肉 大根 玉ねぎ キャベツ
27	金	かゆ 鶏肉と玉ねぎの玉子とじ煮 かぼちゃとブロッコリーのサラダ	米 鶏肉 玉ねぎ 卵黄 かぼちゃ ブロッコリー
28	土	かゆ 鶏肉と野菜のやわらか煮 人参と小松菜の玉子とじ煮 みそ汁	米 鶏肉 玉ねぎ 白菜 人参 卵黄 小松菜 焼ふ
30	月	かゆ 白糸タラとほうれん草のだし煮 鶏肉とかぼちゃのほくほく煮 みそ汁	米 白糸タラ ほうれん草 鶏肉 かぼちゃ 大根
31	火	かゆ 鶏肉と玉ねぎのやわらか煮 豆腐ときゅうりのサラダ スープ	米 鶏肉 玉ねぎ 豆腐 きゅうり 人参 さつま芋

栄養士 柴田あや

都合により献立の変更がある場合もあります。