



4月離乳食完了期 12~18ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食	3時のおやつ	材 料 名		
			完了		赤・血や肉を作る	緑・体の調子を整える	黄・熱や力の元になる
1	土	牛乳 マリー	チャーハン 白菜サラダ 中華スープ	お茶 ぱりんこ	ウインナー 鶏卵 チキンスープ 牛乳	人参・玉ねぎ・ねぎ 白菜・コーン チンゲン菜 わかめ	米 なたね油 ポン酢 ぱりんこ
3	月	牛乳 チーズ	ハヤシライス ポパイサラダ 桃ゼリー	牛乳 フルーツヨーグルト	牛肉 コンソメ 牛乳 ヨーグルト	マツジューム・玉ねぎ 人参・トマト缶 ケチャップ・ほうれん草 コーン・みかん缶	米・なたね油 ハヤシフレーク マドレ 桃ゼリー・三温糖
4	火	牛乳 ウエハース	ご飯 中華風ローストチキン 春雨の和え物 中華スープ	牛乳 さつまバター	鶏肉 チキンスープ 牛乳	玉ねぎ・しょうが しょうが チンゲン菜 人参・わかめ	米・みりん ごま・ごま油 春雨・三温糖 さつま芋・有塩バター
5	水		《入園式》				
6	木	牛乳 オレンジ	ご飯 豆腐のチャンプルー キャベツのツナ和え きのこの味噌汁	牛乳 りんごゼリー	鶏卵・豆腐 ベーコン ツナ 味噌・牛乳	にら・もやし・人参 玉ねぎ・キャベツ しめじ・えのき ねぎ	米・ごま油 三温糖 アップルジュース 寒天・ゼラチン・三温糖
7	金	牛乳 たべっこベイビー	ご飯 鮭の塩焼き 白菜のおかか和え 玉ねぎの味噌汁	牛乳 ココア蒸しパン	鮭・揚げ かつお節 味噌・牛乳 スキム・鶏卵	白菜・豆苗 人参 玉ねぎ ねぎ	米・三温糖 小麦粉 ココア 有塩バター
10	月	牛乳 とろペー	カレーライス ブロッコリーのサラダ みかん缶	牛乳 ふのラスク	牛肉 牛乳	玉ねぎ・人参 福神漬け ブロッコリー・コーン みかん缶	米・じゃが芋 カレールー・なたね油 マドレ・おつゆ麩 マーガリン・グラニュー糖
11	火	牛乳 ベビーせんべい	お花見うどん さつま芋の甘煮 バナナ	お茶 鮭おにぎり	揚げ 牛乳 鮭フレーク	わかめ ねぎ バナナ	細うどん・三温糖・花麩 みりん・さつま芋 小麦粉・植物油 米
12	水	牛乳 ビスコ	木の葉丼 焼売 豆腐の味噌汁	牛乳 人参マフィン	チャンボンスライス 揚げ・鶏卵 シューマイ・豆腐 味噌・牛乳	玉ねぎ・ねぎ 干し椎茸 わかめ 人参	米 みりん・三温糖 小麦粉 有塩バター
13	木	牛乳 とうもろこしぼーる	ご飯 鶏の照り焼き キャベツのレモン和え コンソメスープ	牛乳 フルーチェ	鶏肉 コンソメ 牛乳 フルーチェ(イチゴ)	しょうが キャベツ レモン果汁・人参 玉ねぎ・パセリ	米・三温糖 片栗粉 なたね油 和風ドレッシング
14	金	牛乳 マリー	蕎麦飯 赤魚の煮付け しる菜のお浸し さつま芋の味噌汁	牛乳 ひじきクッキー	揚げ 赤魚 味噌 牛乳・スキム	たけのこ 人参・しょうが しる菜・玉ねぎ ねぎ・ひじき	米 三温糖 さつま芋 小麦粉・有塩バター
