



# 2020年度 6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	月	・ごはん・大根の味噌汁・豚肉のしょうが焼き・ジャーマンポテト	・ビスケット/・ツナサンド
2	火	・五目うどん・厚揚げのカレー煮・バナナ	・ビスコ/・あじさいゼリー
3	水	・ロールパン・野菜のコンソメスープ・ポークビーンズ・マカロニサラダ	・せんべい/・ひじきおにぎり
4	木	・ごはん・豆腐のすまし汁・鮭の味噌焼き・かぼちゃのそぼろ煮	・クラッカー/・クッキー
5	金	・ごはん・ビーフンスープ・鶏の照り焼き・ブロッコリーの中華和え	・ウエハース/・キャロット蒸しパン
6	土	・豚丼・キャベツともやしのみそ汁・オレンジ	・ポーロ/・白い風船
7	日		
8	月	・ビーンズカレー・大根サラダ・フルーツゼリー	・ビスケット/・餃子ピザ
9	火	・ごはん・じゃが芋の味噌汁・鶏肉の南部焼き・梅ドレッシングサラダ	・ビスコ/・食パンラスク
10	水	・ごはん・玉ねぎとしめじの味噌汁・たらの蒲焼風・ほうれん草と豆腐のごま和え	・せんべい/・バームクーヘン
11	木	・ごはん・かぼちゃの豆乳スープ・鶏肉のパン粉焼き・コールスローサラダ	・クラッカー/・ふかし芋(じゃがいも)
12	金	・ごはん・もやしと竹輪の味噌汁・肉豆腐・ブロッコリーの黒ごまサラダ	・ウエハース/・ビスケット
13	土	・鮭チャーハン・豆腐としいたけのスープ・バナナ	・ポーロ/・どうぶつビスケット
14	日		
15	月	・スパゲティミートソース・コーンスープ・さつまいものころころサラダ・りんご	・ビスケット/・ゆかりおにぎり
16	火	・ごはん・高野豆腐のけんちん汁・筑前煮・白菜のおかか和え	・ビスコ/・レーズン蒸しパン
17	水	・ごはん・ほうれん草のすまし汁・厚揚げと野菜の味噌炒め・オクラのツナ和え	・せんべい/・かぼちゃもち
18	木	・ごはん・もずくスープ・白身魚の甘酢あんかけ・小松菜のナムル	・クラッカー/・きな粉パン
19	金	・ごはん・ポトフ・鶏肉のラタトゥイユソースかけ・キャロットラペ	・ウエハース/・バナナ
20	土	・ハヤシライス・ひじきサラダ・バナナ	・ポーロ/・星たべよせんべい
21	日		
22	月	・ごはん・かぼちゃの味噌汁・肉じゃが・キャベツの磯和え	・ビスケット/・野菜カステラ
23	火	・ロールパン・野菜スープ・鮭のムニエル・かぼちゃのサラダ	・ビスコ/・鶏そぼろおにぎり
24	水	・マーボー丼・中華スープ・春雨サラダ	・せんべい/・ポーロ
25	木	・ごはん・麩の味噌汁・赤魚の梅煮・キャベツとウインナーの炒め物	・クラッカー/・きなこさつまいも
26	金	・ごはん・キャベツのスープ・鶏のから揚げ・トマトときゅうりのマリネ	・ウエハース/・ブルーベリーケーキ
27	土	・焼きそば・大根のスープ・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・ミルクパン
28	日		
29	月	・ごはん・豆腐の味噌汁・なすと豚肉の炒め物・ひじきの和え物	・ビスケット/・寒天わらびもち風
30	火	・ごはん・チンゲン菜の中華スープ・揚げ魚のケチャップ和え・れんこんのきんぴら	・ビスコ/・チヂミ

