

令和7年4月 献立表

献立ブロック (離乳食)

きりしま保育園

日付	初期 (5~6ヶ月児)	中期(7~8ヶ月児)			後期(9~11ヶ月児)			完了期 (12~18ヶ月児)		
		午前	午前	午後	午前	午後	午後	午前	午後	午後
4(金)	おかゆ 白身魚 ほうれん草 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	白身魚 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 白菜 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 もやし 醤油 三温糖 ごま だし汁 麩 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク 食パン	
5(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油		ミルク 食パン	
7(月)	おかゆ 豆腐 きやべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きやべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 野菜の煮物 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きやべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 だし汁 きやべつ 人参 きゅうり ゆかり だし汁 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ		ミルク スパゲティ (パゲティ 玉ねぎ 醤油)	
8(火)	おかゆ 豆腐 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあん 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 麻婆豆腐 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油		ミルク かぼちゃのボーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 バーキングパウダー)	
9(水)	おかゆ 白身魚 人参 じゃが芋 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 玉ねぎ だし汁 じゃが芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 人参 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油 じゃが芋 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 人参 白菜 もやし 醤油 ごま だし汁 じゃが芋 玉ねぎ 玉ねぎ だし汁 みそ		ミルク おにぎり (わかめ)	
10(木)	おかゆ 豆腐 きやべつ 大根 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 大根 きやべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 バーキングパウダー) 水油	軟飯 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 バーキングパウダー 水油)	
11(金)	おかゆ 白身魚 人参 小松菜 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 小松菜 だし汁 かぼちゃのマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鮭と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	鮭 小松菜 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 鮭の塩焼き きやべつの和え物 かぼちゃの煮物 みそ汁	鮭 塩 きやべつの和え物 かぼちゃの煮物 みそ汁		ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 バーキングパウダー 豆乳 油)	
12(土)	おかゆ 豆腐 ほうれん草 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 ほうれん草 人参 だし汁 野菜スープ	煮込みうどん	うどん 鶏肉 ほうれん草 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん	うどん 鶏肉 ほうれん草 人参 だし汁 醤油		ミルク 食パン	
14(月)	おかゆ 豆腐 アロコリー 人参 大根 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 人参 大根 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 鶏そぼろ煮 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏ひき肉 大根 人参 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	鶏そぼろ丼 おかか和え みそ汁	軟飯 鶏ひき肉 油 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 アロコリー 人参 粉かつお 醤油 だし汁 大根 人参 だし汁 みそ		ミルク ブレーンケーキ (小麦粉 三温糖 卵 マーボー豆乳 バーキングパウダー)	
15(火)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 人参 きやべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きやべつ 人参 だし汁 じゃが芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐と野菜の煮物 豆乳スープ	豆腐 きやべつ だし汁 醤油 鶏肉 人参 じゃが芋 野菜スープ 豆乳 塩 片栗粉	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐と野菜の煮物 豆乳スープ	豆腐 きやべつ だし汁 醤油 鶏肉 人参 じゃが芋 野菜スープ 豆乳 塩 片栗粉		ミルク オレンジ お子様せんべい	
16(水)	おかゆ 白身魚 大根 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 大根 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 大根 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 白身魚の煮付け 切干大根煮 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 ほうれん草 だし汁 みそ		ミルク おにぎり (ゆかり)	
17(木)	おかゆ 豆腐 さつま芋 玉ねぎ きやべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きやべつ だし汁 さつま芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ きやべつ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ きやべつ だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)	
18(金)	おかゆ 白身魚 ほうれん草 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	白身魚 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 白菜 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 もやし 醤油 三温糖 ごま だし汁 麩 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油		ミルク 食パン	
19(土)	おかゆ 豆腐 小松菜 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 小松菜 人参 だし汁 野菜スープ	みぞ煮込みうどん	うどん 鶏肉 小松菜 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	みぞ煮込みうどん	うどん 鶏肉 小松菜 人参 だし汁 みそ		ミルク 食パン	
21(月)	おかゆ 豆腐 きやべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きやべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 野菜の煮物 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きやべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 だし汁 きやべつ 人参 きゅうり ゆかり だし汁 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ		ミルク スパゲティ (パゲティ 玉ねぎ 醤油)	
22(火)	おかゆ 豆腐 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあん 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 麻婆豆腐 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油		ミルク かぼちゃのボーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 バーキングパウダー)	

