



2020年度

5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	金	・ごはん・大根と白菜のすまし汁・鶏肉の味噌マヨ焼き・キャベツの香り漬け	・ウエハース/・いちご蒸しパン
2	土	・マーボー丼・はるさめスープ・アスパラとトマトの和え物	・ポーロ/・星たべよせんべい
3	日	憲法記念日	
4	月	みどりの日	
5	火	こどもの日	
6	水	振替休日	
7	木	・ポークカレー・切干大根のサラダ・フルーツゼリー	・クラッカー/・きなこマカロニ
8	金	・鶏そぼろ丼・もやしの味噌汁・ほうれん草と豆腐のごま和え	・ウエハース/・バナナ
9	土	・ほうれん草の和風スパゲティ・かぼちゃのスープ・フルーツヨーグルト	・ポーロ/・どうぶつビスケット
10	日		
11	月	・ごはん・チンゲン菜スープ・鶏肉のトマト煮・コールスローサラダ	・ハードビスケット/・野菜カステラ
12	火	・ごはん・白菜の味噌汁・さけのお好み焼き風・ひじきと大豆の煮物	・ビスコ/・ツナサンド
13	水	・魚肉チャーハン・キャベツとさつまいものスープ・豚肉と春雨の中華煮・オレンジ	・せんべい/・りんご蒸しパン
14	木	・ごはん・小松菜のスープ・鶏肉のマーメレード焼き・かぼちゃのサラダ	・クラッカー/・じゃがいももち
15	金	・ごはん・豆腐のすまし汁・白身魚の新緑揚げ・切干大根のさっぱり和え	・ウエハース/・麩のラスク
16	土	・ハヤシライス・キャベツサラダ・りんご	・ポーロ/・ミルクパン
17	日		
18	月	・ごはん・野菜スープ・豚肉とアスパラのソテー・れんこんのごまドレッシングサラダ	・ハードビスケット/・小松菜蒸しパン
19	火	・ごはん・豆腐チゲ・油淋鶏(ユウリンチー)・チャプチェ	・ビスコ/・ウエハース
20	水	・ごはん・しめじのすまし汁・白身魚の味噌煮・じゃが芋のツナ和え	・せんべい/・きな粉バナナ
21	木	・ロールパン・ビーフシチュー・キャベツのチーズサラダ・ヨーグルト	・クラッカー/・ひじきとしらすのおにぎり
22	金	・ごはん・大根の味噌汁・鶏肉の照り焼き・さつま芋のりんご煮	・ウエハース/・バームクーヘン
23	土	・五目うどん・じゃがいもの煮物・バナナ	・ポーロ/・ホームパイ
24	日		
25	月	・ごはん・わかめスープ・豚肉のカレー炒め・しらたきの中華風サラダ	・ハードビスケット/・さつまいものバター焼き
26	火	・ごはん・なめこと大根のすまし汁・豆腐の肉みそあんかけ・ひじき入り和風サラダ	・ビスコ/・ストロベリーのクラッカーサンド
27	水	・ごはん・かぼちゃのスープ・ハンバーグ・ほうれん草のソテー	・せんべい/・キャロット蒸しパン
28	木	・ごはん・のっぺい汁・鮭のねぎ味噌焼き・キャベツのボン酢和え	・クラッカー/・きな粉トースト
29	金	・ごはん・トマトスープ・ハムカツ・マカロニサラダ	・ウエハース/・みかんタルト
30	土	・ホットドッグ・鶏肉と野菜のスープ・バナナ	・ポーロ/・白い風船
31	日		

