



# 2020年度 7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	・ごはん・ほうれん草の味噌汁・鶏肉のゆかり焼き・白菜のツナ和え・オレンジ	・せんべい/かぼちゃ茶巾
2	木	・ごはん・ウィンナーとじゃが芋のスープ・魚のスーキーソースかけ・小松菜のサラダ	・クラッカー/黒ごまマフィン
3	金	・ごはん・なすの味噌汁・豚肉の冷しゃぶ・さつま芋のレモン煮	・ウエハース/パイ菓子
4	土	・鶏そぼろ丼・わかめ汁・ジャーマンポテト	・ポーロ/白い風船
5	日		
6	月	・ごはん・五目汁・豚肉のしょうが焼き・キャベツの甘酢和え	・ビスケット/コーン蒸しパン
7	火	・ごはん・たなぼた汁・和風バーグお星さまソースかけ・小松菜の味噌和え	・ビスコ/カルピスゼリー
8	水	・ごはん・わかめスープ・白身魚のフライ・大根の中華風和え物	・せんべい/バームクーヘン
9	木	・ロールパン・鶏肉のクリーム煮・カレー風味サラダ・オレンジ	・クラッカー/きつねおにぎり
10	金	・ごはん・小松菜と白菜のすまし汁・さわらの西京焼き・夏野菜とがんもどきの煮物	・ウエハース/高野豆腐ピザ
11	土	・豚肉チャーハン・さつまいものスープ・バナナ	・ポーロ/ミルクパン
12	日		
13	月	・ごはん・ベーコンとズッキーニスープ・鶏肉のマーメレード焼き・ブロッコリーサラダ	・ビスケット/麩のラスク
14	火	・ごはん・さつま芋の味噌汁・たらの照り焼き・しらたきの甘辛炒め	・ビスコ/ぶどうゼリー
15	水	・冷やし中華・ツナとじゃがいもの煮物・バナナ	・せんべい/かぼちゃのスコーン
16	木	・ごはん・オクラとなめこのすまし汁・鮭の味噌マヨ焼き・千草和え	・クラッカー/きな粉蒸しパン
17	金	・ごはん・ディエタ・デ・ポヨ・チリコンカン・ポイルコーン	・ウエハース/ホットドッグ
18	土	・ごはん・味噌汁・肉野菜炒め・フルーツゼリー	・ポーロ/サブレ
19	日		
20	月	・ごはん・冬瓜の味噌汁・鶏肉とコーンの炒め物・キャベツのごま和え	・ビスケット/ポテの磯辺焼き
21	火	・マーボー茄子丼・中華スープ・春雨サラダ	・ビスコ/小松菜蒸しパン
22	水	・ごはん・かぼちゃの豆乳味噌汁・さわらの香味ソースかけ・トマトとわかめの和え物	・せんべい/ジャムサンド
23	木	海の日	
24	金	スポーツの日	
25	土	・スパゲティナポリタン・コンソメスープ・バナナ	・ポーロ/どうぶつビスケット
26	日		
27	月	・夏野菜カレー・切干大根の塩昆布和え・フルーツヨーグルト	・ビスケット/きなこマカロン
28	火	・ごはん・けんちん汁・ちくわの磯辺揚げ・小松菜ともやしの納豆和え	・ビスコ/水ようかん
29	水	・ロールパン・白菜のスープ・チキングラタン・ブロッコリーとじゃがいものサラダ	・せんべい/桃のパウンドケーキ
30	木	・ごはん・里芋の味噌汁・鶏肉の南蛮漬け・ほうれん草のおかか和え	・クラッカー/ビスケット
31	金	・ごはん・野菜スープ・ポークソテー・かぼちゃのサラダ	・ウエハース/野菜カステラ

\* 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 7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	・軟飯・ほうれん草スープ・白菜とささ身の煮付け・オレンジ	・蒸しかぼちゃ
2 木	・軟飯・じゃが芋スープ・煮魚・小松菜のやわらか煮	・ポーロ
3 金	・軟飯・なすスープ・キャベツのそぼろ煮・蒸しさつま芋	・ビスケット
4 土	・鶏そぼろ丼(軟飯)・大根スープ・じゃがいもの煮物	・お野菜スナック
5 日		
6 月	・軟飯・里芋スープ・キャベツと鶏団子煮・野菜スティック	・蒸しパン
7 火	・軟飯・にゅうめん・豆腐のそぼろ煮・小松菜と白菜煮	・ウエハース
8 水	・軟飯・大根スープ・煮魚・野菜ステック	・ポーロ
9 木	・ロールパン・鶏肉とじゃが芋のスープ煮・キャベツと人参のやわらか煮・オレンジ	・おにぎり(軟飯)
10 金	・軟飯・豆腐スープ・煮魚・かぼちゃとなすの炊き合わせ	・ビスケット
11 土	・鶏ひき肉のあんかけ丼(軟飯)・さつまいものスープ・バナナ	・お野菜スナック
12 日		
13 月	・軟飯・人参スープ・肉団子煮・ブロッコリーのやわらか煮	・ウエハース
14 火	・軟飯・人参スープ・煮魚・蒸しさつま芋	・ポーロ
15 水	・やわらかうどん・じゃが芋とトマトの煮物・バナナ	・蒸しかぼちゃ
16 木	・軟飯・豆腐スープ・煮魚・ほうれん草のやわらか煮	・きな粉蒸しパン
17 金	・軟飯・キャベツスープ・ささ身の煮付け・じゃがいもと人参の煮物	・ロールパン
18 土	・軟飯・豆腐のスープ・ささみとキャベツの煮物・人参と玉ねぎの煮物	・お野菜スナック
19 日		
20 月	・軟飯・玉ねぎと人参スープ・ささみとブロッコリーの煮物・キャベツの旨煮	・蒸しじゃが芋
21 火	・マーボー茄子丼(軟飯)・チンゲン菜スープ・人参と大根の旨煮	・小松菜蒸しパン
22 水	・軟飯・かぼちゃのスープ・煮魚・キャベツのトマト煮	・食パン
23 木	海の日	
24 金	スポーツの日	
25 土	・やわらかうどん・キャベツとチンゲン菜のそぼろ煮・バナナ	・お野菜スナック
26 日		
27 月	・夏野菜丼(軟飯)・トマトスープ・きゅうりと人参の旨煮	・ウエハース
28 火	・軟飯・大根スープ・ささ身の煮付け・小松菜の旨煮	・ポーロ
29 水	・ロールパン・白菜スープ・ささみとブロッコリーの煮物・じゃがいもの煮物	・お野菜スナック
30 木	・軟飯・人参スープ・キャベツのそぼろ煮・ほうれん草の旨煮	・ビスケット
31 金	・軟飯・チンゲン菜スープ・ささみとかぼちゃの煮物・キャベツのやわらか煮	・お野菜スナック