\* 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。



# 2020年度 6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 月	・軟飯・にんじんスープ・ささみと大根の煮物・蒸しじゃがいも	・食パン
2 火	・やわらかうどん・大根のそぼろ煮・バナナ	・ポーロ
3 水	・ロールパン・はくさいスープ・ささみとじゃがいもの煮物・ほうれん草のやわらか煮	・おにぎり(軟飯)
4 木	・軟飯・豆腐スープ・煮魚(さけ)・キャベツのやわらか煮	・蒸しかぼちゃ(おやつ)
5 金	・軟飯・たまねぎスープ・はくさいとささみの煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・キャロット蒸しパン
6 土	・とりそぼろ丼(軟飯)・キャベツと小松菜のスープ・オレンジ	・お野菜すなっく
7 日		
8 月	・軟飯・たまねぎスープ・じゃがいものそぼろ煮・きゅうりにんじんスティック	・たまねぎのおやき
9 火	・軟飯・じゃが芋のスープ・ささみのうま煮・キャベツのやわらか煮	・食パン
10 水	・軟飯・はくさいスープ・煮魚(たら)・ほうれん草と豆腐の煮物	・ポーロ
11 木	・軟飯・かぼちゃスープ・ささみの煮物・キャベツのやわらか煮	・ふかし芋(じゃがいも)
12 金	・軟飯・小松菜のスープ・野菜のそぼろ煮・ブロッコリーときゅうりのやわらか煮	・ビスケット
13 土	・軟飯・豆腐スープ・煮魚(さけ)・バナナ	・お野菜すなっく
14 日		
15 月	・軟飯・たまねぎのスープ・さつまいものそぼろ煮物・りんごコンポート	・おにぎり(軟飯)
16 火	・軟飯・ほうれん草のスープ・ささみの煮物・はくさいのやわらか煮	・蒸しパン
17 水	・軟飯・にんじんスープ・ささみとキャベツの旨煮・ほうれん草のやわらか煮	・かぼちゃのおやき
18 木	・軟飯・豆腐とはくさいのスープ・煮魚(赤魚)・小松菜のやわらか煮	・ロールパン
19 金	・軟飯・ポトフ・ささみのトマト煮・キャベツのやわらか煮	・バナナ
20 土	・そぼろあんかけ丼(軟飯)・ほうれん草のやわらか煮・バナナ	・お野菜すなっく
21 日		
22 月	・軟飯・かぼちゃのスープ・鶏じゃが・キャベツのやわらか煮	・ウエハース
23 火	・ロールパン・チンゲン菜のスープ・煮魚(さけ)・かぼちゃの煮物	・おにぎり(軟飯)
24 水	・豆腐そぼろ丼(軟飯)・小松菜のスープ・きゅうりにんじんスティック	・ポーロ
25 木	・軟飯・大根のスープ・煮魚(赤魚)・キャベツのやわらか煮	・蒸しさつまいも
26 金	・軟飯・キャベツのスープ・ささみのトマト煮・きゅうりスティック	・お野菜すなっく
27 土	・やわらかうどん・大根のそぼろ煮・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
28 日		
29 月	・軟飯・豆腐のスープ・ささみとなすの煮物・キャベツとにんじんのわらか煮	・ウエハース
30 火	・軟飯・チンゲン菜のスープ・煮魚(たら)・大根とにんじんの煮物	・ポーロ

\* 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。



2020年度 6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	昼食
1	月	・おかゆ・にんじんスープ・ささみと大根の煮物・蒸しじゃがいも
2	火	・やわらかうどん・大根のそぼろ煮・バナナ
3	水	・ハシロ・はくさいスープ・ささみとじゃがいもの煮物・ほうれん草のやわらか煮
4	木	・おかゆ・豆腐スープ・煮魚(さけ)・キャベツのやわらか煮
5	金	・おかゆ・たまねぎスープ・はくさいとささみの煮物・ブロッコリーのやわらか煮
6	土	・とりそぼろ丼(おかゆ)・キャベツと小松菜のスープ・オレンジ
7	日	
8	月	・おかゆ・たまねぎスープ・じゃがいものそぼろ煮・きゅうりにんじんのやわらか煮
9	火	・おかゆ・じゃが芋のスープ・ささみのうま煮・キャベツのやわらか煮
10	水	・軟飯・はくさいスープ・煮魚(たら)・ほうれん草と豆腐の煮物
11	木	・おかゆ・かぼちゃスープ・ささみの煮物・キャベツのやわらか煮
12	金	・おかゆ・小松菜のスープ・野菜のそぼろ煮・ブロッコリーときゅうりのやわらか煮
13	土	・おかゆ・豆腐スープ・煮魚(さけ)・バナナ
14	日	
15	月	・おかゆ・たまねぎのスープ・さつまいものそぼろ煮物・りんごコンポート
16	火	・おかゆ・ほうれん草のスープ・ささみの煮物・はくさいのやわらか煮
17	水	・おかゆ・にんじんスープ・ささみとキャベツの旨煮・ほうれん草のやわらか煮
18	木	・おかゆ・豆腐とはくさいのスープ・煮魚(赤魚)・小松菜のやわらか煮
19	金	・おかゆ・ポトフ・ささみのトマト煮・キャベツのやわらか煮
20	土	・そぼろあんかけ丼(おかゆ)・ほうれん草のやわらか煮・バナナ
21	日	
22	月	・おかゆ・かぼちゃのスープ・鶏じゃが・キャベツのやわらか煮
23	火	・ハシロ・チンゲン菜のスープ・煮魚(さけ)・かぼちゃの煮物
24	水	・豆腐そぼろ丼(おかゆ)・小松菜のスープ・きゅうりとにんじんのやわらか煮
25	木	・おかゆ・大根のスープ・煮魚(赤魚)・キャベツのやわらか煮
26	金	・おかゆ・キャベツのスープ・ささみのトマト煮・きゅうりのやわらか煮
27	土	・やわらかうどん・大根のそぼろ煮・キャベツのやわらか煮
28	日	
29	月	・おかゆ・豆腐のスープ・ささみとなすの煮物・キャベツとにんじんのわらか煮
30	火	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・煮魚(たら)・大根とにんじんの煮物

\* 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。



2020年度

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

\* 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し、薄味を心がけて味付けします。