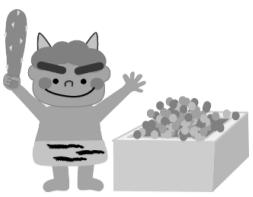


2026年2月度 きたばたけ保育園 2歳児メニュー



★の日はお誕生日会 ☺ の日はお楽しみメニュー

アレルギー表示

●卵 ▲乳

日付	曜日	曜日	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
2月	月	牛肉コロッケ 白菜と小松菜のおかか和え ひじき煮 ごはん 味噌汁	かつお節 赤みそ・白みそ	白菜・小松菜 ひじき・人参・グリンピース 玉ねぎ・わかめ	▲牛肉コロッケ・油 油・砂糖 米	醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	星たべよ お茶	ホットケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳 ▲牛乳
3月	火	味噌ラーメン れんこんきんぴら 菜めしごはん フルーツ(みかん缶)	豚肉・赤みそ さつま揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが れんこん・さやいんげん 菜めしの素 みかん(缶詰)	中華麺・油・ごま油 白ごま・油・砂糖 米	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・料理酒	カルシウムせんべい お茶	ふんわり鬼まんじゅう 牛乳	小麦粉・上新粉・ベーキングパウダー 砂糖・さつま芋 ▲牛乳
4月	水	サバの蒲焼風 もやしとチングン菜のお浸し かぼちゃの甘辛和え ごはん 味噌汁	さば 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが 太もやし・チングン菜・人参 かぼちゃ ほうれん草	でん粉・油・砂糖 砂糖 米	料理酒・醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 醤油 だし	かっぱえびせん お茶	カルシウムトースト 牛乳	▲食パン・しらす・▲ミックスチーズ あおさのり・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲牛乳
5月	木	豚肉と野菜の甘辛炒め 蒸さつま芋 ごはん 味噌汁 フルーツ(黄桃缶)	豚肉 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・れんこん・しめじ・小松菜 大根・わかめ 黄桃(缶詰)	油・砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・料理酒 だし	星たべよ お茶	昆布おにぎり 牛乳	米 塩昆布 ▲牛乳
6月	金	チキンカレー しらすと野菜のサラダ フルーツ(バナナ)	鶏肉 しらす	玉ねぎ・人参 太もやし・プロッコリー・コーン バナナ	米・じゃが芋・油 砂糖・油	カレーフレーク(アレルゲンフリー) 酢・醤油	カルシウムせんべい お茶	ふんわりココアクッキー 牛乳	小麦粉・ココアパウダー・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 ▲牛乳
9月	月	ハンバーグ チーズサラダ ポテトフライ ごはん スープ	ハンバーグ ▲チーズ	キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・ほうれん草	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ポテトフライ・油 米	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ	星たべよ お茶	ねぎ味噌お焼き 牛乳	米・でん粉・赤みそ しらす・青ねぎ・油 ▲牛乳
10月	火	白身魚の照焼 ちくわとチングン菜のごま和え かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	ホキ ちくわ 赤みそ・白みそ	チングン菜・白菜 かぼちゃ 人参・玉ねぎ	油・砂糖 白ごま 砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん だし	カルシウムせんべい お茶	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 りんごジュース・りんご(缶詰)・油 ▲牛乳
12月	木	かぼちゃひき肉フライ キャベツと小松菜の塩昆布和え 高野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁	かぼちゃ挽肉フライ 高野豆腐 赤みそ・白みそ	キャベツ・小松菜・人参・塩昆布 グリンピース ほうれん草	油 砂糖 米 おつゆ麺	だし・醤油 だし	星たべよ お茶	青菜おにぎり 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳
13月	金	クリームシチュー 花野菜サラダ コーンピラフ パインゼリー	鶏肉・▲低脂肪乳・▲スキミルク	人参・玉ねぎ・グリンピース カリフラワー・プロッコリー・黄ピーマン・レモン果汁 コーン	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米・油	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油 チキンコンソメ・塩 パインゼリー	カルシウムせんべい お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きなこ・砂糖 ▲牛乳
14日	土	豚丼 切干大根の煮物 味噌汁	豚肉 さつま揚げ 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ 切干大根・さやいんげん 小松菜・しめじ	米・砂糖・でん粉 油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし・醤油・料理酒 だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶
16月	月	白身魚フライ ひじきサラダ きんぴらごぼう ごはん 味噌汁	白身魚フライ	ひじき・人参・きゅうり ごぼう・赤ピーマン	油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) つきこんにゃく・白ごま・油・砂糖 米	和風だし・醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	星たべよ お茶	のり塩ボテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳
17月	火	麻婆丼 もやしとチングン菜の中華和え 中華スープ フルーツ(りんご缶)	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー煮込み・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・干しいたけ 太もやし・チングン菜・人参 コーン・白菜 りんご(缶詰)	米・油・砂糖・でん粉 ごま油	醤油・料理酒・中華だし 醤油・本みりん・中華だし 中華だし・醤油・塩	カルシウムせんべい お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳

