



# 2020年 3月分 献立表



施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時おやつ	おひる	主な材料	おやつ	主な材料
2	月	・おせんべい	・ごはん ・れんこんしゅうまい ・春雨サラダ ・レタスと人参のスープ	豚挽き肉・れんこん・玉ねぎ・焼売の皮 春雨・人参・胡瓜・ハム・ごま レタス・玉ねぎ・人参	・牛乳 ・豆腐バナナケーキ	バナナ・豆腐・牛乳・ たまご・ホットケーキ 粉
3	火	・ゼリー	・ちらし寿司 ・鶏の照り焼き ・胡瓜のごまサラダ ・菜の花のおすまし	かにかま・たまご・人参・きぬさや きゅうり・もやし・すりごま 豆腐・なばな・花麩	・牛乳 ・桜もち	上新粉・小麦粉・いち ごパウダー・あずきあ ん
4	水	・ビスケット	・ごはん ・豚にらたま ・スパゲティサラダ ・椎茸と豆腐のスープ	豚肉・もやし・にら・たまご スパゲティ・ブロッコリー・ツナ・マヨネーズ 干しいたけ・豆腐・ねぎ	・牛乳 ・ひじきとコーンパ ターおにぎり	ひじき・コーン・無塩 バター
5	木	・おせんべい	・手作りハヤシライス ・ヨーグルトポンチ ・じゃが芋とキャベツのスープ	豚肉・玉ねぎ・トマト缶・バター・小麦粉 ヨーグルト・みかん缶・バナナ・白桃缶 じゃが芋・キャベツ・ベーコン・パセリ	・牛乳 ・きなこスコーン	小麦粉・きな粉・豆 乳・無塩バター
6	金	・ビスケット	・ごはん ・さわらの梅煮 ・大豆の五目煮 ・かぶの味噌汁	さわら・梅干し・しょうが 大豆・人参・ごぼう・ひじき・いんげん かぶ・キャベツ	・牛乳 ・豆乳ブラマンジェ	豆乳・ゼラチン・生ク リーム・りんごジュ ース
7	土	・ウエハース	・炊き込みチャーハン ・ほうれん草の白和え ・鶏肉と大根のスープ	豚肉・ねぎ・たまご ほうれん草・エキ・こんにやく・豆腐・ごま 鶏肉・大根・小松菜	・牛乳 ・ワッフル(市販)	
9	月	・おせんべい	・枝豆ごはん ・鶏肉の甘酢ねぎ焼き ・竹輪とこんにやくの煮物 ・分葱と豆腐とごまの味噌汁	えだまめ/ 鶏肉・ねぎ・ごま油 焼竹輪・こんにやく・人参・ごぼう わけぎ・豆腐・すりごま	・牛乳 ・黒糖ケーキ	小麦粉・脱脂粉乳・無 塩バター・牛乳・たま ご・黒糖
10	火	・デザートムース	・レーズンロール ・肉団子のトマト煮 ・わかめサラダ ・とうもろこしのチャウダー	豚挽肉・たまご・玉ねぎ・パン粉・トマト缶 カットわかめ・小松菜・キャベツ・ごま コーン・玉ねぎ・小麦粉・牛乳・生クリーム	・牛乳 ・かやくおにぎり	豚肉・人参・ごぼう・ こんにやく・干椎茸
11	水	・ビスケット	・ごはん ・鶏肉のみそ焼き ・ひじきのごま和え ・中華かきたまスープ	鶏もも肉・生姜・みそ ひじき・キャベツ・人参・ごま クリームコーン・玉ねぎ・たまご	・牛乳 ・バナナスコーン	ホットケーキ粉・パ ター・牛乳・バナナ・ レーズン
12	木	・おせんべい	・ごはん ・バリバリからあげ ・キャベツの塩だれサラダ ・大根と・小松菜の味噌汁	鶏肉・小麦粉・コーンフレーク キャベツ・人参・コーン・しらす 大根・小松菜・ねぎ	・牛乳 ・そうめんチャンブル	そうめん・豚肉・もや し・小松菜・めんつゆ ごま油
