

2026年度7月

●共通献立 献立表

すみれっ子保育園

	月	火	水	木	金	土
.....	☆七夕の行事食☆		1	2	3	4
献立	七夕の行事食にそうめんがあります。奈良時代に中国から伝わった小麦粉料理がそうめんのルーツといわれており、無病息災の意味が込められているそうです。 また、天の川や織姫の織り糸に見立てているという説もあります。そうめんは食欲のない日におすすめですが、食べるときは麺だけでなく卵や肉、野菜等をトッピングして栄養を補いましょう。		もずく丼 みそ汁(冬瓜) スティックキュウリ オレンジ	麦ご飯 すまし汁(絹ごし・わか) ポークビーンズ ツナ和え(ア・ヤ・人参) パイン	豚しょうが焼き丼 みそ汁(山東菜・豆腐) モーウイの甘酢和え ゼリー	中華丼 みそ汁 ブルー
主な食材	精白米 押麦 さんとうさい しめじ 鶏手羽 玉ねぎ 油 アツリ 人参 緑豆もやし まぐろ缶 パナナ 食パン バター サシキ ぎび砂糖		精白米 押麦 もずく 豚ひき肉 人参 にんにく きび砂糖 青じ 赤じ マツ 鶏卵 油 とうがん 葉ねぎ きゅうり オレンジ EM牛乳 米粉 豆腐 はちみつ 干し豆腐 バター	精白米 押麦 絹ごし豆腐 かつわかめ 大豆 豚ひき肉 豚ば 玉ねぎ 人参 さやいんげん かつわかめ 油 にがり 人参 まぐろ缶 マツレ バイッパル 薄力粉 ねぎ	精白米 押麦 豚かた 玉ねぎ 青じ マツ 赤じ マツ しょうが 油 さんとうさい 沖縄豆腐 マツレ きび砂糖 ゆかり	精白米 豚かた 玉ねぎ 人参 ピーマン 椎茸 にんにく しょうが ブルー
おやつ	EM酪農牛乳、クッキー		EM酪農牛乳、クッキー	飲むヨーグルト、ひらやーちー	麦茶、ゆかりおにぎり	麦茶、お菓子
.....	6	7	8	9	10	11
献立	麦ご飯 みそ汁(山東菜・しめじ) チキンのケチャップ煮 野菜炒め(ブロッコリー) バナナ	ふりかけご飯 冬瓜のスープ ポテトサラダ 星形ハンバーグ ゼリー	スパゲティミートソース コーンスープ(キャベツ) かぼちゃサラダ オレンジ	玄米ご飯 すまし汁(小松菜・えのき) 鮭のごま味噌焼き 冬瓜の煮物 ブルー	麦ご飯 みそ汁(大根・わか) 松風焼き パパイアイリチー りんご	ジャワライス(昼) みそ汁 チーズ
主な食材	精白米 押麦 さんとうさい しめじ 鶏手羽 玉ねぎ 油 アツリ 人参 緑豆もやし まぐろ缶 パナナ 食パン バター サシキ ぎび砂糖	精白米 押麦 星形ハンバーグ かつわかめ 油 鶏ささ身 とうがん えのき みつば じゃが芋 きゅうり マツレ 玉ねぎ 七タデ デート そうめん トマト 人参 みかん缶	かつわかめ 油 豚ひき肉 牛ひき肉 豚ば 人参 玉ねぎ しいたけ 油 マツレ 薄力粉 バター マツレ 人参 玉ねぎ かつわかめ 油 マツレ 薄力粉 バター マツレ 人参 玉ねぎ かつわかめ 油 マツレ 薄力粉 バター マツレ 人参 玉ねぎ かつわかめ 油 マツレ 薄力粉 バター	精白米 押麦 こまつな えのき しろさけ ごま きび砂糖 ごま油 とうがん 人参 鶏もも さやいんげん 油 ブルー 親世 ぶん 脱脂粉乳	精白米 押麦 大根 かつわかめ 葉ねぎ 鶏ひき肉 鶏ば 玉ねぎ 油 きび砂糖 ごま パパイア 人参 にら まぐろ缶 りんご EM牛乳 さつまいも	精白米 鶏もも 人参 玉ねぎ バター マツレ 人参 マツレ
おやつ	飲むヨーグルト、シナモントースト		麦茶、いなり寿司	飲むヨーグルト、ふむふむ(麩のおやつ)	EM酪農牛乳、焼き芋	麦茶、お菓子
.....	13	14	15	16	17	18
献立	ふりかけご飯 みそ汁(水菜・油あげ) 炒り豆腐(卵なし) きゅうりの中華和え バナナ	てくてく(弁当箱持参) 麦ご飯 豆乳 豆腐ハンバーグ 野菜炒め(青菜) りんご	誕生会 麦ご飯 みそ汁(麩・ねぎ) ゴーヤーチャンプルー スパゲティサラダ オレンジ	玄米ご飯 みそ汁(チンゲン菜・えのき) レバーの胡麻ソース和え きゅうりともやしの和え物 チーズ	カレーライス マカロニとりんごのサラダ みそ汁 ゼリー	ジュシー みそ汁 ブルー