15	土	牛乳 ハイハイ	牛乳/ドッグパン 鶏のレモン風味焼き マカロニサラダ コンソメスープ	お茶 雪の宿	牛乳 鶏肉 ツナ コンソメ	レモン果汁 水菜・人参 玉ねぎ ブロッコリー	米・三温糖 みりん 片栗粉・なたね油・ごま マカロニ・マドレ 雪の宿
17	月	牛乳 ウエハース	牛ぞぼろ丼 小松菜のゴマネーズ 麩の味噌汁	お茶 今川焼き	牛ミンチ 味噌 牛乳	インゲン 玉ねぎ 小松菜・人参 コーン・オクラ	米・三温糖・みりん 片栗粉・なたね油・ごま マドレ・おつゆ麩 今川焼
18	火	牛乳 かぼちゃぼーる	トマトスバゲティ 大根サラダ コンソメスープ	お茶 ポテトもち	ツナ コンソメ 牛乳 チーズ	しめじ・エリンギ 玉ねぎ・ほうれん草・大根 トマト缶・ケチャップ 豆苗・パセリ	スバゲティ・なたね油 和風ドレッシング じゃが芋・片栗粉 三温糖
19	水	牛乳 バナナ	ご飯 回鍋肉 ブロッコリーの和え物 中華スープ	牛乳 マーマレードサブレ	豚肉 赤だし チキンスープ 牛乳	キャベツ・椎茸 ピーマン・ブロッコリー 人参・にら もやし	米・酒・三温糖 なたね油・ごま 小麦粉・有塩バター マーマレード
20	木	牛乳 おやさいせんべい	ご飯 牛肉とごぼうのしぐれ煮 アスパラとコーンの和え物 さつま揚げの味噌汁	牛乳 フルーツゼリー	牛肉 さつま揚げ 味噌 牛乳	玉ねぎ・ごぼう・人参 インゲン・しょうが・アスパラ コーン・わかめ・ねぎ フルーツカクテル缶	米 三温糖 ゼラチン 寒天
21	金	牛乳 ラムネ	ご飯 白身魚の照り煮 ポテトサラダ にゅうめん汁	牛乳 シュークリーム	ホキ 板板 牛乳	しょうが きゅうり 人参 みつば	米・三温糖・みりん 片栗粉・じゃが芋 マドレ・そうめん プチシュークリーム
24	月	牛乳 トマトりんぐ	親子丼 小松菜のお浸し すまし汁	牛乳 ホットケーキ	鶏肉 鶏卵 湯葉 牛乳	玉ねぎ・人参 ねぎ 干し椎茸 小松菜・みつば	米 みりん 三温糖 ホットケーキ・メープルシロップ
25	火	牛乳 ハイハイ	ジャージャー麺 中華ポテト フルーツ缶	お茶 きのこおにぎり	豚ミンチ 赤だし チキンスープ 牛乳	にんにく・玉ねぎ・たけのこ 人参・干し椎茸・ねぎ フルーツカクテル缶 しめじ・えのき	中華そば ごま油・三温糖 片栗粉・中華ポテト 米・みりん
26	水	牛乳 マリー	ご飯 鶏のコンソメパン粉焼き キャベツのサラダ コンソメスープ	牛乳 シリアルバー	鶏肉 コンソメ 牛乳	パセリ キャベツ・人参 コーン・玉ねぎ ブロッコリー	米・なたね油・パン粉 和風ドレッシング コーンフレーク マシュマロ・有塩バター
27	木	牛乳 とろペー	ご飯 厚揚げの卵とじ チンゲン菜のごま和え かぼちゃの味噌汁	牛乳 ごまクッキー	厚揚げ 鶏卵 味噌・牛乳 スキム	玉ねぎ・人参 絹さや・チンゲン菜 もやし・かぼちゃ えのき・ねぎ	米・みりん 三温糖 ごま・小麦粉 黒ごま・有塩バター
28	金	牛乳 オレンジ	ご飯 白身魚の照り焼き 金平ポテト 麩の味噌汁	牛乳 プリン	たら 鶏卵 味噌 牛乳	しょうが 人参 わかめ	米・小麦粉・カレー粉 植物油・じゃが芋・なたね油 三温糖・黒ごま・おつゆ麩 プリンミックス・メープルシロップ
29	土		《昭和の日》				