13	金	・ビスケット	・肉うどん ・竹輪とさつま芋の天ぷら ・白菜としらすのお浸し	茹でうどん・豚肉・ねぎ 焼き竹輪・小麦粉・青のり・さつまいも 白菜・人参・しらす・かつお節	・牛乳 ・スキムミルクク ッキー	小麦粉・脱脂粉乳・牛 乳
14	土	・おせんべい	・豚肉と野菜のあんかけ丼 ・梅おかか和え ・かぶと油揚げの味噌汁	豚肉・もやし・しめじ・人参・葉ねぎ キャベツ・梅干し・かつお節 かぶ・油揚げ	・牛乳 ・薄皮あんぱん (市販)	
16	月	・おせんべい	・ごはん ・スパニッシュオムレツ ・ブロッコリーのごま和え ・キャベツと人参のスープ	じゃが芋・玉ねぎ・ベーコン・たまご ブロッコリー・ごま キャベツ・玉ねぎ・人参	・牛乳 ・アメリカンドッグ	ホットケーキ粉・豆 乳・ウインナー・ケ チャップ
17	火	・ゼリー	・ごはん ・チンジャオロース ・南瓜の煮付け ・中華風豆腐のスープ	豚肉・ピーマン・竹の子・玉ねぎ・人参 かぼちゃ 豆腐・干椎茸・小松菜・ねぎ	・牛乳 ・レーズン蒸しパン	ホットケーキ粉・上白 糖・牛乳・なたね油・ レーズン
18	水	・ビスケット	・ごはん ・鮭のチーズパン粉焼き ・ごぼうサラダ ・ほうれん草の味噌汁	さけ・小麦粉・粉チーズ・パン粉 ごぼう・人参・胡瓜・マヨネーズ・ごま ほうれん草・玉ねぎ・油揚げ	・牛乳 ・桜エビと昆布のおに ぎり	桜エビ・塩昆布・ごま
19	木	・おせんべい	・スパゲティミートソース ・コーンサラダ ・たまごと野菜のスープ	スパゲティ・豚挽肉・玉ねぎ・トマト缶・ケチャップ コーン・キャベツ・人参 もやし・ほうれん草・たまご	・牛乳 ・2色おはぎ	うるち米・もち米・き な粉・こしあん
20	金	春分の日				
21	土	・ウエハース	・五目焼きそば ・さつま芋のきんぴら ・生揚げと青梗菜のスープ	中華麺・豚肉・人参・玉葱・もやし・ピーマン さつま芋・にんじん・ごま 生揚げ・青梗菜・ごま油	・牛乳 ・甘辛せんべい (市販)	
23	月	・おせんべい	・食パン ・魚のフライタルタルソース ・枝豆サラダ ・ミネストローネ	白身魚・小麦粉・たまご・マヨネーズ・生クリーム 枝豆・人参・胡瓜・チーズ・コーン じゃが芋・キャベツ・玉葱・トマト缶	・牛乳 ・お誕生日ホットケ ーキ	ホットケーキ粉・たま ご・牛乳・ホイップク リーム・いちご
24	火	・おせんべい	・カレーライス ・キャベツとハムのコールスロー ・いよかん	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・カレー粉 キャベツ・胡瓜・ロースハム・マヨネーズ	・牛乳 ・カルシウムラスク	食パン・無塩バター 粉チーズ・ごま・青の り
25	水	・ビスケット	・ごはん ・肉豆腐 ・ブロッコリーのおかか和え ・じゃが芋と油揚げの味噌汁	豚肉・豆腐・ごぼう・玉葱・青梗菜・白滝 ブロッコリー・かつお節 じゃが芋・たまねぎ・油揚げ	・牛乳 ・パンプティング	食パン・たまご・牛乳
26	木	・おせんべい	・ごはん ・あんかけ卵焼き ・さつま芋のりんご煮 ・キャベツの味噌汁	鶏挽肉・人参・ひじき・たまご さつま芋・りんご キャベツ・たまねぎ・しめじ	・牛乳 ・しらすのおにぎり	しらす・塩昆布・ごま
