



2019年度

1月 予定献立表(完了期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	おやつ 午前/午後
1	水	元日	
2	木	休園	
3	金	休園	
4	土	お弁当	
5	日		
6	月	・ポークカレー・切干大根のさっぱり和え・バナナ	・ハードビスケット/・りんごきんとん
7	火	・ごはん・花麩のすまし汁・ぶりの照り焼き・五目煮豆	・ビスコ/・七草粥
8	水	・ごはん・ビーフンスープ・鶏肉のケチャップ炒め・キャベツのツナ和え	・せんべい/・じゃこトースト
9	木	・ごはん・豆腐のすまし汁・さわらのお好み焼き風・千草和え	・クラッカー/・いちご蒸しパン
10	金	・味噌ラーメン・根菜の甘辛炒め・みかん	・ウエハース/・野菜カステラ
11	土	・中華丼ぶり・チンゲン菜スープ・りんご	・ボーロ/・白い風船
12	日		
13	月	成人の日	
14	火	・ハヤシライス・切干大根とひじきのサラダ・ヨーグルト	・ビスコ/・きなこマカロニ
15	水	・ごはん・かぶの味噌汁・豚肉のしょうが焼き・小松菜のサラダ	・せんべい/・さつまいもぜんざい
16	木	・ごはん・じゃが芋のスープ・鶏肉のレモンづけ・大豆とチーズサラダ	・クラッカー/・焼きうどん
17	金	・ごはん・ゆばのすまし汁・赤魚の西京焼き・赤こんにやく入り金平	・ウエハース/・みかん豆乳寒天
18	土	・ホットドッグ・鶏肉と野菜のスープ・バナナ	・ボーロ/・ホームパイ
19	日		
20	月	・豚丼・里芋のみそ汁・ブロッコリーのごま和え・オレンジ	・ハードビスケット/・さつまいものバター焼き
21	火	・ごはん・かぼちゃの豆乳味噌汁・白身魚の香味揚げ・キャベツの酢の物	・ビスコ/・クッキー
22	水	・ごはん・大根としめじのすまし汁・レバーとじゃが芋の甘辛煮・小松菜のおかか和え	・せんべい/・ジャムサンド
23	木	・ごはん・キャベツのクリームスープ・さけのムニエル・さつま芋のマーマレード煮	・クラッカー/・大根もち
24	金	・ごはん・ウインナーと野菜のスープ・鶏肉のチース焼き・コールスローサラダ	・ウエハース/・小松菜蒸しパン
25	土	・ほうれん草の和風スパゲティー・かぼちゃのスープ・フルーツヨーグルト	・ボーロ/・どうぶつビスケット
26	日		
27	月	・わかめごはん・おでん・白菜のごま和え・みかん	・ハードビスケット/・ぶどうゼリー
28	火	・魚肉チャーハン・きのこスープ・豚肉と春雨の中華煮・フルーツゼリー	・ビスコ/・りんご蒸しパン
29	水	・食パン・ミネストローネ・かぼちゃの和風米粉グラタン・りんご	・せんべい/・鮭おにぎり
30	木	・ごはん・なめこの味噌汁・白身魚の竜田揚げ・ひじきと厚揚げの煮物	・クラッカー/・ふかひし芋(じゃが芋)
31	金	・ごはん・豆腐の味噌汁・焼き鶏風・梅ドレッシングサラダ	・ウエハース/・ピザトースト

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2019年度 1月 予定献立表(後期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	水	元日	
2	木	休園	
3	金	休園	
4	土	お弁当	
5	日		
6	月	・軟飯・たまねぎとにんじんのスープ・じゃが芋のそぼろ煮・バナナ	・おいもスティック
7	火	・軟飯・大根スープ・煮魚(たら)・にんじんスティック	・七草粥
8	水	・軟飯・白菜たまねぎのスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮	・食パン
9	木	・軟飯・豆腐とたまねぎのスープ・煮魚(たら)・ほうれん草とにんじんのやわらか煮	・蒸しパン
10	金	・キャベツとにんじんの煮込みうどん・さつまいものそぼろ煮・みかん	・ポーロ(不使用)
11	土	・中華丼ぶり(軟飯)・チンゲン菜スープ・りんごコンポート	・お野菜すなっく
12	日		
13	月	成人の日	
14	火	・軟飯・玉ねぎスープ・じゃがいものそぼろ煮・きゅうりにんじんスティック	・ウエハース
15	水	・軟飯・かぶのスープ・ささみとキャベツの煮物・小松菜のやわらか煮	・ふかし芋(さつまいも)
16	木	・軟飯・白菜とにんじんのスープ・じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮・ブロッコリーのやわらか煮	・きゃべつのおやき
17	金	・軟飯・人参スープ・煮魚(赤魚)・小松菜のやわらか煮	・ポーロ(卵不使用)
18	土	・ロールパン・ささみと野菜のポトフ・バナナ	・ビスケット
19	日		
20	月	・そぼろ丼(軟飯)・白菜と小松菜のスープ・ブロッコリーのやわらか煮・オレンジ	・おいもスティック
21	火	・軟飯・かぼちゃのスープ・煮魚(たら)・キャベツときゅうりのやわらか煮	・ビスケット
22	水	・軟飯・大根のスープ・ささみとじゃが芋の炊き合わせ・小松菜のやわらか煮	・食パン
23	木	・軟飯・キャベツのスープ・煮魚(たら)・蒸しさつま芋	・大根のおやき
24	金	・軟飯・じゃが芋とたまねぎのスープ・ささみとブロッコリーの煮物・キャベツのやわらか煮	・小松菜蒸しパン
25	土	・ほうれん草の煮込みうどん・かぼちゃのそぼろ煮・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
26	日		
27	月	・軟飯・おでん・白菜とこまつなのやわらか煮・みかん	・ウエハース
28	火	・軟飯・人参のスープ・肉団子煮・チンゲン菜のやわらか煮	・蒸しパン
29	水	・食パン・じゃが芋とキャベツのスープ・かぼちゃとにんじんのそぼろ煮・りんごコンポート	・おにぎり(軟飯)
30	木	・軟飯・たまねぎのスープ・煮魚(たら)・にんじんスティック	・ふかし芋(じゃがいも)
31	金	・軟飯・豆腐のスープ・ささみの煮物・きゃべつとにんじんのやわらか煮	・食パン