ご入園おめでとうございます。新年度のスタートです！！
たくさんのお友達と元気に楽しく生活が送れるように朝ごはんをしっかり食べてください。
厨房一同、子供達が楽しく食事ができるよう、安全でおいしい食事を心がけてまいります。





4月離乳食後期 9~11ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	朝のおやつ	昼食 後期	3時のおやつ	材 料 名		
					赤・血や肉を作る	緑・体の調子を整える	黄・熱や力の元になる
1	土	マリー	5倍粥または軟飯 野菜のそぼろ煮 白菜サラダ 中華スープ	ぱりんこ	鶏ミンチ	人参・玉ねぎ・ねぎ 白菜・コーン チンゲン菜 わかめ	米 なたね油 ポン酢 ぱりんこ
3	月	チーズ	5倍粥または軟飯 豆腐と野菜の煮物 ポパイサラダ 桃ゼリー	フルーツ	豆腐	マツシユルム・玉ねぎ 人参・トマト缶 ケチャップ・ほうれん草 コーン・みかん缶	米 なたね油 桃ゼリー 三温糖
4	火	ウエハース	5倍粥または軟飯 中華風ローストチキン 春雨の和え物 中華スープ	ふかし芋	鶏肉	玉ねぎ チンゲン菜 人参 わかめ	米・みりん ごま・ごま油 春雨・三温糖 さつま芋・有塩バター
5	水		《入園式》				
6	木	オレンジ	5倍粥または軟飯 豆腐と野菜の煮物 キャベツのツナ和え きのこの味噌汁	りんごゼリー	豆腐 ベーコン ツナ 味噌	にら・もやし・人参 玉ねぎ・キャベツ しめじ・えのき ねぎ・オレンジ	米・ごま油 三温糖 アップルジュース 寒天・ゼラチン・三温糖
7	金	たべっこベイビー	5倍粥または軟飯 鮭の塩焼き 白菜のおかか和え 玉ねぎの味噌汁	コーン蒸しパン	鮭 揚げ かつお節 味噌	白菜・豆苗 人参 玉ねぎ ねぎ・コーン	米 三温糖 ホットケーキミックス
10	月	とろべー	5倍粥または軟飯 肉じゃが ブロッコリーのサラダ みかん缶	ふのラスク	牛肉	玉ねぎ 人参 ブロッコリー・コーン みかん缶	米・じゃが芋 カレールー・なたね油 おつゆ麩 マーガリン・グラニュー糖
11	火	ベビーせんべい	お花見うどん さつま芋の甘煮 バナナ	さつま芋粥	揚げ 鮭フレーク	わかめ ねぎ バナナ	細うどん・三温糖・花麩 みりん・さつま芋 小麦粉・植物油 米
12	水	ビスコ	5倍粥または軟飯 野菜のそぼろ煮 手作り肉団子 豆腐の味噌汁	人参マフィン	鶏ミンチ 揚げ 豚ミンチ 豆腐・味噌	玉ねぎ・ねぎ 干し椎茸 わかめ 人参	米 みりん・三温糖 小麦粉 有塩バター
13	木	とうもろこしぼーる	5倍粥または軟飯 鶏の照り焼き キャベツのレモン和え コンソメスープ	ゼリー	鶏肉	キャベツ レモン果汁 人参・玉ねぎ パセリ	米 三温糖 片栗粉 なたね油・ごま
14	金	マリー	5倍粥または軟飯 白身魚の煮付け しる菜のお浸し さつま芋の味噌汁	クッキー	カレー 味噌	人参 グリーンピース しる菜・玉ねぎ ねぎ	米 三温糖 さつま芋 小麦粉・有塩バター
15	土	ハイハイ	トックパン 鶏の照り煮 マカロニサラダ コンソメスープ	雪の宿	鶏肉 ツナ	レモン果汁 水菜・人参 玉ねぎ ブロッコリー	米 三温糖 みりん・なたね油 マカロニ 雪の宿
17	月	ウエハース	5倍粥または軟飯 野菜のそぼろ煮 小松菜のお浸し 麩の味噌汁	今川焼き	牛ミンチ 味噌	インゲン 玉ねぎ 小松菜・人参 コーン・オクラ	米・三温糖・みりん 片栗粉・なたね油・ごま おつゆ麩 今川焼
18	火	かぼちゃぼーる	トマトスハゲティ 大根サラダ コンソメスープ	ポテトもち	ツナ チーズ	しめじ・エリンギ 玉ねぎ・ほうれん草 トマト缶・ケチャップ・大根 豆苗・パセリ	スハゲティ なたね油 じゃが芋・片栗粉 三温糖
19	水	バナナ	5倍粥または軟飯 回鍋肉 ブロッコリーの和え物 中華スープ	マーマレードサブレ	豚肉	キャベツ・椎茸 ピーマン・ブロッコリー 人参・にら もやし・バナナ	米・酒・三温糖 なたね油・ごま 小麦粉・有塩バター マーマレード
20	木	おやさいせんべい	5倍粥または軟飯 牛肉と野菜の煮物 アスパラとコーンの和え物 さつま揚げの味噌汁	フルーツゼリー	牛肉 さつま揚げ 味噌	玉ねぎ・人参 インゲン・アスパラ コーン・わかめ・ねぎ フルーツカクテル缶	米 三温糖 ゼラチン 寒天
21	金	ラムネ	5倍粥または軟飯 白身魚の照り煮 ポテトサラダ にゅうめん汁	ジャム蒸しパン	ホキ 色飯	きゅうり 人参 みつば	米・三温糖・みりん 片栗粉・じゃが芋 そうめん ジャム・小麦粉
24	月	トマトりんぐ	5倍粥または軟飯 鶏肉と野菜の煮物 小松菜のお浸し すまし汁	ホットケーキ	鶏肉 湯菜	玉ねぎ・人参 ねぎ 干し椎茸 小松菜・みつば	米 みりん 三温糖 ホットケーキ・メープルシロップ
25	火	ハイハイ	チャーシュー麺 中華ポテト フルーツ缶	人参粥	豚ミンチ	玉ねぎ・たけのこ 人参・干し椎茸・ねぎ フルーツカクテル缶 しめじ・えのき	中華そば ごま油・三温糖 片栗粉・中華ポテト 米・みりん
26	水	マリー	5倍粥または軟飯 鶏のコンソメパン粉焼き キャベツのサラダ コンソメスープ	カップケーキ	鶏肉	パセリ キャベツ・人参 コーン・玉ねぎ ブロッコリー	米 なたね油 パン粉 小麦粉
27	木	とろべー	5倍粥または軟飯 厚揚げと野菜の煮物 チンゲン菜の和え物 かぼちゃの味噌汁	ごまクッキー	厚揚げ 味噌	玉ねぎ・人参 絹さや・チンゲン菜 もやし・かぼちゃ えのき・ねぎ	米・みりん 三温糖 ごま・小麦粉 黒ごま・有塩バター
28	金	オレンジ	5倍粥または軟飯 白身魚の照り焼き 金平ポテト 麩の味噌汁	ゼリー	カレー 味噌	人参 わかめ オレンジ	米・小麦粉・カレー粉 植物油・じゃが芋・なたね油 三温糖・黒ごま・おつゆ麩 ゼリー
29	土		《昭和の日》				