主な食材	精白米 押麦 かつおふりかけ きょうな 油揚げ 沖縄豆腐 鶏ひき肉 しらす しいたけ 人参 玉ねぎ 油 きび砂糖 きゅうり ごま油 ごま パナナ ライ麦粉 薄力粉 豆乳 干し豆腐	精白米 押麦 沖縄豆腐 葉ねぎ まぐろ缶 豆乳 油 マツレ 人参 緑豆もやし 豚かた りんご 薄力粉 バター 鶏卵 にがり パナナ	精白米 押麦 親世 ぶん 根菜ねぎ 沖縄豆腐 豚かた 玉ねぎ 人参 にがり 油 マツレ 干し豆腐 まぐろ缶 干し豆腐 マツレ オレンジ カルピス 誕生会 ケーキ	精白米 押麦 マツレ マツレ えのき 豚レバーしょうが きゅうり 緑豆もやし かつお削り節 みかん缶 EM牛乳 米粉 マツレ 絹ごし豆腐 豆乳 薄力粉 バター ゴマ	精白米 押麦 豚かた 鶏ば 人参 じゃが芋 玉ねぎ にんにく 油 脱脂粉乳 青じ マツ りんご きゅうり マツレ マツレ 塩昆布	精白米 豚かた 人参 しいたけ ブルー
おやつ	飲むヨーグルト、スコーン(卵なし)		カルピス、誕生日ケーキ	EM酪農牛乳、ゴマポッキー	麦茶、塩昆布おにぎり	麦茶、お菓子
.....	20	21	22	23	24	25
献立	うみの日 麦ご飯 そうめん汁 なすの挽き肉炒め キャベツサラダ りんご	麦ご飯 そうめん汁 なすの挽き肉炒め キャベツサラダ りんご	麦ご飯 みそ汁(かぼちゃ・ねぎ) 筑前煮 磯部和え オレンジ	玄米ご飯 春雨スープ 魚のマリネ 人参しりしり バナナ	麦ご飯 きのこシチュー しらすのサラダ ゼリー スープ	もずく丼 みそ汁 チーズ
主な食材	精白米 押麦 そうめん しいたけ 葉ねぎ 豚ひき肉 なす 人参 玉ねぎ さやいんげん 油 マツレ みかん缶 きび砂糖 りんご 食パン きな粉 バター	精白米 押麦 そうめん しいたけ 葉ねぎ 豚ひき肉 なす 人参 玉ねぎ さやいんげん 油 マツレ みかん缶 きび砂糖 りんご 食パン きな粉 バター	精白米 押麦 かぼちゃ 根菜ねぎ 鶏もも 人参 ごぼう しいたけ しいたけ さやいんげん 油 こまつな 緑豆 もやし 焼きのり バター ずでん粉 黒砂糖 きな粉	精白米 押麦 レタス 豚かた 人参 はるさめ マツレ マツレ 薄力粉 油 玉ねぎ トマト きゅうり きび砂糖 マツレ パナナ さつま芋	豚かた 油 じゃが芋 人参 玉ねぎ マツレ マツレ しいたけ しめじ 薄力粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 こまつな マツレ しらす 干し豆腐 マツレ マツレ マツレ 麦茶 精白米 刻み昆布 葉ねぎ	精白米 豚ひき肉 沖縄もずく 葉ねぎ にんじん 赤ピーマン・黄ピーマン しょうが チーズ油
おやつ	飲むヨーグルト、きな粉ラスク		EM酪農牛乳、黒糖くずもち	飲むヨーグルト、スイートポテト	麦茶、クファジュシーおにぎり	麦茶、お菓子
.....	27	28	29	30	31	
献立	納豆ごはん ちむしんじ タマナーチャンプルー バナナ	てくてく(弁当箱持参) 麦ご飯 豆乳 サバの塩焼き 赤瓜の煮つけ りんご	玄米ご飯 みそ汁(キャベツ・油揚げ) マーボー豆腐 春雨サラダ オレンジ	あんかけ焼きそば みそ汁(厚揚げ・わか) おからサラダ パイン缶	美ら海バス遠足 (全国児弁当の日) 美ら海バス遠足 (全国児弁当の日)	
主な食材	精白米 押麦 糸引き納豆 かつお削り節 豚かた 豚ば じゃが芋 人参 葉ねぎ にんにく 沖縄豆腐 キャベツ 玉ねぎ にら 油 パナナ 玄米 マツレ	精白米 押麦 えのき きょうな 鯖 きび砂糖 ごま油 にら マツレ 人参 さやいんげん りんご 薄力粉 バター 黒砂糖 鶏卵 ごま	精白米 押麦 キャベツ 油揚げ さばきゅうり トマト かつわかめ 春雨 まぐろ缶 豚かた マツレ 油 マツレ マツレ EM牛乳 薄力粉 きび砂糖	中華めん 豚かた はくさい 人参 玉ねぎ たけのこ 青じ マツレ 油 きび砂糖 生揚げ かつわかめ おから 竹輪 きゅうり マツレ マツレ マツレ パイン缶 麦茶 精白米 かつお節 しらす 干しひじき ごま	美ら海バス遠足 (全国児弁当の日)	
おやつ	飲むヨーグルト、玄米フレークスナック		EM酪農牛乳、もちもちドーナツ	麦茶、じゃこひじきおにぎり	EM酪農牛乳、黒糖カステラ	