日付 曜日	朝食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
18 水	スパゲティボロネーゼ ツナサラダ ロールパン スープ フルーツ（パイン缶）	牛豚ひき肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマトピューレ・ドライバセリ キャベツ・黄ピーマン・ブロッコリー・レモン果汁 ほうれん草・大根 パイン（缶詰）	スパゲティ・オリーブ油・砂糖 砂糖・オリーブ油 ▲丸ロールパン	トマトケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ・塩 酢・塩・醤油 チキンコンソメ	かっぱえびせん お茶	わかめおにぎり 牛乳	米 わかめご飯の素 ▲牛乳
19 木	鶏肉のごま味噌がらめ ちくわと白菜の煮浸し さつま芋の煮物 ごはん すまし汁	鶏肉・赤みそ ちくわ	小松菜・白菜・人参	でん粉・油・砂糖・白ごま 砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	星たべよ お茶	ピーチケーキ 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油・黄桃（缶詰） ▲牛乳
20 金	カレーライス 平天と野菜のサラダ フルーツ（みかん缶）	牛肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参 太もやし・チングン菜・コーン・赤ピーマン・レモン果汁 みかん（缶詰）	米・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油	カレーフレーク（アレルゲンフリー） 酢・塩・醤油	カルシウムせんべい お茶	豆腐プラウニー 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・ココアパウダー 油・豆腐・砂糖 ▲牛乳
21 土	豚肉と白菜のうどん かぼちゃのしらす煮 ふりかけごはん	豚肉 しらす	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ	うどん・砂糖 砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 醤油・料理酒・だし かつおふりかけ	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶
24 火	肉団子の照り煮 キャベツの赤しそ和え がんもの煮物 ごはん 味噌汁	チキンポール がんもどき 赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・わかめ	油・砂糖・でん粉 砂糖 米	だし・醤油・本みりん ゆかり 和風だし・醤油・料理酒 だし	カルシウムせんべい お茶	ミルククッキー 牛乳	小麦粉・▲バター・油 ▲牛乳・砂糖 ▲牛乳
25 水	ほうとう風うどん もやしと小松菜のお浸し わかめごはん フルーツ（黄桃缶）	豚肉・赤みそ	かぼちゃ・大根・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 太もやし・小松菜・人参 わかめご飯の素 黄桃（缶詰）	うどん 米	だし・醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし	かっぱえびせん お茶	しらすごまおにぎり 牛乳	米・しらす 白ごま・醤油 ▲牛乳
26 木	鶏肉の揚げ煮 ちくわと野菜のサラダ 蒸さつま芋 ごはん 味噌汁	鶏肉 ちくわ	キャベツ・コーン・人参	でん粉・油・砂糖 油・砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・和風だし 醤油・酢 だし	星たべよ お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳
27 金	サバの煮付け 油揚げと白菜の煮浸し 蒸かぼちゃ ごはん 味噌汁	さば 油揚げ	しょうが 白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・チングン菜	砂糖 砂糖 米	和風だし・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 塩 だし	カルシウムせんべい お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース ▲牛乳
28 土	そぼろ丼 もやしとブロッコリーの和え物 味噌汁	豚ひき肉・大豆たんぱく 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・さやいんげん 太もやし・ブロッコリー ほうれん草	米・油・砂糖	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・だし だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶

栄養価の平均 エネルギー472kcal たんぱく質15.3g 脂質13.8g カルシウム189mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

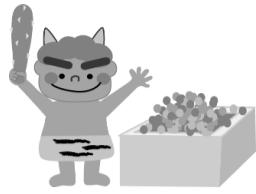
*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