ご入園おめでとうございます。新年度のスタートです！！
たくさんのお友達と元気に楽しく生活が送れるように朝ごはんをしっかり食べてきてください。
厨房一同、子供達が楽しく食事ができるよう、安全でおいしい食事を心がけてまいります。





4月離乳食中期 7～8ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	昼食 中期	材 料 名		
			赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
1	土	7倍粥 野菜のそぼろ煮 白菜サラダ スープ	鶏ミンチ	人参・玉ねぎ ねぎ 白菜 チンゲン菜	米 三温糖
3	月	7倍粥 豆腐と野菜の煮物 ほうれん草の和え物 桃ゼリー	豆腐	玉ねぎ 人参 ほうれん草	米 三温糖 桃ゼリー
4	火	7倍粥 ささみのやわらか煮 チンゲン菜の和え物 スープ	ささみ	玉ねぎ チンゲン菜 人参	米 三温糖
5	水	《入園式》			
6	木	7倍粥 豆腐と野菜の煮物 キャベツの和え物 みそ風味汁	豆腐 味噌	人参 玉ねぎ キャベツ ねぎ	米 三温糖
7	金	7倍粥 白身魚の煮付け 白菜の和え物 みそ風味汁	カレイ 味噌	白菜・豆苗 人参 玉ねぎ ねぎ	米 三温糖
10	月	7倍粥 じゃが芋のそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 みかん缶	鶏ミンチ	玉ねぎ 人参 ブロッコリー みかん缶	米 じゃが芋 三温糖
11	火	野菜煮込みうどん さつま芋の甘煮 バナナ	ささみ	ねぎ 玉ねぎ 人参 バナナ	細うどん 三温糖 花麩 さつま芋
12	水	7倍粥 野菜のそぼろ煮 手作り肉団子 みそ風味汁	豆腐 鶏ミンチ	玉ねぎ ねぎ 人参	米 三温糖
13	木	7倍粥 ささみのやわらか煮 キャベツの和え物 スープ	ささみ	キャベツ 人参 玉ねぎ	米 三温糖
14	金	7倍粥 白身魚の煮付け しる菜の和え物 みそ風味汁	カレイ 味噌	人参 しろ菜 玉ねぎ ねぎ	米 三温糖 さつま芋
15	土	7倍粥 ささみの照り煮 人参の和え物 スープ	ささみ	レモン果汁 水菜・人参 玉ねぎ ブロッコリー	米 三温糖
17	月	7倍粥 野菜のそぼろ煮 小松菜のお浸し みそ風味汁	鶏ミンチ 味噌	インゲン 玉ねぎ 小松菜・人参 オクラ	米 三温糖 おつゆ麩
18	火	野菜煮込みそうめん 大根の和え物 スープ	ささみ	玉ねぎ ほうれん草 大根 豆苗	そうめん 三温糖 じゃが芋
19	水	7倍粥 豆腐の野菜あんかけ ブロッコリーの和え物 スープ	豆腐	キャベツ ピーマン ブロッコリー 人参	米 三温糖
20	木	7倍粥 ささみと野菜の煮物 アスパラの和え物 みそ風味汁	ささみ 味噌	玉ねぎ・人参 インゲン アスパラ ねぎ	米 三温糖
21	金	7倍粥 白身魚の煮付け じゃが芋の煮物 にゅうめん汁	カレイ	人参	米 三温糖 じゃが芋 そうめん
24	月	7倍粥 ささみと野菜の煮物 小松菜のお浸し すまし汁	ささみ	玉ねぎ 人参 ねぎ 小松菜	米 三温糖
25	火	野菜煮込みそうめん さつま芋の煮物 フルーツ缶	鶏ミンチ	玉ねぎ 人参 ねぎ フルーツカクテル缶	そうめん 三温糖 さつま芋
26	水	7倍粥 ささみのやわらか煮 キャベツの和え物 スープ	ささみ	キャベツ 人参 玉ねぎ ブロッコリー	米 三温糖
27	木	7倍粥 豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜の和え物 みそ風味汁	豆腐 味噌	玉ねぎ・人参 絹さや・チンゲン菜 かぼちゃ ねぎ	米 三温糖
28	金	7倍粥 白身魚の煮付け 粉ふき芋 みそ風味汁	カレイ 味噌	人参	米 三温糖 じゃが芋
29	土	《昭和の日》			