※ 保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

★発症数が多く重症度が高いもの・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、落花生

2026年度7月

離乳食（9-11） 献立表

すみれっ子保育園

	月	火	水	木	金	土
献立	☆七夕の行事食☆ 七夕の行事食にそうめんがあります。奈良時代に中国から伝わった小麦粉料理がそうめんのルーツといわれており、無病息災の意味が込められているそうです。 また、天の川や織姫の織り糸に見立てているという説もあります。そうめんは食欲のない日におすすめですが、食べるときは麺だけでなく卵や肉、野菜等をトッピングして栄養を補いましょう。		1 もずく丼 みそ汁(冬瓜) スティックキュウリ オレンジ煮	2 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 すまし汁(絹ごし・わか) 野菜のうま煮 ツナ和え(ア・ヤ・人参) パイン煮	3 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(山東菜) 豆腐のそぼろあん モーウイの甘酢和え	4 うどん汁 スティックキュウリ バナナ(煮)
主な食材	全がゆ さんとうさい 鶏ひき肉 絹ごし豆腐 にんじん ブロッコリー 緑豆もやし まぐろ缶 油 食パン		全がゆ もずく 豚ひき肉 にんじん きび砂糖 青じょうご 赤じょうご 鶏卵 油 とうがん 葉ねぎ きゅうり 精白米 鶏ひき肉 たまねぎ オレンジ	全がゆ 絹ごし豆腐 カットわかめ 豚かた たまねぎ さやいんげん 油 にがうり にんじん まぐろ缶 マドレ コンフ레이크	全がゆ さんとうさい 沖縄豆腐 鶏ひき肉 た まねぎ 油 モーウイ きび砂糖 そうめん にん じん	うどん たまねぎ チンゲンサイ にんじん わ がクリップ きゅうり バナナ 全がゆ チーズ
おやつ	トースト		軟飯(そぼろ)	コンフ레이크粥	おじや	チーズがゆ
献立	6 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(山東菜) 鶏団子 野菜炒め煮(ア・マ・リ) バナナ	7 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 冬瓜のスープ 魚と野菜のミルク煮 ポテトサラダ	8 スパゲティミートソース(離) コーンスープ(キャベツ) かぼちゃサラダ オレンジ煮	9 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 すまし汁(小松菜) 煮魚 冬瓜の煮物	10 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(大根・わか) 松風焼き 人参イリチー(煮) りんご煮	11 ジャワライス(軟) みそ汁(キャベツ) インゲンのおかか和え
主な食材	全がゆ さんとうさい 鶏ひき肉 絹ごし豆腐 にんじん ブロッコリー 緑豆もやし まぐろ缶 油 食パン	全がゆ 鶏ささ身 とうがん わがクリップ たま ねぎ オクラ 調製粉乳 じゃがいも にんじん きゅうり マグロ マドレ そうめん	スパゲティ ミートソース 豚ひき肉 牛ひき肉 豚バ ー にんじん たまねぎ 油 チーズ マグロ キャベ ツ かぼちゃ じゃがいも きゅうり マドレ 精 白米 オレンジ	全がゆ こまつな しらすけ とうがん にんじ ん さやいんげん 油	全がゆ 大根 カットわかめ 葉ねぎ 鶏ひき肉 鶏バーク たまねぎ パン粉 油 きび砂糖 にんじ ん さつまいも バター りんご	精白米 鶏もも にんじん たまねぎ バター マグ ロ キャベツ 葉ねぎ さやいんげん かつお 削り節 マグロ 調製粉乳 バナナ
おやつ	トースト		軟飯(きやべつ・人参)	おじや	さつま芋のバター焼き	コーン粥(バナナ)
献立	13 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(水菜) 炒り豆腐 スティックキュウリ バナナ	14 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁 豆腐ハンバーグ 野菜炒め煮 りんご煮	15 誕生会 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(麩・ねぎ) 野菜チャンプルー スパゲティサラダ オレンジ(煮)	16 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(チンゲン菜・麩) 魚のうま煮 きゅうりともしの和え物	17 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 魚のミルク煮 りんごときゅうりのサラダ(煮) スープ	18 煮込み野菜そば スティックキュウリ