*お米は国産米使用しています。

<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。

2026年2月度 きたばたけ保育園 1歳児メニュー



アレルギー表示

●卵 ▲乳

★の日はお誕生日会 ☺ の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
2月	月	牛肉コロッケ 白菜と小松菜のおかか和え ひじき煮 ごはん 味噌汁	かつお節 赤みそ・白みそ	白菜・小松菜 ひじき・人参・グリンピース 玉ねぎ・わかめ	▲牛肉コロッケ・油 油・砂糖 米	醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	たべっ子ベイビー お茶	ホットケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳 ▲牛乳
3月	火	味噌ラーメン れんこんきんぴら 菜めしごはん フルーツ(みかん缶)	豚肉・赤みそ さつま揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが れんこん・さやいんげん 菜めしの素 みかん(缶詰)	中華麺・油・ごま油 白ごま・油・砂糖 米	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・料理酒	カルシウムせんべい お茶	ふんわり鬼まんじゅう 牛乳	小麦粉・上新粉・ベーキングパウダー 砂糖・さつま芋 ▲牛乳
4月	水	サバの蒲焼風 もやしとチングン菜のお浸し かぼちゃの甘辛和え ごはん 味噌汁	さば 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが 太もやし・チングン菜・人参 かぼちゃ ほうれん草	でん粉・油・砂糖 砂糖 米	料理酒・醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 醤油 だし	やわらかおかき お茶	カルシウムトースト 牛乳	▲食パン・しらす・▲ミックスチーズ あおさのり・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲牛乳
5月	木	豚肉と野菜の甘辛炒め 蒸さつま芋 ごはん 味噌汁 フルーツ(黄桃缶)	豚肉 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・れんこん・しめじ・小松菜 大根・わかめ 黄桃(缶詰)	油・砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・料理酒 だし	たべっ子ベイビー お茶	昆布おにぎり 牛乳	米 塩昆布 ▲牛乳
6月	金	チキンカレー しらすと野菜のサラダ フルーツ(バナナ)	鶏肉 しらす	玉ねぎ・人参 太もやし・プロッコリー・コーン バナナ	米・じゃが芋・油 砂糖・油	カレーフレーク(アレルゲンフリー) 酢・醤油	カルシウムせんべい お茶	ふんわりココアクッキー 牛乳	小麦粉・ココアパウダー・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 ▲牛乳
9月	月	ハンバーグ チーズサラダ ポテトフライ ごはん スープ	ハンバーグ ▲チーズ	キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・ほうれん草	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ポテトフライ・油 米	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ	たべっ子ベイビー お茶	ねぎ味噌お焼き 牛乳	米・でん粉・赤みそ しらす・青ねぎ・油 ▲牛乳
10月	火	白身魚の照焼 ちくわとチングン菜のごま和え かぼちゃの煮物 ごはん 味噌汁	ホキ ちくわ 赤みそ・白みそ	チングン菜・白菜 かぼちゃ 人参・玉ねぎ	油・砂糖 白ごま 砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん だし	カルシウムせんべい お茶	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 りんごジュース・りんご(缶詰)・油 ▲牛乳
12月	木	かぼちゃひき肉フライ キャベツと小松菜の塩昆布和え 高野豆腐の煮物 ごはん 味噌汁	かぼちゃ挽肉フライ 高野豆腐 赤みそ・白みそ	キャベツ・小松菜・人参・塩昆布 グリンピース ほうれん草	油 砂糖 米 おつゆ麺	だし・醤油 だし	たべっ子ベイビー お茶	青菜おにぎり 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳
13月	金	クリームシチュー 花野菜サラダ コーンピラフ パインゼリー	鶏肉・▲低脂肪乳・▲スキミルク	人参・玉ねぎ・グリンピース カリフラワー・プロッコリー・黄ピーマン・レモン果汁 コーン	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米・油	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油 チキンコンソメ・塩 パインゼリー	カルシウムせんべい お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きなこ・砂糖 ▲牛乳
14日	土	豚丼 切干大根の煮物 味噌汁	豚肉 さつま揚げ 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ 切干大根・さやいんげん 小松菜・しめじ	米・砂糖・でん粉 油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし・醤油・料理酒 だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶
16月	月	白身魚フライ ひじきサラダ きんぴらごぼう ごはん 味噌汁	白身魚フライ	ひじき・人参・きゅうり ごぼう・赤ピーマン	油 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) つきこんにゃく・白ごま・油・砂糖 米	和風だし・醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	たべっ子ベイビー お茶	のり塩ボテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳
17月	火	麻婆丼 もやしとチングン菜の中華和え 中華スープ フルーツ(りんご缶)	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー煮込み・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・干しいたけ 太もやし・チングン菜・人参 コーン・白菜 りんご(缶詰)	米・油・砂糖・でん粉 ごま油	醤油・料理酒・中華だし 醤油・本みりん・中華だし 中華だし・醤油・塩	カルシウムせんべい お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳

日付 曜日	朝食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
18 水	スパゲティボロネーゼ ツナサラダ ロールパン スープ フルーツ（パイン缶）	牛豚ひき肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマトピューレ・ドライバセリ キャベツ・黄ピーマン・ブロッコリー・レモン果汁 ほうれん草・大根 パイン（缶詰）	スパゲティ・オリーブ油・砂糖 砂糖・オリーブ油 ▲丸ロールパン	トマトケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ・塩 酢・塩・醤油 チキンコンソメ	やわらかおかき お茶	わかめおにぎり 牛乳	米 わかめご飯の素 ▲牛乳
19 木	鶏肉のごま味噌がらめ ちくわと白菜の煮浸し さつま芋の煮物 ごはん すまし汁	鶏肉・赤みそ ちくわ 豆腐	小松菜・白菜・人参 わかめ	でん粉・油・砂糖・白ごま 砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	たべっ子ベイビー お茶	ピーチケーキ 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油・黄桃（缶詰） ▲牛乳
20 金	カレーライス 平天と野菜のサラダ フルーツ（みかん缶）	牛肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参 太もやし・チングン菜・コーン・赤ピーマン・レモン果汁 みかん（缶詰）	米・じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油	カレーフレーク（アレルゲンフリー） 酢・塩・醤油	カルシウムせんべい お茶	豆腐ブラウニー 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・ココアパウダー 油・豆腐・砂糖 ▲牛乳
21 土	豚肉と白菜のうどん かぼちゃのしらす煮 ふりかけごはん	豚肉 しらす	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ	うどん・砂糖 砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 醤油・料理酒・だし かつおふりかけ	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶
24 火	肉団子の照り煮 キャベツの赤しそ和え がんもの煮物 ごはん 味噌汁	チキンポール がんもどき 赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・わかめ	油・砂糖・でん粉 砂糖 米	だし・醤油・本みりん ゆかり 和風だし・醤油・料理酒 だし	カルシウムせんべい お茶	ミルククッキー 牛乳	小麦粉・▲バター・油 ▲牛乳・砂糖 ▲牛乳
25 水	ほうとう風うどん もやしと小松菜のお浸し わかめごはん フルーツ（黄桃缶）	豚肉・赤みそ	かぼちゃ・大根・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 太もやし・小松菜・人参 わかめご飯の素 黄桃（缶詰）	うどん 米	だし・醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし	やわらかおかき お茶	しらすごまおにぎり 牛乳	米・しらす 白ごま・醤油 ▲牛乳
26 木	鶏肉の揚げ煮 ちくわと野菜のサラダ 蒸さつま芋 ごはん 味噌汁	鶏肉 ちくわ 赤みそ・白みそ	キャベツ・コーン・人参 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉・油・砂糖 油・砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・和風だし 醤油・酢 だし	たべっ子ベイビー お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳
27 金	サバの煮付け 油揚げと白菜の煮浸し 蒸かぼちゃ ごはん 味噌汁	さば 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが 白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・チングン菜	砂糖 砂糖 米	和風だし・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 塩 だし	カルシウムせんべい お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース ▲牛乳
28 土	そぼろ丼 もやしとブロッコリーの和え物 味噌汁	豚ひき肉・大豆たんぱく 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・さやいんげん 太もやし・ブロッコリー ほうれん草	米・油・砂糖	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・だし だし	やわらかおかき お茶	カルシウムせんべい お茶	カルシウムせんべい ほうじ茶

栄養価の平均 エネルギー472kcal たんぱく質15.4g 脂質13.7g カルシウム197mg

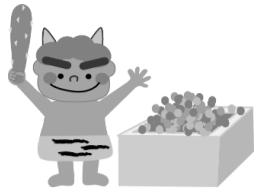
★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

*お米は国産米使用しています。

<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



2026年2月度 きたばたけ保育園 完了期メニュー(12~18か月頃)