ご入園おめでとうございます。新年度のスタートです！！
たくさんのお友達と元気に楽しく生活が送れるように朝ごはんをしっかり食べてください。
厨房一同、子供達が楽しく食事ができるよう、安全でおいしい食事を心がけてまいります。





4月離乳食初期 5～6ヶ月

平成29年度 天宗東住吉園
都合により献立を変更する事があります。

日	曜日	昼食 中期	材 料 名		
			赤:血や肉を作る	緑:体の調子を整える	黄:熱や力の元になる
1	土	おもゆ 鶏ミンチペースト 白菜ペースト	鶏ミンチ	白菜	米
3	月	おもゆ 豆腐ペースト ほうれん草ペースト	豆腐	ほうれん草	米
4	火	おもゆ ささみペースト チンゲン菜ペースト	ささみ	チンゲン菜	米
5	水	《入園式》			
6	木	おもゆ 豆腐ペースト キャベツペースト	豆腐	キャベツ	米
7	金	おもゆ 白身魚ペースト 白菜ペースト	カレイ	白菜	米
10	月	おもゆ 鶏ミンチペースト ブロッコリーペースト	鶏ミンチ	ブロッコリー	米
11	火	くたくたうどん ささみペースト さつま芋ペースト	ささみ		細うどん さつま芋
12	水	おもゆ 鶏ミンチペースト 人参ペースト	鶏ミンチ	人参	米
13	木	おもゆ ささみペースト キャベツペースト	ささみ	キャベツ	米
14	金	おもゆ 白身魚ペースト しろ菜ペースト	カレイ	しろ菜	米
15	土	おもゆ ささみペースト 人参ペースト	ささみ	人参	米
17	月	おもゆ 鶏ミンチペースト 小松菜ペースト	鶏ミンチ	小松菜	米
18	火	くたくたそうめん ささみペースト ほうれん草ペースト	ささみ	ほうれん草	そうめん
19	水	おもゆ 豆腐ペースト ブロッコリーペースト	豆腐	ブロッコリー	米
20	木	おもゆ ささみペースト 人参ペースト	ささみ	人参	米
21	金	おもゆ 白身魚ペースト じゃが芋ペースト	カレイ		米 じゃが芋
24	月	おもゆ ささみペースト 小松菜ペースト	ささみ	小松菜	米
25	火	くたくたそうめん 鶏ミンチペースト さつま芋ペースト	鶏ミンチ		そうめん さつま芋
26	水	おもゆ ささみペースト キャベツペースト	ささみ	キャベツ	米
27	木	おもゆ 豆腐ペースト チンゲン菜ペースト	豆腐	チンゲン菜	米
28	金	おもゆ 白身魚ペースト じゃが芋ペースト	カレイ		米 じゃが芋
29	土	《昭和の日》			

ご入園おめでとうございます。新年度のスタートです！！
たくさんのお友達と元気に楽しく生活が送れるように朝ごはんをしっかり食べてください。
厨房一同、子供達楽しく食事ができるよう、安全でおいしい食事を心がけてまいります。