主な食材	全がゆ きょうな 沖縄豆腐 鶏ひき肉 にんじ ん たまねぎ 油 きび砂糖 きゅうり そうめん	全がゆ 沖縄豆腐 葉ねぎ まぐろ缶 豆乳 パン 粉 油 チンゲンサイ にんじん 緑豆もやし 精 白米 チーズ バナナ	全がゆ 観世 根深ねぎ 沖縄豆腐 豚かた た まねぎ にんじん 油 わがクリップ きゅうり まぐ ろ缶 干しぶどう マドレ マグロ かぼちゃ チーズ	全がゆ チンゲンサイ キングクリップ 観世 沖縄豆腐 油 きゅうり 緑豆もやし かつお削 り節 精白米 にんじん チーズ	全がゆ わがクリップ じゃがいも たまねぎ にん じん 調製粉乳 りんご きゅうり	沖縄そば わがクリップ にんじん キャベツ 緑豆 もやし 油 きゅうり 精白米 鶏ひき肉 たまね ぎ
おやつ	そうめん汁		人参がゆ	リゾット(人参・チーズ)	おじや	軟飯(そぼろ)
献立	20 うみの日 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 そうめん汁 なすの挽き肉炒め煮 キャベツサラダ りんご煮	21 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 そうめん汁 なすの挽き肉炒め煮 キャベツサラダ りんご煮	22 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(かぼちゃ) 鶏肉と野菜の煮込み 磯部和え オレンジ煮	23 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 春雨スープ 魚のマリネ(ソテー)	24 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 ささみと野菜のミルク煮 しらすのサラダ スープ	25 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ) 魚の煮つけ オクラのおかか和え
主な食材	全がゆ そうめん 葉ねぎ 豚ひき肉 なす にん じん たまねぎ さやいんげん 油 キャベツ み かん缶 きび砂糖 食パン きな粉 豆乳	全がゆ 沖縄豆腐 葉ねぎ まぐろ缶 豆乳 パン 粉 油 チンゲンサイ にんじん 緑豆もやし 精 白米 チーズ バナナ	全がゆ かぼちゃ 根深ねぎ 鶏もも にんじん さやいんげん 油 こまつな 緑豆もやし	全がゆ レタス にんじん はるさめ わがクリップ 薄力粉 油 たまねぎ トマト きゅうり きび砂糖 し らす かつま芋	鶏ささ身 油 じゃがいも にんじん たまねぎ ブロッコリー 薄力粉 バター 調製粉乳 こまつ な マグロ しらす 干し マドレ 精白米 豚か た マグロ 昆布	全がゆ じゃがいも たまねぎ わがクリップ きび 砂糖 きゅうり オクラ かつお削り節 オート ミール バナナ 調製粉乳 油
おやつ	パン(きな粉クリーム)		おじや	ふかし芋	クファジュシー(軟)	そうめん汁(鶏ミンチ)
献立	27 全がゆ(5倍)～軟飯(納豆) みそ汁 タマナーチャンプルー バナナ	28 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 みそ汁 鯖ほぐし 赤瓜の煮つけ りんご煮	29 全がゆ(5倍がゆ)～軟飯 すまし汁(水菜) マーボー豆腐(ハチ) 春雨サラダ オレンジ煮	30 あんかけ焼きそば みそ汁(絹ごし) スティックキュウリ パイン煮	31 お弁当持参 お弁当持参	
主な食材	全がゆ 系引き納豆 かつお削り節 じゃがいも にんじん 葉ねぎ 沖縄豆腐 豚かた キャベツ たまねぎ たら 油 オートミール バナナ 調製 粉乳	全がゆ さば モーウイ にんじん さやいんげ ん 鶏ひき肉 油 そうめん りんご	全がゆ きょうな 沖縄豆腐 豚ひき肉 豚バ ー にんじん たまねぎ へちま きび砂糖 こまつ きゅうり トマト カットわかめ はるさめ まぐろ 缶	中華めん 豚かた はくさい にんじん たまね ぎ 青じょうご 油 きび砂糖 絹ごし豆腐 カット わかめ きゅうり 精白米 かつお節 しらす 干 し ほうし じき		
おやつ	オートミールとバナナのお焼き		おじや	じゃこひじきがゆ	ふかし芋	

