



# 2024年7月ランチメニュー

社会福祉法人晋栄福祉会  
認定こども園  
城東ちどり保育園

## 後期食

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	月	全粥 ホキの煮付け 高野豆腐煮 大根のすまし汁	じゃが芋スティック	ホキ 高野豆腐	ほうれん草 人参 大根	米
2	火	全粥 すき焼き風煮 ブロッコリー煮 人参の味噌汁	バナナ	豚肉,豆腐 味噌	はくさい ブロッコリー 人参	米
3	水	全粥 カレイの煮付け じゃが芋煮 ほうれん草のスープ	麩のあべかわ	かれい	たまねぎ じゃがいも,人参 ほうれん草	米
4	木	全粥 豚肉煮 白菜の煮浸し 小松菜のスープ	ブロッコリー粥	豚肉	人参 はくさい 小松菜	米
5	金	全粥 タラの煮付け 大根煮 人参のすまし汁	オレンジ寒天	たら	きゅうり 大根 人参	米
6	土	全粥 豆腐煮 キャベツの煮浸し 南瓜のスープ	人参粥	豆腐	たまねぎ キャベツ,人参 南瓜	米
8	月	全粥 ホキの煮付け 大豆の煮物 玉ねぎの味噌汁	南瓜茶巾	ホキ 大豆 味噌	ほうれん草 人参 たまねぎ	米
9	火	全粥 豚肉煮 ブロッコリー煮 キャベツの味噌汁	バナナ	豚肉 味噌	たまねぎ ブロッコリー,人参 キャベツ	米
10	水	全粥 タラの煮付け じゃが芋煮 小松菜の味噌汁	きな粉粥	たら 味噌	人参 小松菜	米 じゃがいも
11	木	全粥 鶏肉煮 キャベツ煮 ほうれん草のスープ	すいか	鶏肉	人参 キャベツ ほうれん草	米
12	金	全粥 豚肉とトマト煮 小松菜煮 白菜のすまし汁	りんごのコンポート	豚肉	トマト 小松菜 はくさい	米
13	土	全粥 鶏肉煮 胡瓜の煮びたし 玉ねぎのスープ	ブロッコリー粥	鶏肉	ほうれん草 きゅうり,人参 たまねぎ	米
16	火	全粥 タラの煮付け ほうれん草の煮浸し 玉ねぎのすまし汁	にゅうめん	たら わかめ	ほうれん草,人参 たまねぎ	米
17	水	全粥 豚肉煮 胡瓜の煮物 じゃが芋の味噌汁	オレンジ寒天	豚肉 味噌	たまねぎ きゅうり,人参	米 じゃがいも

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
18	木	全粥 豚肉と野菜煮 ブロッコリー煮 人参のスープ	麩のあべかわ	豚肉	じゃがいも,人参 ブロッコリー 人参	米
19	金	全粥 鶏肉煮 マカロニ煮 大根の味噌汁	コーン粥	鶏肉 味噌	ブロッコリー 人参 大根	米 マカロニ
20	土	全粥 豚肉煮 白菜のやわらか煮 小松菜のスープ	人参粥	豚肉	たまねぎ はくさい,人参 小松菜	米
22	月	全粥 カレイの煮付け キャベツ煮 人参の味噌汁	南瓜茶巾	かれい 味噌	ほうれん草 キャベツ 人参	米
23	火	全粥 豚肉とじゃが芋煮 ほうれん草の煮浸し キャベツの味噌汁	バナナ	豚肉 味噌	ほうれん草,人参 キャベツ	米 じゃがいも
24	水	全粥 ホキの煮付け ブロッコリー煮 小松菜の味噌汁	にゅうめん	ホキ 味噌	ブロッコリー,人参 小松菜	米
25	木	全粥 豚肉煮 じゃが芋煮 人参の味噌汁	南瓜粥	豚肉 わかめ,味噌	いんげん 人参	米 じゃがいも
26	金	全粥 鶏肉煮 白菜の煮浸し 大根のすまし汁	りんごのコンポート	鶏肉	人参 はくさい,オクラ 大根	米
27	土	全粥 そぼろ煮 ほうれん草煮 さつま芋の味噌汁	ブロッコリー粥	豚ミンチ 味噌	たまねぎ ほうれん草	米 さつま芋
29	月	全粥 カレイの煮付け ひじき煮 人参の味噌汁	きな粉マカロニ	かれい ひじき 味噌	きゅうり ブロッコリー 人参	米
30	火	全粥 鶏肉煮 白菜煮 小松菜のすまし汁	じゃが芋スティック	鶏肉	たまねぎ はくさい,人参 小松菜	米
31	水	全粥 高野豆腐煮 キャベツの煮浸し ほうれん草のスープ	人参粥	高野豆腐	人参 キャベツ ほうれん草	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。

	月	火	水	木	金	土
朝おやつ	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