



2024年6月ランチメニュー

中期食

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

日	曜	献立名		使っている主な食材		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
1	土	七分粥 豆腐のやわらか煮 キャベツのやわらか煮 青菜のスープ	南瓜粥	豆腐	たまねぎ,人参 キャベツ,人参 青菜	米
3	月	七分粥 カレイのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 ほうれん草のスープ	さつま芋茶巾	かれい	いんげん ブロッコリー,人参 たまねぎ,ほうれん草	米
4	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 キャベツのやわらか煮 大根のスープ	ブロッコリー粥	豆腐	人参 キャベツ 大根	米
5	水	七分粥 ホキのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 ほうれん草のスープ	にゅうめん	ホキ	人参 ブロッコリー,トマト ほうれん草	米
6	木	七分粥 豆腐のやわらか煮 さつま芋のやわらか煮 青菜のスープ	キャベツ粥	豆腐	いんげん 人参 青菜	米 さつま芋
7	金	七分粥 豆腐のやわらか煮 胡瓜のやわらか煮 白菜のスープ	バナナ	豆腐	たまねぎ きゅうり,人参 はくさい	米
8	土	家庭協力日				
10	月	七分粥 ホキのやわらか煮 人参のやわらか煮 小松菜のスープ	きな粉粥	ホキ	ブロッコリー 人参,きゅうり 小松菜	米
11	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 大根のやわらか煮 ほうれん草のスープ	オレンジ寒天	豆腐	たまねぎ 大根,人参 ほうれん草	米
12	水	七分粥 カレイのやわらか煮 南瓜のやわらか煮 白菜のスープ	麩のあべかわ	かれい	小松菜 南瓜 はくさい,人参	米
13	木	七分粥 豆腐のやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 玉ねぎのスープ	南瓜粥	豆腐	人参 ほうれん草,人参 たまねぎ	米
14	金	七分粥 ささみのやわらか煮 キャベツのやわらか煮 大根と小松菜のスープ	バナナ	ささみ	たまねぎ キャベツ,人参 大根,小松菜	米
15	土	七分粥 豆腐のやわらか煮 白菜のやわらか煮 春雨のスープ	人参粥	豆腐	たまねぎ はくさい,人参 青菜	米 春雨

日	曜	献立名		使っている主な食材		
		昼食	おやつ	赤色の食品	緑色の食品	黄色の食品
17	月	七分粥 ホキのやわらか煮 小松菜のやわらか煮 人参のスープ	南瓜茶巾	ホキ	ブロッコリー 小松菜,はくさい 人参	米
18	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 キャベツのやわらか煮 青菜のスープ	りんごのコンポート	豆腐	きゅうり,人参 キャベツ 青菜	米
19	水	七分粥 カレイのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 人参のスープ	にゅうめん	かれい	じゃがいも,人参 ブロッコリー,グリーンアスパラ 人参	米
20	木	七分粥 タラのやわらか煮 ほうれん草のやわらか煮 玉ねぎのスープ	コーン粥	たら	ほうれん草,人参 たまねぎ	米
21	金	七分粥 豆腐のやわらか煮 小松菜のやわらか煮 南瓜のスープ	麩のあべかわ	豆腐	人参 小松菜,人参 南瓜	米
22	土	七分粥 ホキのやわらか煮 胡瓜のやわらか煮 ほうれん草のスープ	ブロッコリー粥	ホキ	たまねぎ,人参 きゅうり,人参 ほうれん草	米
24	月	七分粥 タラのやわらか煮 いんげんのやわらか煮 大根のスープ	さつま芋茶巾	たら	小松菜 いんげん,人参 大根	米
25	火	七分粥 豆腐のやわらか煮 キャベツのやわらか煮 玉ねぎのスープ	人参粥	豆腐	グリーンアスパラ キャベツ,人参 たまねぎ	米
26	水	七分粥 マトウダイのやわらか煮 ブロッコリーのやわらか煮 南瓜のスープ	オレンジ寒天	マトウダイ	トマト ブロッコリー,人参 南瓜	米
27	木	七分粥 豆腐のやわらか煮 いんげんのやわらか煮 麩と小松菜のスープ	りんごのコンポート	豆腐	たまねぎ いんげん,人参 小松菜	米 麩
28	金	七分粥 ホキのやわらか煮 さつま芋のやわらか煮 白菜のスープ	きな粉粥	ホキ	きゅうり,人参 はくさい	米 さつま芋
29	土	七分粥 豆腐のやわらか煮 小松菜のやわらか煮 玉葱のスープ	コーン粥	豆腐	人参 小松菜,人参 たまねぎ	米

★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。
★朝おやつにお菓子とお茶を提供します。

朝おやつ	月	火	水	木	金	土
	ハイハイ	アンパンマンせんべい	ハイハイ	アンパンマンせんべい	ハイハイ	アンパンマンせんべい