※ 保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

★発症数が多く重症度が高いもの…えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

2026年度7月

離乳食（7-8） 献立表

すみれっ子保育園

	月	火	水	木	金	土
	☆七夕の行事食☆					
献立	七夕の行事食にそうめんがあります。奈良時代に中国から伝わった小麦粉料理がそうめんのルーツといわれており、無病息災の意味が込められているそうです。 また、天の川や織姫の織り糸に見立てているという説もあります。そうめんは食欲のない日におすすめですが、食べるときは麺だけでなく卵や肉、野菜等をトッピングして栄養を補いましょう。		1 全がゆ（7倍がゆ）しらす 冬瓜のすり流し きゅうりのすりおろし スープ オレンジ煮 全がゆ しらす干し とうがん 沖縄豆腐 きゅうり 精白米 鶏ひき肉 たまねぎ オレンジ	2 全がゆ（7倍がゆ） スープ（豆腐） 魚のトロトロ煮 パイン煮 全がゆ にんじん 絹ごし豆腐 かぼちゃ たまねぎ 食パン 調製粉乳 じゃがいも しらす干し ホキ パイン缶	3 全がゆ（7倍がゆ） スープ（山東菜） 豆腐のそぼろあん モーウイの煮びたし 全がゆ さんとうさい 沖縄豆腐 鶏ひき肉 たまねぎ 油 モーウイ にんじん	4 全がゆ（7倍がゆ）にんじん きゅうりとしらすのだし煮 バナナ（煮）きなこ 全がゆ にんじん きゅうり しらす干し バナナ きな粉 チンゲンサイ ナズ
主な食材						
おやつ			そぼろがゆ	コーンフレーク粥	おじや	チーズがゆ
献立	6 全がゆ（7倍がゆ） 鶏ミンチとブロッコリーのだし煮 人参とたまねぎのやわらか煮 スープ バナナ	7 全がゆ（7倍がゆ） 冬瓜とささみのトロトロ煮 じゃがいもときゅうりのマッシュ スープ	8 全がゆ（7倍がゆ） 豆腐ときゅうりのトロトロ煮 かぼちゃとじゃがいものマッシュ スープ オレンジ煮 全がゆ 絹ごし豆腐 きゅうり かぼちゃ じゃがいも 精白米 キャベツ にんじん オレンジ	9 全がゆ（7倍がゆ） 鮭のもみじ煮 冬瓜と小松菜のだし煮 スープ 全がゆ しらす じゃがいも にんじん とうがん こまつな	10 全がゆ（7倍がゆ） スープ（大根） 玉ねぎとにんじんのそぼろ煮 りんご煮 全がゆ 大根 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん さつまいも りんご	11 全がゆ（7倍がゆ） スープ（キャベツ） 豆腐の野菜煮 全がゆ キャベツ 絹ごし豆腐 にんじん たまねぎ コーンスターチ 調製粉乳 バナナ
主な食材	全がゆ 鶏ひき肉 ブロッコリー にんじん たまねぎ 食パン かぼちゃ 調製粉乳 バナナ	全がゆ 鶏ささ身 とうがん じゃがいも オクラ そうめん きゅうり				
おやつ	かぼちゃのパンがゆ	そうめんぶつとうー	軟飯（きやべつ・人参）	おじや	さつま芋のマッシュ	コーンフレーク粥（バナナ）