令和7年4月 献立表

献立ブロック（離乳食）

きりしま保育園

日付	初期 (5~6ヶ月児)	中期(7~8ヶ月児)		後期(9~11ヶ月児)	完了期 (12~18ヶ月児)			
		午前	午前		午後	午後	午後	
23(水)	おかゆ 白身魚 人参 じゃが芋 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 玉ねぎ だし汁 じゃが芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 人参 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油 じゃが芋 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 人参 白菜 もやし 醤油 ごま だし汁 じゃが芋 玉ねぎ ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (わかめ)
24(木)	おかゆ 豆腐 きやべつ 大根 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 大根 きやべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 水 バーキングパウダーダー油)	軟飯 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 バーキングパウダーダー 水油)
25(金)	おかゆ 白身魚 人参 小松菜 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 小松菜 だし汁 かぼちゃのマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	白身魚 小松菜 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	白身魚 小松菜 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 バーキングパウダーダー 豆乳油)
26(土)	おかゆ 豆腐 人参 きやべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 きやべつ だし汁 野菜スープ	煮込みうどん 豆腐煮	うどん きやべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	煮込みうどん 豆腐煮	うどん きやべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 食パン
28(月)	おかゆ 豆腐 アロコリー 人参 大根 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 人参 大根 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 鶏そぼろ煮 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏ひき肉 大根 人参 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	鶏そぼろ丼 おかか和え みそ汁	軟飯 鶏ひき肉 油 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 アロコリー 人参 粉かつお 醤油 だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク ブレンケーキ (小麦粉 三温糖 卵 マーリン 豆乳 バーキングパウダーダー)
30(水)	おかゆ 白身魚 大根 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 大根 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 大根 人参 ほうれん草 だし汁 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 白身魚の煮付け 切干大根煮 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おにぎり (ゆかり)

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いします。

食材が食べにくい時は、だし汁や野菜スープに片栗粉でとろみをつけ食べやすくしています。
献立表には記載していませんが、片栗粉を使用しています。



ご入園ご進級おめでとうございます

新しいお友達を迎えて、新年度のスタートです！

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をきちんととるなど、生活リズムを整えていきましょう。

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。慣れない給食に戸惑い、なかなか食事が進まないこともあるかもしれません、少しずつ給食にも慣れてお友達と一緒に楽しく食べれるようになると思います。

保育園入口付近に給食を展示しています。ぜひ、お子様とご覧になって、話題のひとつにしてみてください。



新しく入園されたおともだちも、進級されたおともだちも、新しい環境で最初はドキドキの毎日かもしれませんね。

給食やおやつの時間が、ほっとしたり、少しでも楽しみになるよう頑張ります！

一年間どうぞよろしくお願いします。

令和7年4月 献立表

献立ブロック(離乳食)

