



2021年度 4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	木	・ごはん・トマトスープ・鶏肉のパン粉焼き・ブロッコリーとチーズのサラダ	・クラッカー/・りんごゼリー
2	金	・ごはん・さつまいものみそ汁・さわらのお好み焼き風・千草和え	・ウエハース/・キャロット蒸しパン
3	土	・きつねうどん・ツナとじゃがいもの煮物・バナナ	・ポーロ/・どうぶつビスケット
4	日		
5	月	・中華丼ぶり・わかめスープ・春雨サラダ	・ハードビスケット/・麩のラスク
6	火	・ごはん・豆腐の味噌汁・たらのカレー風味焼き・白菜のゆかり和え	・ビスコ/・焼きそば
7	水	・ロールパン・豆乳スープ・鶏のから揚げ・ブロッコリーのサラダ	・せんべい/・鮭おにぎり
8	木	・ごはん・大根のすまし汁・松風焼き・じゃがいもの煮物	・クラッカー/・ジャムサンド
9	金	・ごはん・玉ねぎとあげの味噌汁・鶏肉とコーンの炒め物・納豆和え	・ウエハース/・野菜カステラ
10	土	・ハヤシライス・小松菜の和え物・バナナ	・ポーロ/・星たべよせんべい
11	日		
12	月	・ごはん・かぼちゃの味噌汁・豚肉のしょうが焼き・キャベツのポン酢和え	・ハードビスケット/・きな粉バナナ
13	火	・ロールパン・春野菜のクリームシチュー・ビーンズサラダ・オレンジ	・ビスコ/・とりそぼろおにぎり
14	水	・ごはん・豆腐のすまし汁・鮭のねぎ味噌焼き・さつまいもとひじきの煮物	・せんべい/・バームクーヘン
15	木	・ごはん・中華スープ・回鍋肉・切干大根のさっぱり和え	・クラッカー/・いちご蒸しパン
16	金	・ごはん・ゆばのすまし汁・鶏肉のじゅんじゅん・白菜と水菜のごま和え	・ウエハース/・丁寧麩のピザ
17	土	・スパゲティナポリタン・キャベツのスープ・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・ホームパイ
18	日		
19	月	・ポークカレー・梅ドレッシングサラダ・りんご	・ハードビスケット/・きなこマカロニ
20	火	・ごはん・ほうれん草のすまし汁・さわらのつけ焼き・かぼちゃのそぼろ煮	・ビスコ/・ももヨーグルト
21	水	・ごはん・なめこの味噌汁・鶏肉のみぞれ煮・小松菜とベーコンのサラダ	・せんべい/・さつまいものバター焼き
22	木	・ごはん・根菜の味噌汁・煮魚(梅煮)・白菜のツナ和え	・クラッカー/・コーンマヨトースト
23	金	・ベーコンピラフ・白菜のスープ・鶏肉のマーマレード焼き・ほうれん草のソテー	・ウエハース/・バナナスティックケーキ
24	土	・豚丼・キャベツともやしのみそ汁・フルーツゼリー	・ポーロ/・白い風船
25	日		
26	月	・肉うどん・温サラダ・オレンジ	・ハードビスケット/・じゃこ入りご飯のおやき
27	火	・ごはん・白菜の味噌汁・鮭の春野菜ムニエル・大豆とひじきのサラダ	・ビスコ/・ふかしいも(じゃがいも)
28	水	・ごはん・小松菜の味噌汁・肉じゃが・きゅうりとわかめの酢の物	・クラッカー/・かぼちゃもち
29	木	昭和の日	
30	金	・ごはん・じゃが芋の味噌汁・白身魚の照り焼き・小松菜の炒め煮	・せんべい/・ふかしいも(さつまいも)