アレルギー表示

●卵 ▲乳

★の日はお誕生日会 ☺ の日はお楽しみメニュー

日曜 付 日	朝食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
2月	マッシュポテト 白菜と小松菜のおかか和え ひじき煮 軟飯 味噌汁	かつお節 赤みそ・白みそ	白菜・小松菜 ひじき・人参・グリンピース 玉ねぎ・わかめ	▲マッシュポテト・油 油・砂糖 米	醤油・本みりん・和風だし 和風だし・醤油・料理酒 だし	野菜ハイハイン お茶	ホットケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆乳 ▲牛乳
3火	味噌ラーメン れんこんきんぴら 軟飯 フルーツ(みかん缶)	豚肉・赤みそ さつま揚げ	玉ねぎ・人参・キャベツ・青ねぎ・にんにく・しょうが れんこん・さやいんげん みかん(缶詰)	中華麺・油・ごま油 白ごま・油・砂糖 米	中華だし・塩・醤油 和風だし・醤油・本みりん・料理酒	ベビーセンべい お茶	ふんわり鬼まんじゅう 牛乳	小麦粉・上新粉・ベーキングパウダー 砂糖・さつま芋 ▲牛乳
4水	白身魚の蒲焼風 もやしとチングン菜のお浸し かぼちゃの甘辛和え 軟飯 味噌汁	かれい 豆腐・赤みそ・白みそ	しょうが 太もやし・チングン菜・人参 かぼちゃ ほうれん草	でん粉・油・砂糖 砂糖 米	料理酒・醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし 醤油 だし	野菜ハイハイン お茶	カルシウムトースト 牛乳	▲食パン・しらす・▲ミックスチーズ あおさのり・マヨネーズタイプ(卵不使用) ▲牛乳
5木	豚肉と野菜の甘辛炒め 蒸さつま芋 軟飯 味噌汁 フルーツ(黄桃缶)	豚肉 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・れんこん・しめじ・小松菜 大根・わかめ 黄桃(缶詰)	油・砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・料理酒 だし	ベビーセンべい お茶	昆布お焼き 牛乳	米 塩昆布 ▲牛乳
6金	鶏じゃが しらすと野菜のサラダ 軟飯 スープ	鶏肉 しらす	玉ねぎ・人参 太もやし・プロッコリー・コーン チングン菜	じゃが芋・砂糖 砂糖・油 米 おつゆ麺	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 酢・醤油 だし	野菜ハイハイン お茶	ふんわりココアクッキー 牛乳	小麦粉・ココアパウダー・ベーキングパウダー 砂糖・油・豆腐 ▲牛乳
9月	ハンバーグ チーズサラダ ポテトフライ 軟飯 スープ	ハンバーグ ▲チーズ	キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・ほうれん草	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ポテトフライ・油 米	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ	野菜ハイハイン お茶	ねぎ味噌お焼き 牛乳	米・でん粉・赤みそ しらす・青ねぎ・油 ▲牛乳
10火	白身魚の照焼 ちくわとチングン菜のごま和え かぼちゃの煮物 軟飯 味噌汁	ホキ ちくわ 赤みそ・白みそ	チングン菜・白菜 かぼちゃ 人参・玉ねぎ	油・砂糖 白ごま 砂糖 米	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん だし	ベビーセンべい お茶	りんご蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 りんごジュース・りんご(缶詰)・油 ▲牛乳
12木	マッシュパンプキン キャベツと小松菜の塩昆布和え 高野豆腐の煮物 軟飯 味噌汁	マッシュパンプキン 高野豆腐 赤みそ・白みそ	キャベツ・小松菜・人参・塩昆布 グリンピース ほうれん草	油 砂糖 米 おつゆ麺	だし・醤油 だし	ベビーセンべい お茶	青菜お焼き 牛乳	米 菜めしの素 ▲牛乳
13金	クリームシチュー 花野菜サラダ 軟飯 パインゼリー	鶏肉・▲低脂脂肪・▲スキムミルク	人参・玉ねぎ・グリンピース カリフラワー・プロッコリー・黄ピーマン・レモン果汁	じゃが芋 砂糖・オリーブ油 米	▲クリームシチューミックス 酢・塩・醤油 パインゼリー	野菜ハイハイン お茶	きなこトースト 牛乳	▲食パン・▲バター きなこ・砂糖 ▲牛乳
14土	豚丼 切干大根の煮物 味噌汁	豚肉 さつま揚げ 赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ 切干大根・さやいんげん 小松菜・しめじ	米・砂糖・でん粉 油・砂糖	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし・醤油・料理酒 だし	ベビーセンべい お茶	野菜ハイハイン お茶	野菜ハイハイン ほうじ茶
16月	白身魚の煮付け ひじきサラダ きんぴらごぼう 軟飯 味噌汁	たら 赤みそ・白みそ	しょうが ひじき・人参・きゅうり ごぼう・赤ピーマン わかめ・玉ねぎ	砂糖 砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用) つきこんにゃく・白ごま・油・砂糖 米	醤油・料理酒・だし 和風だし・醤油・本みりん 和風だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	野菜ハイハイン お茶	のり塩ボテト 牛乳	じゃが芋・油 塩・あおさのり ▲牛乳
17火	麻婆丼 もやしとチングン菜の中華和え 中華スープ フルーツ(りんご缶)	豆腐・豚ひき肉・鶏レバー煮込み・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・干しいたけ 太もやし・チングン菜・人参 コーン・白菜 りんご(缶詰)	米・油・砂糖・でん粉 ごま油	醤油・料理酒・中華だし 醤油・本みりん・中華だし 中華だし・醤油・塩	ベビーセンべい お茶	じゃこお焼き 牛乳	米・しらす・あおさのり 醤油・油 ▲牛乳