27	金	・ビスケット	・あんかけ焼きそば ・ヨーグルトポンチ ・豆腐の中華風スープ	中華麺・豚肉・白菜・たまねぎ・ピーマン ヨーグルト・みかん缶・桃缶・バナナ 豆腐・干椎茸・小松菜・ねぎ	・牛乳 ・ホットドッグ	ロールパン・ウイン ナー・レタス・ケ チャップ
28	土	・おせんべい	・チキンライス ・野菜のコンソメスープ ・バナナ	鶏肉・ミックスベジタブル・玉葱・ケチャップ キャベツ・玉葱・小松菜・ベーコン	・牛乳 ・キングドーナツ (市販)	
30	月	・おせんべい	・ごはん ・豚肉となすの味噌炒め ・ポテトサラダ ・白菜とかまぼこのすまし汁	豚肉・なす・ごぼう・人参・ピーマン じゃが芋・人参・胡瓜・ツナ・マヨネーズ 白菜・かまぼこ・ねぎ	・牛乳 ・マカロニきな粉	マカロニ・きな粉・上 白糖
31	火	・デザートムース	・ごはん ・ししゃものから揚げ (未満児クラス：白身魚のから揚げ) ・もやしサラダ ・ほうれん草味噌汁	ししゃも・小麦粉 もやし・人参・胡瓜・ロースハム・ごま ほうれん草・玉葱・油揚げ	・牛乳 ・さつま芋蒸しパン	ホットケーキ粉・牛 乳・さつま芋

★仕入れの状況により献立変更する場合があります★





# 2020年 3月分 離乳食献立表



施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時	中期	おやつ	後期	主な材料	おやつ	主な材料
2	月	・おせんべい	・7倍粥 ・鶏肉団子の煮物 ・根菜のスープ	・お茶 ・バナナ	・ごはん ・しゅうまい風 ・春雨サラダ ・根菜のスープ	豚挽き肉・玉葱・ねぎ 春雨・人参・胡瓜 玉葱・人参	・牛乳 ・豆腐バナナ ホットケーキ	バナナ・豆腐 牛乳・たまご ホットケーキ粉
3	火	・おせんべい (後期: ゼリー)	・人参粥 ・鶏のだし煮 ・豆腐のすまし汁	・お茶 ・さつま芋煮	・ちらし寿司 ・鶏の照り煮 ・花麩のすまし汁	人参・干椎茸・卵・絹 さや 鶏肉 豆腐・ねぎ・花麩	・牛乳 ・桜もち風	こしあん・上 新粉・小麦粉 いちごパウダー
4	水	・ビスケット	・7倍粥 ・野菜のたまごとし ・豆腐のすまし汁	・お茶 ・コーン粥	・ごはん ・豚肉の卵とし ・スパゲティのトマト煮 ・椎茸と豆腐のスープ	豚肉・玉葱・たまご スパゲティ・ブロッコリー・ツ ナ 干椎茸・豆	・牛乳 ・ひじきとコー ンのおにぎり	ひじき・コー ン
5	木	・おせんべい	・トマト煮粥 ・ヨーグルトポンチ ・じゃが芋のスープ	・お茶 ・ふかし芋	・手作りハヤシライス ・ヨーグルトポンチ ・じゃが芋とキャベツのスープ	豚肉・玉葱・人参・トマト 缶 ヨーグルト・バナ ナ・みかん缶 じゃが	・牛乳 ・大学芋風	さつま芋・上 白糖
6	金	・ビスケット	・7倍粥 ・白身魚と野菜の煮物 ・かぶとキャベツの味噌汁	・お茶 ・りんごのゼ リー	・ごはん ・煮魚 ・大豆の五目煮 ・かぶとキャベツの味噌汁	かれい 大豆・人参・ひじき・イ カゲン かぶ・キャベツ	・牛乳 ・りんごのゼ リー	りんごジュ ース・ゼラチン
7	土	・ウエハース	・7倍粥 ・ほうれん草の煮浸し ・鶏肉と大根のスープ	・おせんべい	・炊き込みチャーハン ・ほうれん草の煮浸し ・鶏肉と大根のスープ	豚肉・たまご・ねぎ ほうれん草・えのき 人参 鶏肉・大根・小	・牛乳 ・おせんべい	