こうたり保育園

日付	初期 (5~6ヶ月児)	中期(7~8ヶ月児)		後期(9~11ヶ月児)		完了期(12~18ヶ月児)		
		午前	午前	午前	午後	午後	午後	午後
4(金)	おかゆ 白身魚 ほうれん草 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	白身魚 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 白菜 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 もやし 醤油 三温糖 ごま だし汁 麩 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 食パン
5(土)	おかゆ 豆腐 玉ねぎ 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ だし汁 醤油	ミルク 食パン
7(月)	おかゆ 豆腐 きやべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きやべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 野菜の煮物 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きやべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 だし汁 きやべつ 人参 きゅうり ゆかり だし汁 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク スパゲティ (スパゲティ 玉ねぎ 醤油)
8(火)	おかゆ 豆腐 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあん 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かばちゃ	軟飯 麻婆豆腐 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃのボーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 ベーキングパウダー)
9(水)	おかゆ 白身魚 人参 ジャガ芋 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 玉ねぎ だし汁 ジャガ芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 人参 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油 ジャガ芋 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 人参 白菜 もやし 醤油 ごま だし汁 ジャガ芋 玉ねぎ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (わかめ)
10(木)	おかゆ 豆腐 きやべつ 大根 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 大根 きやべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー) 水油	軟飯 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳 油)
11(金)	おかゆ 白身魚 人参 小松菜 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 小松菜 だし汁 かぼちゃのマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 鮭と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	鮭 小松菜 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 鮭の塩焼き きやべつの和え物 かぼちゃの煮物 みそ汁	鮭 塩 きやべつ きゅうり 醤油 だし汁 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 小松菜 人参 だし汁 みそ	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 豆乳 油)
12(土)	おかゆ 豆腐 ほうれん草 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 ほうれん草 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん	うどん 鶏肉 ほうれん草 人参 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん	うどん 鶏肉 ほうれん草 人参 だし汁 醤油	ミルク 食パン
14(月)	おかゆ 豆腐 アロコリー 人参 大根 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 人参 大根 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 鶏そぼろ煮 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏ひき肉 大根 人参 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	鶏そぼろ丼 おかか和え みそ汁	軟飯 鶏ひき肉 油 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 アロコリー 人参 粉かつお 醤油 だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク プレーンケーキ (小麦粉 三温糖 卵 マカロニ 豆乳 ベーキングパウダー)
15(火)	おかゆ 豆腐 じゃが芋 人参 きやべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きやべつ 人参 だし汁 じゃが芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐と野菜の煮物 豆乳スープ	豆腐 きやべつ だし汁 醤油 鶏肉 人参 ジャガ芋 野菜スープ 豆乳 塩 片栗粉	ミルク かぼちゃ	軟飯 豆腐と野菜の煮物 豆乳スープ	豆腐 きやべつ だし汁 醤油 鶏肉 人参 ジャガ芋 野菜スープ 豆乳 塩 片栗粉	ミルク オレンジ お子様せんべい
16(水)	おかゆ 白身魚 大根 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 大根 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 大根 人参 ほうれん草 だし汁 醤油 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 白身魚の煮付け 切干大根煮 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おにぎり (ゆかり)
17(木)	おかゆ 豆腐 さつま芋 玉ねぎ きやべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 玉ねぎ きやべつ だし汁 さつま芋のマッシュ 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ きやべつ だし汁 醤油 さつま芋 だし汁 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋 おやき (じゃが芋 塩)	軟飯 豆腐煮 牛肉と野菜の煮物 温野菜 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 牛肉 玉ねぎ きやべつ だし汁 醤油 じゃが芋 だし汁 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク じゃが芋おやき (じゃが芋 塩)
18(金)	おかゆ 白身魚 ほうれん草 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の煮物 すまし汁	白身魚 だし汁 醤油 ほうれん草 人参 玉ねぎ だし汁 醤油 白菜 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 魚の照り焼き ごま和え すまし汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 もやし 醤油 三温糖 ごま だし汁 麩 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 食パン
19(土)	おかゆ 豆腐 小松菜 人参 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 小松菜 人参 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ みそ煮込みうどん	うどん 鶏肉 小松菜 人参 だし汁 みそ	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 みそ煮込みうどん	うどん 鶏肉 小松菜 人参 だし汁 みそ	ミルク 食パン
21(月)	おかゆ 豆腐 きやべつ 人参 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 きやべつ 人参 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉の煮物 野菜の煮物 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 玉ねぎ だし汁 醤油 きやべつ 人参 だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 鶏の甘辛炒め ゆかり和え みそ汁	鶏肉 玉ねぎ 醤油 みりん 三温糖 油 だし汁 きやべつ 人参 きゅうり ゆかり だし汁 わかめ 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク スパゲティ (スパゲティ 玉ねぎ 醤油)
22(火)	おかゆ 豆腐 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐のそぼろあん 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃ	軟飯 麻婆豆腐 温野菜 すまし汁	豆腐 豚ひき肉 玉ねぎ ほうれん草 だし汁 醤油 三温糖 片栗粉 アロコリー だし汁 ほうれん草 だし汁 醤油	ミルク かぼちゃのボーロ (かぼちゃ 小麦粉 片栗粉 三温糖 水 ベーキングパウダー)