日付 曜日	朝食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
		主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
18 水	スパゲティボロネーゼ ツナサラダ ロールパン スープ フルーツ（パイン缶）	牛豚ひき肉 ツナフレーク	玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・トマトピューレ・ドライバセリ キャベツ・黄ピーマン・ブロッコリー・レモン果汁 ほうれん草・大根 パイン（缶詰）	スパゲティ・オリーブ油・砂糖 砂糖・オリーブ油 ▲丸ロールパン	トマトケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ・塩 酢・塩・醤油 チキンコンソメ	野菜ハイハイン お茶	わかめお焼き 牛乳	米 わかめご飯の素 ▲牛乳
19 木	鶏肉のごま味噌がらめ ちくわと白菜の煮浸し さつま芋の煮物 軟飯 すまし汁	鶏肉・赤みそ ちくわ	小松菜・白菜・人参 わかめ	でん粉・油・砂糖・白ごま 砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	ベビーセンべい お茶	ピーチケーキ 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油・黄桃（缶詰） ▲牛乳
20 金	肉じゃが 平天と野菜のサラダ 軟飯 スープ	牛肉 さつま揚げ	玉ねぎ・人参 太もやし・チングン菜・コーン・赤ピーマン・レモン果汁 大根	じゃが芋・砂糖 砂糖・オリーブ油 米 おつゆ麺	和風だし・醤油・本みりん・料理酒 酢・塩・醤油 だし	野菜ハイハイン お茶	豆腐ブラウニー 牛乳	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー・ココアパウダー 油・豆腐・砂糖 ▲牛乳
21 土	豚肉と白菜のうどん かぼちゃのしらす煮 軟飯	豚肉 しらす	白菜・人参・青ねぎ・だし昆布 かぼちゃ	うどん・砂糖 砂糖 米	だし・醤油・本みりん・料理酒・塩 醤油・料理酒・だし	ベビーセンべい お茶	野菜ハイハイン お茶	野菜ハイハイン ほうじ茶
24 火	肉団子の照り煮 キャベツの赤しそ和え がんもの煮物 軟飯 味噌汁	チキンポール がんもどき 赤みそ・白みそ	しょうが キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・わかめ	油・砂糖・でん粉 砂糖 米	だし・醤油・本みりん ゆかり 和風だし・醤油・料理酒 だし	ベビーセンべい お茶	蒸さつま芋 牛乳	さつま芋 ▲牛乳
25 水	ほうとう風うどん もやしと小松菜のお浸し 軟飯 フルーツ（黄桃缶）	豚肉・赤みそ	かぼちゃ・大根・干しいたけ・青ねぎ・だし昆布 太もやし・小松菜・人参 黄桃（缶詰）	うどん 米	だし・醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし	野菜ハイハイン お茶	しらすごまお焼き 牛乳	米・しらす 白ごま・醤油 ▲牛乳
26 木	鶏肉の煮物 ちくわと野菜のサラダ 蒸さつま芋 軟飯 味噌汁	鶏肉 ちくわ 赤みそ・白みそ	キャベツ・コーン・人参 玉ねぎ・ほうれん草	砂糖 油・砂糖 さつま芋 米	醤油・本みりん・和風だし 醤油・酢 だし	ベビーセンべい お茶	きなこバターサンド 牛乳	▲食パン・きな粉 ▲バター・砂糖 ▲牛乳
27 金	白身魚の煮付け 油揚げと白菜の煮浸し 蒸かぼちゃ 軟飯 味噌汁	たら 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが 白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・チングン菜	砂糖 砂糖 米	和風だし・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 塩 だし	野菜ハイハイン お茶	オレンジパンケーキ 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・オレンジジュース ▲牛乳
28 土	そぼろ丼 もやしとブロッコリーの和え物 味噌汁	豚ひき肉・大豆たんぱく 豆腐・赤みそ・白みそ	人参・玉ねぎ・さやいんげん 太もやし・ブロッコリー ほうれん草	米・油・砂糖	醤油・本みりん・和風だし 醤油・本みりん・だし だし	ベビーセンべい お茶	野菜ハイハイン お茶	野菜ハイハイン ほうじ茶

栄養価の平均 エネルギー377kcal たんぱく質13.2g 脂質10.1g カルシウム157mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

*お米は国産米を使用しています。

<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



アレルギー表示

2026年2月度 きたばたけ保育園 後期メニュー(9~11か月頃)