9	月	・おせんべい	・枝豆粥 ・鶏の治部煮風 ・豆腐と人参の味噌汁	・お茶 ・じゃが芋も ち	・枝豆ごはん ・鶏肉の甘酢ねぎ煮 ・分葱と豆腐の味噌汁	えだまめ 鶏肉・ねぎ わけぎ・豆腐・人参	・牛乳 ・ホットケーキ	ホットケーキ粉・脱 脂粉乳・牛乳 たまご
10	火	・ゼリー	・食パン粥 ・野菜のトマト煮 ・コーンスープ	・お茶 ・人参粥	・食パン・肉団子のトマト煮 ・わかサラダ風 ・とうもろこしのチャウダー	豚挽肉・卵・トマト缶・ ビーマン わかめ・小松 菜・キャベツ コー	・牛乳 ・かやくおにぎ り	豚肉・人参・ 干しいたけ
11	水	・ビスケット	・7倍粥 ・鶏とキャベツの味噌煮 ・玉ねぎのスープ	・お茶 ・バナナ	・ごはん ・鶏肉の味噌煮 ・ひじき煮 ・中華がきたまスープ	鶏肉 ひじき・キャベツ・人 参 クリームコーン・卵・た	・牛乳 ・バナナホット ケーキ	ホットケーキ粉 牛乳・バナナ レーズン
12	木	・おせんべい	・7倍粥 ・鶏肉の治部煮 ・大根と小松菜の味噌汁	・お茶 ・にゅうめん	・ごはん ・鶏肉の治部煮 ・キャベツの煮浸し ・大根と小松菜の味噌汁	鶏肉・片栗粉 キャベツ・人参・コー ン 大根・小松菜・	・牛乳 ・にゅうめん	そうめん・豚 肉・小松菜
13	金	・ビスケット	・煮込みうどん ・さつま芋の煮物 ・キャベツとしらすの煮浸	・お茶 ・南瓜煮	・肉うどん ・さつま芋の煮物 ・キャベツとしらすの煮浸	茹うどん・豚肉・ねぎ さつま芋 キャベツ・人参・しら	・牛乳 ・スキムミルク クッキー	小麦粉・脱脂 粉乳・牛乳
14	土	・おせんべい	・人参粥 ・キャベツのおかか煮 ・かぶの味噌汁	・お茶 ・おせんべい	・豚肉と野菜のあんかけ丼 ・キャベツのおかか和え ・かぶの味噌汁	豚肉・しめじ・人参・ ねぎ キャベツ・か つお節 かぶ	・牛乳 ・おせんべい	
16	月	・おせんべい	・7倍粥 ・たまごとし ・キャベツと人参のスープ	・お茶 ・豆乳ゼリー	・ごはん・たまごとし ・ブロッコリーの煮物 ・キャベツと人参のスープ	じゃが芋・杓苳草・た まご ブロッコリー キャベツ・玉葱・人参	・牛乳 ・ホットケーキ	ホットケーキ粉・い ちごジャム・ 豆乳
17	火	・ゼリー	・7倍粥 ・野菜の煮物 ・豆腐のスープ	・お茶 ・南瓜の煮物	・ごはん・豚と野菜の煮物 ・南瓜の煮付け ・豆腐のスープ	豚肉・玉葱・人参・ピー マン かぼちゃ 豆腐・干椎茸・小松	・牛乳 ・レーズン蒸し パン	ホットケーキ 粉・牛乳・ レーズン
18	水	・ビスケット	・7倍粥 ・鮭とコーンの煮物 ・ほうれん草の味噌汁	・お茶 ・昆布粥	・ごはん ・鮭の煮物 ・サラダ風 ・ほうれん草の味噌汁	さけ・小麦粉 コーン・人参・きゅう り ほうれん草・玉	・牛乳 ・塩昆布おにぎ り	ごはん・塩昆 布
19	木	・おせんべい	・トマト煮粥 ・キャベツの煮浸し ・卵と野菜のスープ	・お茶 ・きなこ粥	・スパゲティミートソース ・コーンサラダ風 ・たまごと野菜のスープ	豚挽肉・玉葱・トマト缶 コーン・キャベツ・人 参 ホウレン草・た	・牛乳 ・2色おはぎ	うるち米・も ち米・きな粉 こしあん
20	金	春分の日						