* 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。



2021年度 4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	木	・軟飯・玉ねぎのスープ・ささみと野菜のスープ煮・蒸しポテト	・りんごのコンポート
2	金	・軟飯・さつまいもスープ・鮭とキャベツの煮付け・ほうれん草の煮物	・人参スティック
3	土	・野菜煮込みうどん・じゃがいものそぼろ煮・バナナ	・お野菜すなっく
4	日		
5	月	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(軟飯)・だいこんとにんじんのスープ・やわらかきゅうり	・ポーロ(卵不使用)
6	火	・軟飯・豆腐のスープ・たらの煮付け・白菜の煮物	・ウエハース
7	水	・ロールパン・玉ねぎのスープ・ささみと南瓜の煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・おにぎり(軟飯)
8	木	・軟飯・大根と小松菜のスープ・豆腐のそぼろ煮・蒸しポテト	・食パン
9	金	・軟飯・小松菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草のやわらか煮	・せんべい
10	土	・軟飯・ささみと玉ねぎの煮物・小松菜のやわらか煮・バナナ	・お野菜すなっく
11	日		
12	月	・軟飯・かぼちゃのスープ・野菜のそぼろ煮・キャベツと小松菜のやわらか煮	・バナナ
13	火	・ロールパン・キャベツのスープ・ささみとじゃが芋の煮物・オレンジ	・おにぎり(軟飯)
14	水	・軟飯・豆腐と小松菜のスープ・鮭の煮付け・さつまいもの煮物	・ポーロ(卵不使用)
15	木	・軟飯・チンゲン菜のスープ・ささみと人参の煮付け・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
16	金	・軟飯・玉ねぎのスープ・ささみの煮付け・白菜のやわらか煮	・せんべい
17	土	・ささみと野菜の煮込みうどん・キャベツのスープ・じゃがいもの煮物	・お野菜すなっく
18	日		
19	月	・軟飯・じゃがいものスープ・ささみの煮物・りんごのコンポート	・ウエハース
20	火	・軟飯・ほうれん草のスープ・たらの煮付け・かぼちゃの煮物	・ヨーグルト
21	水	・軟飯・玉ねぎのスープ・ささみのみぞれ煮・小松菜のやわらか煮	・さつまいもスティック
22	木	・軟飯・根菜のスープ・煮魚・白菜の煮物	・食パン
23	金	・軟飯・白菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草とキャベツのやわらか煮	・バナナ
24	土	・そぼろ丼(軟飯)・キャベツのスープ・小松菜のやわらか煮	・ビスケット
25	日		
26	月	・鶏ささみうどん・芋と野菜の煮物・オレンジ	・おにぎり(軟飯)
27	火	・軟飯・白菜のスープ・鮭の煮付け・小松菜のやわらか煮	・ふかしいも(じゃがいも)
28	水	・軟飯・小松菜のスープ・肉じゃが風・きゅうりスティック	・蒸しかぼちゃ
29	木	昭和の日	
30	金	・軟飯・じゃが芋のスープ・煮魚(たら)・小松菜のやわらか煮	・ふかしいも(さつまいも)

* 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。



2021年度

4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	木	・おかゆ・玉ねぎのスープ・ささみと野菜のスープ煮・蒸しポテト
2	金	・おかゆ・さつまいもスープ・鮭とキャベツの煮付け・ほうれん草の煮物
3	土	・野菜煮込みうどん・じゃがいものそぼろ煮・バナナ
4	日	
5	月	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(おかゆ)・だいこんとにんじんのスープ・やわらかきゅうり
6	火	・おかゆ・豆腐のスープ・たらの煮付け・白菜の煮物
7	水	・パン粥・玉ねぎのスープ・ささみと南瓜の煮物・ブロッコリーのやわらか煮
8	木	・おかゆ・大根と小松菜のスープ・豆腐のそぼろ煮・蒸しポテト
9	金	・おかゆ・小松菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草のやわらか煮
10	土	・おかゆ・ささみと玉ねぎの煮物・小松菜のやわらか煮・バナナ
11	日	
12	月	・おかゆ・かぼちゃのスープ・野菜のそぼろ煮・キャベツと小松菜のやわらか煮
13	火	・パン粥・キャベツのスープ・ささみとじゃが芋の煮物・オレンジ
14	水	・おかゆ・豆腐と小松菜のスープ・鮭の煮付け・さつまいの煮物
15	木	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・ささみと人参の煮付け・キャベツのやわらか煮[0煮
16	金	・おかゆ・玉ねぎのスープ・ささみの煮付け・白菜のやわらか煮
17	土	・ささみと野菜の煮込みうどん・キャベツのスープ・じゃがいもの煮物
18	日	
19	月	・おかゆ・じゃがいものスープ・ささみの煮物・りんごのコンポート
20	火	・おかゆ・ほうれん草のスープ・たらの煮付け・かぼちゃの煮物
21	水	・おかゆ・玉ねぎのスープ・ささみのみぞれ煮・小松菜のやわらか煮
22	木	・おかゆ・根菜のスープ・煮魚・白菜の煮物
23	金	・おかゆ・白菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草とキャベツのやわらか煮
24	土	・そぼろ丼(おかゆ)・キャベツのスープ・小松菜のやわらか煮
25	日	
26	月	・鶏ささみうどん・芋と野菜の煮物・オレンジ
27	火	・おかゆ・白菜のスープ・鮭の煮付け・小松菜のやわらか煮
28	水	・おかゆ・小松菜のスープ・肉じゃが風・きゅうりのやわらか煮
29	木	昭和の日
30	金	・おかゆ・じゃが芋のスープ・煮魚(たら)・小松菜のやわらか煮

* 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。



2021年度

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

* 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。