令和7年4月 献立表

献立ブロック（離乳食）

こうたり保育園

日付	初期 (5~6ヶ月児)	中期(7~8ヶ月児)		後期(9~11ヶ月児)		完了期(12~18ヶ月児)		
		午前	午前	午後	午後	午後	午後	午後
23(水)	おかゆ 白身魚 人参 ジャガ芋 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 玉ねぎ だし汁 じゃが芋のソース 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 人参 白菜 玉ねぎ だし汁 醤油 じゃが芋 玉ねぎ だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 魚の煮付け ごま和え みそ汁	白身魚 醤油 三温糖 みりん 酒 だし汁 人参 白菜 もやし 醤油 ごま だし汁 じゃが芋 玉ねぎ ねぎ だし汁 みそ	ミルク おにぎり (わかめ)
24(木)	おかゆ 豆腐 きやべつ 大根 玉ねぎ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 大根 きやべつ 玉ねぎ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 水 バーキングパウ ダ-油)	軟飯 豆腐の煮物 鶏肉と大根の煮物 野菜の煮物 すまし汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏肉 大根 だし汁 醤油 きやべつ 玉ねぎ だし汁 醤油 わかめ 玉ねぎ だし汁 醤油	ミルク 白蒸しパン (小麦粉 三温糖 バーキングパウダ- 水 油)
25(金)	おかゆ 白身魚 人参 小松菜 かぼちゃ 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 人参 小松菜 だし汁 かぼちゃのソース 野菜スープ	軟飯+おかゆ 魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	白身魚 小松菜 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 みそ汁	白身魚 小松菜 人参 だし汁 醤油 かぼちゃ だし汁 醤油 豆腐 だし汁 みそ	ミルク パンケーキ (小麦粉 三温糖 バーキングパウダ- 豆乳 油)
26(土)	おかゆ 豆腐 人参 きやべつ 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 人参 きやべつ だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 煮込みうどん 豆腐煮	うどん きやべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク パン粥 または 食パン	軟飯 煮込みうどん 豆腐煮	うどん きやべつ 人参 だし汁 醤油 豆腐 だし汁 醤油	ミルク 食パン
28(月)	おかゆ 豆腐 アロコリー 人参 大根 野菜スープ	おかゆ 豆腐 だし汁 アロコリー 人参 大根 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 豆腐煮 鶏そぼろ煮 温野菜 みそ汁	豆腐 だし汁 醤油 鶏ひき肉 大根 人参 だし汁 醤油 片栗粉 アロコリー だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	鶏そぼろ丼 おかか和え みそ汁	軟飯 鶏ひき肉 油 醤油 みりん 三温糖 ほうれん草 もやし 醤油 アロコリー 人参 粉かつお 醤油 だし汁 大根 人参 だし汁 みそ	ミルク ブレーンケーキ (小麦粉 三温糖 卵 マカリ 豆乳 バーキングパウダ-)
30(水)	おかゆ 白身魚 大根 人参 ほうれん草 野菜スープ	おかゆ 白身魚 だし汁 大根 人参 ほうれん草 だし汁 野菜スープ	軟飯+おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の煮物 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 大根 人参 ほうれん草 だし汁 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おかゆ または おにぎり	軟飯 白身魚の煮付け 切干大根煮 みそ汁	白身魚 だし汁 醤油 切干大根 人参 だし汁 醤油 三温糖 ほうれん草 だし汁 みそ	ミルク おにぎり (ゆかり)

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります

～給食で使用する食材について～

近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。

集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。

保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子様も

毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に

食べて症状が出ないことを確認していただくようお願いします。

食材が食べにくい時は、だし汁や野菜スープに
片栗粉でとろみをつけ食べやすくしています。
献立表には記載していませんが、片栗粉を使用
しています。



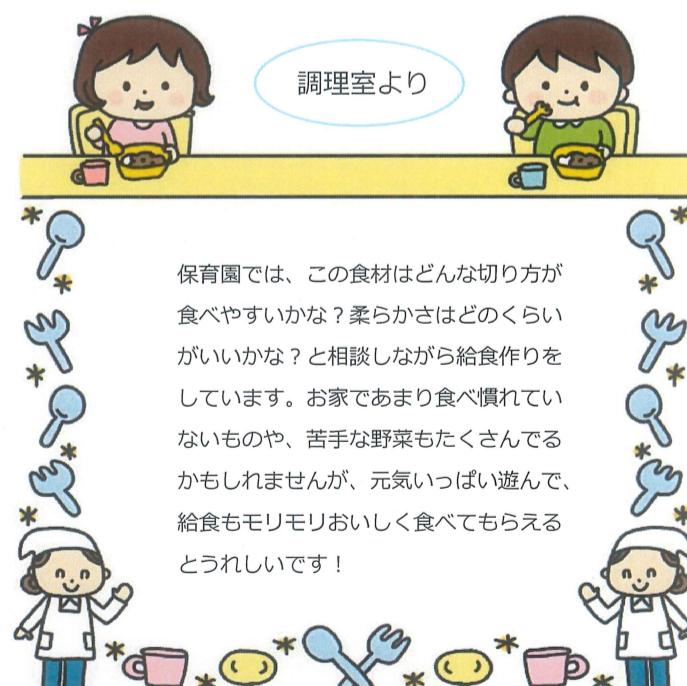
ご入園ご進級おめでとうございます

新しいお友達を迎えて、新年度のスタートです！

新しい環境に慣れて元気に過ごすために、早寝早起き、三食の食事をきちんととるなど、生活リズムを整えていきましょう。

初めのうちは、子どもたちも新しい環境のなかで過ごすことに、不安や緊張を覚えていることと思います。慣れない給食に戸惑い、なかなか食事が進まないこともあるかもしれません、少しずつ給食にも慣れてお友達と一緒に楽しく食べれるようになると思います。

保育園入口付近に給食を展示しています。ぜひ、お子様とご覧になって、話題のひとつにしてみてください。



保育園では、この食材はどんな切り方が
食べやすいかな？柔らかさはどのくらい
がいいかな？と相談しながら給食作りを
しています。お家であまり食べ慣れてい
ないものや、苦手な野菜もたくさんある
かもしれません、元気いっぱい遊んで、
給食もモリモリおいしく食べてもらえる
とうれしいです！