

【煮野菜5種】

玉ねぎ、小松菜、じゃが芋

きゅうり、ブロッコリー

【たんぱく質】

たら

## ひたち野うしく保育園つくしんぼ

【煮野菜5種】

人参、きゅうり、じゃが芋

ブロッコリー、キャベツ

【たんぱく質】

納豆

昼食

|    | 3(月)  | 4(火)   | 5(水)   | 6(木)   | 7(金)   |
|----|---|--|--|--|--|
| 昼食 | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、玉ねぎ、きゅうり<br>キャベツ、じゃが芋<br><b>【たんぱく質】</b><br>納豆 | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、さつま芋、玉ねぎ<br>ほうれん草、きゅうり<br>【たんぱく質】<br>鶏ひき肉    | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、もやし、大根<br>玉ねぎ、キャベツ<br>【たんぱく質】<br>豆腐        | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、キャベツ、玉ねぎ<br>かぼちゃ、チンゲン菜<br><b>【たんぱく質】</b><br>鮭      | 【 <b>煮野菜5種</b> 】<br>人参、白菜、かぶ<br>きゅうり、ブロッコリー<br><b>【たんぱく質】</b><br>豆腐  |
|    | 10(月)   | 11(火)  | 12(水)  | 13(木)  | 14(金)  |
| 昼食 | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、玉ねぎ、じゃが芋<br>ほうれん草、きゅうり<br>【たんぱく質】<br>たら       | 【煮野菜5種】<br>人参、白菜、玉ねぎ<br>キャベツ、きゅうり<br>【たんぱく質】<br>納豆                 | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、もやし、小松菜<br>玉ねぎ、大根<br>【 <b>たんぱく質</b> 】<br>鮭 | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、玉ねぎ、じゃが芋<br>ブロッコリー、ほうれん草<br><b>【たんぱく質】</b><br>鶏ひき肉 | 【煮野菜5種】<br>人参、玉ねぎ、きゅうり<br>チンゲン菜、ブロッコリー<br>【たんぱく質】<br>たら              |
|    | 17(月)   | 18(火)  | 19(zk)   | 20(木)  | 21(金)  |
| 昼食 | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、きゅうり、キャベツ<br>もやし、小松菜<br>【たんぱく質】<br>鮭          | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、大根、ほうれん草<br>玉ねぎ、じゃが芋<br><b>【たんぱく質】</b><br>納豆 | 【煮野菜5種】<br>人参、大根、きゅうり<br>白菜、玉ねぎ<br>【たんぱく質】<br>鶏ひき肉               | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、きゅうり、小松菜<br>玉ねぎ、さつま芋<br><b>【たんぱく質】</b><br>たら       | 【 <b>煮野菜5種】</b><br>人参、かぶ、キャベツ<br>ブロッコリー、かぼちゃ<br><b>【たんぱく質】</b><br>豆腐 |
|    | 24(月)   | 25(火)  | 26(水)  | 27(木)  | 28(金)  |

【煮野菜5種】

人参、白菜、もやし

かぼちゃ、きゅうり

【たんぱく質】

鮭

※献立表には、おかずの使用食材を示しています。味付けはせず、昆布だしのみ使用します。

【煮野菜5種】

人参、きゅうり、大根

小松菜、玉ねぎ

【たんぱく質】

鶏ひき肉

※おかずの他に、主食(重湯や分粥、軟飯)と野菜スープを提供します。

※食材の形態については、月齢を目安に個別対応します。

※たんぱく質は、中期(月齢8~9か月頃)からの付加となります。



【煮野菜5種】

人参、キャベツ、きゅうり

かぼちゃ、チンゲン菜

【たんぱく質】

納豆