●卵 ▲乳

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
2月	月	鶏肉と野菜の煮物 白菜と小松菜の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	人参 白菜・小松菜 玉ねぎ	じゃが芋・でん粉 米 おつゆ麺	だし だし だし	お茶	人参入り5倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶
3月	火	豆腐と野菜のうどん キャベツの磯煮 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・あおさのり バナナ	うどん・でん粉	だし だし	お茶	みそ入り5倍がゆ お茶	米 赤みそ ほうじ茶
4月	水	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	かれい	人参・チンゲン菜 かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	でん粉 米	だし だし だし	お茶	ミルクパンがゆ お茶	▲食パン ▲スキムミルク ほうじ茶
5月	木	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 大根・小松菜	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶	しらす入り5倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶
6月	金	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	人参 ブロッコリー・玉ねぎ チンゲン菜	じゃが芋・でん粉 米 おつゆ麺	だし だし だし	お茶	あおさ入り5倍がゆ お茶	米 あおさのり ほうじ茶
9月	月	鶏肉と野菜の煮物 さつま芋の煮物 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	キャベツ・人参 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶	みそ入り5倍がゆ お茶	米 赤みそ ほうじ茶
10月	火	白身魚とかぼちゃの煮物 チンゲン菜と白菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	かぼちゃ チンゲン菜・白菜 玉ねぎ・人参	でん粉 米	だし だし だし	お茶	きなこ入り5倍がゆ お茶	米 きな粉 ほうじ茶
12月	木	鶏ささみと小松菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	小松菜 キャベツ・人参 ほうれん草	でん粉 米 おつゆ麺	だし だし だし	お茶	人参入り5倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶
13月	金	豆腐と野菜の煮物 カリフラワーとパプリカの煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	人参 カリフラワー・黄パプリカ ブロッコリー・玉ねぎ	じゃが芋・でん粉 米	だし だし だし	お茶	きなこパンがゆ お茶	▲食パン・▲スキムミルク きな粉 ほうじ茶

日付	曜日	朝食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)	おやつ(午後)	
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他		献立	献立
16	月	白身魚と小松菜の煮物 キャベツとパプリカの煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	小松菜 キャベツ・赤パプリカ 玉ねぎ	でん粉 米 おつゆ麺	だし だし だし	お茶	あおさ入り5倍がゆ お茶	米 あおさのり ほうじ茶
17	火	鶏肉とチンゲン菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜 白菜・人参 玉ねぎ	でん粉 米 そうめん	だし だし だし	お茶	みそ入り5倍がゆ お茶	米 赤みそ ほうじ茶
18	水	豆腐と野菜のうどん ブロッコリーとパプリカの煮物 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・黄パプリカ バナナ	うどん・でん粉	だし だし	お茶	しらす入り5倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶
19	木	鶏肉と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	白菜・人参 小松菜・玉ねぎ	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶	人参入り5倍がゆ お茶	米 人参 ほうじ茶
20	金	白身魚と野菜の煮物 チンゲン菜とパプリカの煮物 5倍がゆ スープ	かれい	玉ねぎ・人参 チンゲン菜・赤パプリカ 大根	でん粉 米 おつゆ麺	だし だし だし	お茶	きなこ入り5倍がゆ お茶	米 きな粉 ほうじ茶
24	火	豆腐となすの磯煮 キャベツと人参の煮物 5倍がゆ スープ	豆腐	なす・あおさのり キャベツ・人参 玉ねぎ	でん粉 米 そうめん	だし だし だし	お茶	みそ入り5倍がゆ お茶	米 赤みそ ほうじ茶
25	水	鶏ささみと野菜のうどん かぼちゃの煮物 フルーツ(バナナ)	鶏ささみ	大根・小松菜 かぼちゃ バナナ	うどん・でん粉	だし だし	お茶	しらす入り5倍がゆ お茶	米 しらす ほうじ茶
26	木	鶏肉と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	人参・キャベツ ほうれん草・玉ねぎ	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶	きなこパンがゆ お茶	▲食パン・▲スキムミルク きな粉 ほうじ茶
27	金	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃのミルク煮 5倍がゆ スープ	たら ▲スキムミルク	白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・チンゲン菜	でん粉 米	だし だし	お茶	あおさ入り5倍がゆ お茶	米 あおさのり ほうじ茶

栄養価の平均 エネルギー150kcal たんぱく質7.3g 脂質1.4g カルシウム86mg

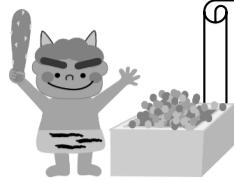
★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

*お米は国産米を使用しています。

<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



2026年2月度 きたばたけ保育園 中期メニュー(7~8か月頃)