* 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。

日	曜	昼食	午後のおやつ
1	金	・軟飯・はくさいのスープ・野菜のそぼろ煮・キャベツのやわらか煮	・蒸しパン
2	土	・マーボー丼(軟飯)・にんじんとはくさいのスープ・きゅうりとトマトのやわらか煮	・お野菜すなっく
3	日	憲法記念日	
4	月	みどりの日	
5	火	こどもの日	
6	水	振替休日	
7	木	・軟飯・じゃが芋スープ・ささみの煮付け・野菜スティック	・ボーロ(卵不使用)
8	金	・鶏そぼろ丼(軟飯)・豆腐スープ・三色野菜の旨煮	・バナナ
9	土	・ほうれん草のやわらかうどん・かぼちゃとささみの煮物・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
10	日		
11	月	・軟飯・チンゲン菜スープ・鶏肉とキャベツの煮物・野菜スティック	・ウエハース
12	火	・軟飯・白菜スープ・さけの煮付け・キャベツと人参の旨煮	・食パン
13	水	・軟飯・人参スープ・肉団子煮・チンゲン菜のやわらか煮	・蒸しパン
14	木	・軟飯・小松菜スープ・ささみの煮付け・マッシュかぼちゃ	・ふかし芋(じゃがいも)
15	金	・軟飯・玉ねぎスープ・豆腐のそぼろあん・キャベツのやわらか煮	・ボーロ(卵不使用)
16	土	・鶏ひき肉のあんかけ丼(軟飯)・じゃがいもとにんじんの煮物・りんごコンポート	・ビスケット
17	日		
18	月	・軟飯・キャベツスープ・ささ身の煮付け・野菜スティック	・小松菜蒸しパン
19	火	・軟飯・豆腐スープ・大根のそぼろ煮・チンゲン菜の旨煮	・ウエハース
20	水	・軟飯・人参スープ・たらの煮付け・蒸しじゃが芋	・バナナ
21	木	・ロールパン・キャベツスープ・肉じゃが・きゅうりスティック	・おにぎり(軟飯)
22	金	・軟飯・大根スープ・ささみの煮付け・蒸しさつまいも	・りんごのコンポート
23	土	・やわらかうどん・じゃがいもの煮物・バナナ	・お野菜すなっく
24	日		
25	月	・軟飯・人参スープ・ささみの煮付け・白菜の旨煮	・おいもスティック
26	火	・軟飯・大根スープ・豆腐のそぼろ煮・じゃが芋とにんじんの煮物	・ボーロ(卵不使用)
27	水	・軟飯・かぼちゃスープ・肉団子煮・ほうれん草のやわらか煮	・キャロット蒸しパン
28	木	・軟飯・のっぺい汁・鮭の煮付け・キャベツのやわらか煮	・食パン
29	金	・軟飯・トマトスープ・キャベツのそぼろ煮・野菜スティック	・お野菜すなっく
30	土	・ロールパン・ささみと野菜のポトフ・ほうれん草のやわらか煮・バナナ	・ビスケット
31	日		

* 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

5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	金	・おかゆ・はくさいのスープ・野菜のそぼろ煮・キャベツのやわらか煮
2	土	・マーボー丼(おかゆ)・にんじんとはくさいのスープ・きゅうりとトマトのやわらか煮
3	日	憲法記念日
4	月	みどりの日
5	火	こどもの日
6	水	振替休日
7	木	・おかゆ・じゃが芋スープ・ささみの煮付け・きゅうりと人参の旨煮
8	金	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・豆腐スープ・三色野菜の旨煮
9	土	・ほうれん草のやわらかうどん・かぼちゃとささみの煮物・キャベツのやわらか煮
10	日	
11	月	・おかゆ・チンゲン菜スープ・鶏肉とキャベツの煮物・きゅうりとブロッコリー煮
12	火	・おかゆ・白菜スープ・さけの煮付け・キャベツと人参の旨煮
13	水	・おかゆ・人参スープ・鶏そぼろ煮・チンゲン菜のやわらか煮
14	木	・おかゆ・小松菜スープ・ささみの煮付け・マッシュカボチャ
15	金	・おかゆ・玉ねぎスープ・豆腐のそぼろあん・キャベツのやわらか煮
16	土	・鶏ひき肉のあんかけ丼(おかゆ)・じゃがいもとにんじんの煮物・りんごコンポート
17	日	
18	月	・おかゆ・キャベツスープ・ささ身の煮付け・人参ときゅうりのやわらか煮
19	火	・おかゆ・豆腐スープ・大根のそぼろ煮・チンゲン菜の旨煮
20	水	・おかゆ・人参スープ・たらの煮付け・蒸しじゃが芋
21	木	・パン粥・キャベツスープ・肉じゃが・きゅうりの旨煮
22	金	・おかゆ・大根スープ・ささみの煮付け・蒸しさつまいも
23	土	・やわらかうどん・じゃがいもの煮物・バナナ
24	日	
25	月	・おかゆ・人参スープ・ささみの煮付け・白菜の旨煮
26	火	・おかゆ・大根スープ・豆腐のそぼろ煮・じゃが芋とにんじんの煮物
27	水	・おかゆ・かぼちゃスープ・肉団子煮・ほうれん草のやわらか煮
28	木	・おかゆ・のっぺい汁・鮭の煮付け・キャベツのやわらか煮
29	金	・おかゆ・トマトスープ・キャベツのそぼろ煮・きゅうりと人参の旨煮
30	土	・パン粥・ささみと野菜のポトフ・ほうれん草のやわらか煮・バナナ
31	日	

* 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

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

* 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。