21	土	・ウエハース	・煮込みうどん ・さつま芋の煮物 ・豆腐と青梗菜のおすまし	・お茶 ・おせんべい	・ラーメン風 ・さつま芋の煮物 ・豆腐と青梗菜のおすまし	中華麺・豚肉・人参・ ビーマン さつま芋・人参 豆腐・青梗菜	・牛乳 ・おせんべい	
23	月	・おせんべい	・食パン粥 ・魚のたまごとし ・トマトスープ	・お茶 ・いちご	・食パン ・魚の卵とし ・枝豆サラダ風 ・ミネストローネ	パンガシウス・たまご 枝豆・人参・胡瓜・ コーン じゃが芋・玉	・牛乳 ・お誕生日ホッ トケーキ	ホットケーキ粉・た まご・いちご
24	火	・おせんべい (後期: ゼリー)	・トマト煮粥 ・キャベツの煮浸し ・いよかん	・お茶 ・食パン粥	・トマト煮ライスカレー風 ・キャベツの煮浸し ・いよかん	豚肉・じゃが芋・トマト ピューレ キャベツ・きゅ うり	・牛乳 ・ジャムサンド	食パン・いち ごジャム
25	水	・ビスケット	・7倍粥 ・肉豆腐風 ・じゃが芋の味噌汁	・お茶 ・食パン粥	・ごはん ・肉豆腐 ・ブロッコリーのおかか和え ・じゃが芋の味噌汁	豚肉・豆腐・青梗菜・ 人参 ブロッコリー・ かつお節 じゃが	・牛乳 ・パンプティン グ	食パン・たま ご・牛乳
26	木	・おせんべい	・7倍粥 ・たまごとし ・さつま芋のりんご煮	・お茶 ・しらす粥	・ごはん ・あんかけ卵焼 ・さつま芋のりんご煮 ・キャベツの味噌汁	鶏挽肉・ひじき・たま ご さつま芋・りん ご キャベ	・牛乳 ・しらすのおに ぎり	しらす・塩昆 布
27	金	・ビスケット	・煮込みうどん ・ヨーグルトポンチ ・豆腐のスープ	・お茶 ・食パン粥	・あんかけ焼きそば ・ヨーグルトポンチ ・豆腐のスープ	中華麺・豚肉・白菜・ ビーマン ヨーグルト・バナ みかん桃缶 豆腐・干	・牛乳 ・マーマレード サンド	食パン・マー マレード
28	土	・おせんべい	・チキンライス風粥 ・野菜のスープ ・バナナ	・お茶 ・おせんべい	・チキンライス ・野菜のスープ ・バナナ	鶏肉・ミックスベジタブル・ 玉葱 トマトピュー レ キャベツ	・牛乳 ・おせんべい	
30	月	・おせんべい	・7倍粥 ・じゃが芋の豆乳煮 ・白菜のすまし汁	・お茶 ・きなこ粥	・ごはん・豚と人参の味噌煮 ・牛乳煮 ・白菜のすまし汁	豚肉・なす・人参・ピー マン じゃが芋・人 参・牛乳 白菜	・牛乳 ・マカロニきな 粉	マカロニ・き な粉・上白糖

31	火	・ゼリー	・7倍粥 ・煮魚 ・ほうれん草の味噌汁	・お茶 ・さつま芋煮	・ごはん ・煮魚 ・人参のサラダ風 ・ほうれん草の味噌汁	パンガシウス 人参・胡瓜・コーン ほうれん草・玉ねぎ	・牛乳 ・さつま芋蒸し パン	ホットケーキ粉・牛乳・さつま芋
----	---	------	---------------------------	---------------	------------------------------------	----------------------------------	----------------------	-----------------

★中期食はだし汁で調理し、調味料として使用しているのは、主にしょうゆ・砂糖・味噌です。

★仕入れの状況により、食材・献立変更する場合があります。