\* 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 7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	水	・おかゆ・ほうれん草スープ・白菜とささ身の煮付け・オレンジ
2	木	・おかゆ・じゃが芋スープ・煮魚・小松菜のやわらか煮
3	金	・おかゆ・なすスープ・キャベツのそぼろ煮・蒸しさつま芋
4	土	・鶏そぼろ丼(おかゆ)・大根スープ・じゃがいもの煮物
5	日	
6	月	・おかゆ・人参スープ・キャベツと鶏団子煮・きゅうりと大根のやわらか煮
7	火	・おかゆ・にゅうめん・豆腐のそぼろ煮・小松菜と白菜煮
8	水	・おかゆ・大根スープ・煮魚・きゅうりと人参の旨煮
9	木	・パン粥・鶏肉とじゃが芋スープ煮・キャベツと人参のやわらか煮・オレンジ
10	金	・おかゆ・豆腐スープ・煮魚・かぼちゃとなすの炊き合わせ
11	土	・鶏ひき肉のあんかけ丼(おかゆ)・さつまいものスープ・バナナ
12	日	
13	月	・おかゆ・人参スープ・肉団子煮・ブロッコリーのやわらか煮
14	火	・おかゆ・人参スープ・煮魚・蒸しさつま芋
15	水	・やわらかうどん・じゃが芋とトマトの煮物・バナナ
16	木	・おかゆ・豆腐スープ・煮魚・ほうれん草のやわらか煮
17	金	・おかゆ・キャベツスープ・ささ身の煮付け・じゃがいもと人参の煮物
18	土	・おかゆ・豆腐のスープ・ささみとキャベツの煮物・人参と玉ねぎの煮物
19	日	
20	月	・おかゆ・玉ねぎと人参スープ・ささみとブロッコリーの煮物・キャベツの旨煮
21	火	・マーボー茄子丼(おかゆ)・チンゲン菜スープ・人参と大根の旨煮
22	水	・おかゆ・かぼちゃのスープ・煮魚・キャベツのトマト煮
23	木	海の日
24	金	スポーツの日
25	土	・やわらかうどん・キャベツとチンゲン菜のそぼろ煮・バナナ
26	日	
27	月	・夏野菜丼(おかゆ)・トマトスープ・きゅうりと人参の旨煮
28	火	・おかゆ・大根スープ・ささ身の煮付け・小松菜の旨煮
29	水	・パン粥・白菜スープ・ささみとブロッコリーの煮物・じゃがいもの煮物
30	木	・おかゆ・人参スープ・キャベツのそぼろ煮・ほうれん草の旨煮
31	金	・おかゆ・チンゲン菜スープ・ささみとかぼちゃの煮物・キャベツのやわらか煮

\* 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。



# 2020年度 7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	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・はくさいのペースト
2	木	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
3	金	・おかゆペースト・キャベツペースト・さつまいもペースト
4	土	・おかゆペースト・大根ペースト・にんじんペースト
5	日	
6	月	・おかゆペースト・たまねぎペースト・キャベツペースト
7	火	・おかゆペースト・こまつなペースト・はくさいのペースト
8	水	・おかゆペースト・にんじんペースト・大根ペースト
9	木	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・キャベツペースト
10	金	・おかゆペースト・はくさいのペースト・かぼちゃペースト
11	土	・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
12	日	
13	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
14	火	・おかゆペースト・さつまいもペースト・にんじんペースト
15	水	・おかゆペースト・トマトのうらごし・じゃがいもペースト
16	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
17	金	・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	土	・おかゆペースト・たまねぎペースト・にんじんペースト
19	日	
20	月	・おかゆペースト・ブロッコリーのペースト・キャベツペースト
21	火	・おかゆペースト・にんじんペースト・大根ペースト
22	水	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・トマトのうらごし
23	木	海の日
24	金	スポーツの日
25	土	・おかゆペースト・たまねぎペースト・キャベツペースト
26	日	
27	月	・おかゆペースト・たまねぎペースト・かぼちゃペースト
28	火	・おかゆペースト・大根ペースト・こまつなペースト
29	水	・おかゆペースト・はくさいのペースト・ブロッコリーのペースト
30	木	・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
31	金	・おかゆペースト・にんじんペースト・かぼちゃペースト

\* 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。