献立	13 全がゆ（7倍がゆ） 豆腐のそぼろあん きゅうりの煮びたし スープ バナナ	14 全がゆ（7倍がゆ） スープ 豆腐の野菜あんかけ りんご煮	15 誕生会 全がゆ（7倍がゆ） スープ（麩） 豆腐と野菜のうま煮 オレンジ（煮） 	16 全がゆ（7倍がゆ） スープ（チンゲン菜・麩） 豆腐と野菜のトロトロ きゅうりの煮びたし 全がゆ チンゲンサイ 親世ふ 絹ごし豆腐 きゅうり 精白米 にんじん ナズ	17 全がゆ（7倍がゆ） 魚のミルク煮 りんごときゅうりのサラダ（煮） スープ 全がゆ キングクリップ じゃがいも たまねぎ にんじん 調製粉乳 りんご きゅうり	18 全がゆ（7倍がゆ）たまねぎ 白身魚と野菜煮 全がゆ たまねぎ キングクリップ キャベツ にんじん 精白米 鶏ひき肉
主な食材	全がゆ 沖縄豆腐 鶏ひき肉 にんじん たまねぎ きゅうり 卵 とうがん 食パン バナナ	全がゆ とうがん 沖縄豆腐 チンゲンサイ にんじん りんご 精白米 ナズ バナナ	全がゆ 親世ふ 沖縄豆腐 たまねぎ にんじん 卵 かぼちゃ 調製粉乳			
おやつ	そうめん汁	オートミール粥（バナナ）	人参がゆ	リゾット（人参・チーズ）	おじや	そぼろがゆ
献立	20 	21 全がゆ（7倍がゆ） そうめん汁 マーボー豆腐（なす） キャベツのトロトロ りんご煮 全がゆ そうめん 絹ごし豆腐 鶏ひき肉 なす たまねぎ にんじん キャベツ 食パン 調製粉乳 きな粉 りんご	22 全がゆ（7倍がゆ） スープ（かぼちゃ） 白身魚の野菜あん オレンジ煮 全がゆ かぼちゃ キングクリップ にんじん こまつな オレンジ	23 全がゆ（7倍がゆ） スープ（レタス） 魚と野菜の煮こみ 全がゆ レタス キングクリップ たまねぎ トマト きゅうり さつま芋	24 全がゆ（7倍がゆ） ささみと野菜のミルク煮 スープ 全がゆ 鶏ささ身 じゃがいも にんじん たまねぎ ブロッコリー 薄力粉 バター 調製粉乳 精白米 しらす干し	25 全がゆ（7倍がゆ） スープ（山東菜） 豆腐のそぼろあん モーウイの煮びたし 全がゆ さんとうさい 沖縄豆腐 鶏ひき肉 たまねぎ 油 モーウイ そうめん にんじん
主な食材						
おやつ		パンがゆ（きな粉）	おじや	さつま芋マッシュ	ポロポロジュシー（しらす）	そうめん汁（鶏ミンチ）
献立	27 納豆がゆ（7倍がゆ） スープ（じゃがいも） 豆腐の野菜あん バナナ	28 全がゆ（7倍がゆ） スープ（キャベツ・魚） モーウイのそぼろ煮 りんご煮 全がゆ キャベツ キングクリップ モーウイ にんじん 鶏ひき肉 さつまいも りんご そうめん	29 全がゆ（7倍がゆ） マーボー豆腐（離） きゅうりとトマトのすりおろし オレンジ煮 全がゆ 沖縄豆腐 にんじん たまねぎ へちま きゅうり トマト すいか 無糖ヨーグルト	30 全がゆ（7倍がゆ）きなこ にんじんの白和え 白菜と玉ねぎのだし煮 きゅうりのすりおろし パイン煮 全がゆ きな粉 にんじん 絹ごし豆腐 はくさい たまねぎ きゅうり 精白米 しらす干し	31 お弁当持参 	
主な食材	全がゆ 糸引き納豆 じゃがいも 沖縄豆腐 にんじん キャベツ たまねぎ オートミール バナナ 調製粉乳					
おやつ	オートミール粥（バナナ）	そうめん汁	おじや	しらすがゆ	さつま芋のマッシュ	

※ 保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。

《アレルギー食品表示を規定されている食品》

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

★発症数が多く重症度が高いもの・・・えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生