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2019年度

1月 予定献立表(中期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	屋食
1	水	元日
2	木	休園
3	金	休園
4	土	お弁当
5	日	
6	月	・おかゆ・たまねぎとにんじんのスープ・じゃが芋のそぼろ煮・バナナ
7	火	・おかゆ・大根スープ・煮魚(たら)・にんじんのやわらか煮
8	水	・おかゆ・白菜たまねぎのスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮
9	木	・おかゆ・豆腐とたまねぎのスープ・煮魚(たら)・ほうれん草とにんじんのやわらか煮
10	金	・キャベツとにんじんの煮込みうどん・さつまいものそぼろ煮・みかん
11	土	・中華丼(おかゆ)・チンゲン菜スープ・りんごコンポート
12	日	
13	月	成人の日
14	火	・おかゆ・玉ねぎスープ・じゃがいものそぼろ煮・きゅうりにんじんのやわらか煮
15	水	・おかゆ・かぶのスープ・ささみとキャベツの煮物・小松菜のやわらか煮
16	木	・おかゆ・白菜とにんじんのスープ・じゃが芋とほうれん草のそぼろ煮・ブロッコリーのやわらか煮
17	金	・おかゆ・人参スープ・煮魚(赤魚)・小松菜のやわらか煮
18	土	・パン粥・ささみと野菜のポトフ・バナナ
19	日	
20	月	・そぼろ丼(おかゆ)・白菜と小松菜のスープ・ブロッコリーのやわらか煮・オレンジ
21	火	・おかゆ・かぼちゃのスープ・煮魚(たら)・キャベツときゅうりのやわらか煮
22	水	・おかゆ・大根のスープ・ささみとじゃが芋の炊き合わせ・小松菜のやわらか煮
23	木	・おかゆ・キャベツのスープ・煮魚(たら)・蒸しさつまいも
24	金	・おかゆ・じゃが芋とたまねぎのスープ・ささみとブロッコリーの煮物・キャベツのやわらか煮
25	土	・ほうれん草の煮込みうどん・かぼちゃのそぼろ煮・キャベツのやわらか煮
26	日	
27	月	・おかゆ・おでん・白菜とこまつなのやわらか煮・みかん
28	火	・おかゆ・人参のスープ・肉団子煮・チンゲン菜のやわらか煮
29	水	・パン粥・じゃが芋とキャベツのスープ・かぼちゃとにんじんのそぼろ煮・りんごコンポート
30	木	・おかゆ・たまねぎのスープ・煮魚(たら)・にんじんのやわらか煮
31	金	・おかゆ・豆腐のスープ・ささみの煮物・キャベツとにんじんのやわらか煮

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



2019年度

1月 予定献立表(初期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	水	元日
2	木	休園
3	金	休園
4	土	お弁当
5	日	
6	月	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・バナナペースト
7	火	・おかゆペースト・大根ペースト・にんじんペースト
8	水	・おかゆペースト・キャベツペースト・はくさいのペースト
9	木	・おかゆペースト・たまねぎペースト・ほうれん草のペースト
10	金	・おかゆペースト・さつまいもペースト・にんじんペースト
11	土	・おかゆペースト・はくさいのペースト・りんごペースト
12	日	
13	月	成人の日
14	火	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
15	水	・おかゆペースト・こまつなペースト・キャベツペースト
16	木	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・はくさいのペースト
17	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・こまつなペースト
18	土	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・バナナペースト
19	日	
20	月	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・たまねぎペースト
21	火	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・キャベツペースト
22	水	・おかゆペースト・大根ペースト・こまつなペースト
23	木	・おかゆペースト・さつまいもペースト・にんじんペースト
24	金	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・ブロッコリーのペースト
25	土	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・ほうれん草のペースト
26	日	
27	月	・おかゆペースト・大根ペースト・こまつなペースト
28	火	・おかゆペースト・にんじんペースト・たまねぎペースト
29	水	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・りんごペースト
30	木	・おかゆペースト・はくさいのペースト・たまねぎペースト
31	金	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。