アレルギー表示 ●卵 ▲乳



日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前) 献立
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	
2月 2	月	鶏肉と野菜の煮物 白菜と小松菜の煮物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	人参 白菜・小松菜 玉ねぎ	じゃが芋・でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	お茶
3月 3	火	豆腐と野菜のうどん キャベツの磯煮 フルーツ(バナナ)	豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・あおさのり バナナ	うどん・でん粉	だし だし	お茶
4月 4	水	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 7倍がゆ スープ	かれい	人参・チンゲン菜 かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	でん粉 米	だし だし だし	お茶
5月 5	木	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の煮物 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 大根・小松菜	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶
6月 6	金	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮物 7倍がゆ スープ	豆腐	人参 ブロッコリー・玉ねぎ チンゲン菜	じゃが芋・でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	お茶
9月 9	月	鶏肉と野菜の煮物 さつま芋の煮物 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	キャベツ・人参 玉ねぎ・ほうれん草	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶
10月 10	火	白身魚とかぼちゃの煮物 チンゲン菜と白菜の煮浸し 7倍がゆ スープ	たら	かぼちゃ チンゲン菜・白菜 玉ねぎ・人参	でん粉 米	だし だし だし	お茶
12月 12	木	鶏ささみと小松菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	小松菜 キャベツ・人参 ほうれん草	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	お茶
13月 13	金	豆腐と野菜の煮物 カリフラワーとパブリカの煮浸し 7倍がゆ スープ	豆腐	人参 カリフラワー・黄パブリカ ブロッコリー・玉ねぎ	じゃが芋・でん粉 米	だし だし だし	お茶

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	
16	月	白身魚と小松菜の煮物 キャベツとパプリカの煮浸し 7倍がゆ スープ	たら	小松菜 キャベツ・赤パプリカ 玉ねぎ	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	お茶
17	火	鶏肉とチンゲン菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜 白菜・人参 玉ねぎ	でん粉 米 そうめん	だし だし だし	お茶
18	水	豆腐と野菜のうどん プロッコリーとパプリカの煮物 フルーツ（バナナ）	豆腐	玉ねぎ・人参 プロッコリー・黄パプリカ バナナ	うどん・でん粉	だし だし	お茶
19	木	鶏肉と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	白菜・人参 小松菜・玉ねぎ	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶
20	金	白身魚と野菜の煮物 チンゲン菜とパプリカの煮物 7倍がゆ スープ	かれい	玉ねぎ・人参 チンゲン菜・赤パプリカ 大根	でん粉 米 おつゆ麩	だし だし だし	お茶
24	火	豆腐となすの磯煮 キャベツと人参の煮物 7倍がゆ スープ	豆腐	なす・あおさのり キャベツ・人参 玉ねぎ	でん粉 米 そうめん	だし だし だし	お茶
25	水	鶏ささみと野菜のうどん かぼちゃの煮物 フルーツ（バナナ）	鶏ささみ	大根・小松菜 かぼちゃ バナナ	うどん・でん粉	だし だし	お茶
26	木	鶏肉と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	人参・キャベツ ほうれん草・玉ねぎ	でん粉 さつま芋 米	だし だし だし	お茶
27	金	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃのミルク煮 7倍がゆ スープ	たら ▲スキムミルク	白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・チンゲン菜	でん粉 米	だし だし	お茶

栄養価の平均 エネルギー76kcal たんぱく質4.6g 脂質0.9g カルシウム56mg

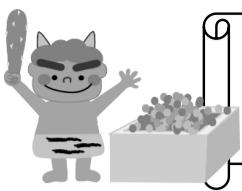
★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

*お米は国産米を使用しています。

<アレルギーについて>卵●・乳▲・小麦■印のおやつは、卵・乳・小麦を含まないおやつに変更致します。



2026年2月度 きたばたけ保育園 初期メニュー(5~6か月頃)



アレルギー表示

●卵 ▲乳

日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き			
			主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他
2月 2	月	小松菜のペースト じゃが芋のペースト 10倍がゆ		小松菜	じゃが芋 米	
3 火		キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
4 水		かぼちゃのペースト 白身魚のペースト 10倍がゆ	かれい	かぼちゃ	米	
5 木		さつま芋のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ		小松菜	さつま芋 米	
6 金		じゃが芋のペースト ブロッコリーのペースト 10倍がゆ		ブロッコリー	じゃが芋 米	
9 月		玉ねぎのペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		玉ねぎ ほうれん草	米	
10 火		かぼちゃのペースト 白菜のペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 白菜	米	
12 木		小松菜のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		小松菜 人参	米	
13 金		豆腐のペースト ブロッコリーのペースト 10倍がゆ	豆腐	ブロッコリー	米	
16 月		キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
17 火		チンゲン菜のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		チンゲン菜 玉ねぎ	米	
18 水		ブロッコリーのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		ブロッコリー 人参	米	
19 木		小松菜のペースト さつま芋のペースト 10倍がゆ		小松菜	さつま芋 米	
20 金		白身魚のペースト チンゲン菜のペースト 10倍がゆ	かれい	チンゲン菜	米	
24 火		キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
25 水		かぼちゃのペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 小松菜	米	
26 木		さつま芋のペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		ほうれん草	さつま芋 米	
27 金		チンゲン菜のペースト かぼちゃのペースト 10倍がゆ		チンゲン菜 かぼちゃ	米	

栄養価の平均 エネルギー40kcal たんぱく質1.3g 脂質0.4g カルシウム22mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。