



6月の予定献立表

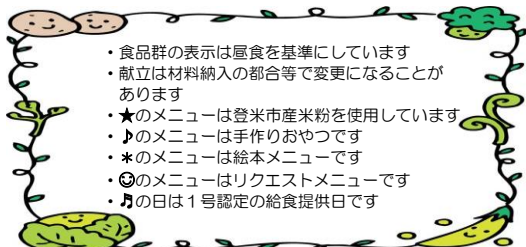
～ 今月の給食目標 ～

よく噛んで食べましょう



R6.6 登米市豊里こども園

日	曜日	午前 おやつ	献立名	赤の食べ物		黄の食べ物	緑の食べ物	午後のおやつ
				血や肉、骨になるもの	力のもとになるもの	体の調子を整えるもの		
1	土	ビスケット	五目 うどん	ヨーグルト バナナ	油揚げ／なると／かつお節／ヨー グルト	干しうどん	ほうれん草／にんじん／ねぎ／パ ナナ	せんべい 野菜ジュース
2	日							
3	月	せんべい	ごはん	鯖の香味焼き 大根と里芋のそぼろ煮 味噌汁・バナナ	さば／鶏ひき肉／煮干し／みそ	ごめ／砂糖／里芋／片栗粉／麩	スリムねぎ／レモン果汁／根生姜／大根 ／にんじん／グリーンピース／たまねぎ ／ほうれん草／バナナ	パウムクーヘン ジョア
4	火	ポーロ	ごはん	豚肉の生姜焼き 青菜のおかか和え 味噌汁・ミニゼリー	豚肉／削り節／わかめ／煮干し／ みそ	ごめ／小麦粉／じゃがいも／ゼ リー	青菜／にんじん／キャベツ	ジャムパン 牛乳
5	水	ゼリー	ごはん	鶏肉のさっぱり煮 キャベツとわかめの和え物 味噌汁・夏みかん	鶏肉／わかめ／かにかま／木綿豆 腐／煮干し／みそ	ごめ／砂糖／じゃがいも	たまねぎ／グリーンピース／キャベ ツ／ねぎ／なつみかん	ドーナツ 牛乳
6	木	バナナ	ちびっこ ピビンバ	かにふぶきサラダ スープ・オレンジ	豚肉／わかめ／かにかま	ごめ／ごま油／砂糖／白いりごま	ねぎ／にんにく／根生姜／もやし／ほう れん草／にんじん／きゅうり／チンゲン サイ／とうもろこし／オレンジ	♪あじさいヨーグルト クラッカー
7	金	せんべい	ごはん	焼き魚（かれい） カミカミきんぴら 味噌汁・キウイフルーツ	からすがれい／焼き竹輪／木綿豆 腐／わかめ／煮干し／みそ	ごめ／しらたき／ごま油／白いり ごま	ごぼう／にんじん／絹さや／キャ ベツ／キウイフルーツ	マラーカオ 牛乳
8	土	ビスケット	ジャム パン	牛乳 バナナ	牛乳	コッペパン／いちごジャム	バナナ	せんべい 野菜ジュース
9	日							
10	月	せんべい	ごはん	鮭の味噌焼き ブロッコリーのしらす和え 味噌汁・グレープフルーツ	鮭／みそ／しらす干し／わかめ／ 煮干し	ごめ／砂糖／ごま油／白いりごま ／じゃがいも	ブロッコリー／にんじん／もやし ／グレープフルーツ	ハートのパイ 牛乳
11	火	プレーン ヨーグルト	ごはん	鶏肉のから揚げ スパゲティサラダ 味噌汁・バインアップル	鶏肉／ツナ缶詰／木綿豆腐／煮干 し／みそ	ごめ／米粉／サラダ油／スパゲ ティ／マヨネーズ／麩	根生姜／きゅうり／にんじん／チ ンゲンサイ／バインアップル	豆乳プリン ビスケット
12	水	ビスケット	カレー ライス	もやしの中華和え 牛乳 オレンジ	豚肉／わかめ／牛乳	ごめ／じゃがいも／サラダ油／砂 糖／ごま油	にんじん／たまねぎ／もやし／ きゅうり／オレンジ	ゼリー せんべい
13	木	バナナ	麦ごはん	★まぐろカツ わかめときゅうりの酢の物 味噌汁・ミニゼリー	まぐろ／わかめ／木綿豆腐／煮干 し／みそ／絹ごし豆腐	ごめ／米粉／パン粉／サラダ油／ 砂糖／じゃがいも／ゼリー／	にんにく／きゅうり／みかん缶詰 ／ねぎ	♪ココアスコーン ジョア
14	金	ポーロ	ごはん	マーボー豆腐 春雨サラダ 味噌汁・キウイフルーツ	とうふ／豚ひき肉／みそ／ローズ ハム／油揚げ／煮干し	ごめ／ごま油／砂糖／片栗粉／春 雨	スリムねぎ／にんじん／干し椎茸／にん にく／根生姜／きゅうり／とうもろこし ／大根／キャベツ／キウイフルーツ	クッキー 牛乳
15	土	ビスケット	油麩 うどん	ヨーグルト バナナ	なると／かつお節／ヨーグルト	干しうどん／油麩	ねぎ／ほうれん草／バナナ	せんべい 野菜ジュース
16	日							
17	月	ゼリー	ごはん	赤魚の味噌焼き 切干大根の煮物 味噌汁・メロン	赤魚／みそ／油揚げ／木綿豆腐／ 煮干し	ごめ／しらたき	切干し大根／にんじん／干し椎茸 ／絹さや／こまつな／えのきたけ ／メロン	パウムクーヘン 牛乳
18	火	プレーン ヨーグルト	かえる パン	干草焼き スープ バナナ	焼き竹輪／ローズハム／鶏卵／鶏 ひき肉／木綿豆腐	バターロールパン／マヨネーズ／ サラダ油	きゅうり／干し椎茸／にんじん／ たまねぎ／バナナ	♪めんこいおにぎり 麦茶
19	水	バナナ	ごはん	豚肉の香味焼き 南瓜のサラダ 味噌汁・バインアップル	豚肉／プロセスチーズ／煮干し／ みそ	ごめ／ごま油／白いりごま／マカ ロニ／マヨネーズ／油麩	ねぎ／かぼちゃ／きゅうり／にん じん／キャベツ／バインアップル	クッキー 牛乳
20	木	ゼリー	ケチャップ ライス	エビカツ コールスローサラダ 春雨スープ・キウイフルーツ	ローズハム／エビカツ／わかめ	ごめ／サラダ油／春雨	にんじん／たまねぎ／グリーンピー ス／キャベツ／きゅうり／ねぎ／ キウイフルーツ	♪麩のラスク 牛乳
21	金	せんべい	ごはん	肉じゃが 納豆和え 味噌汁・夏みかん	豚肉／挽きわり納豆／プロセス チーズ／木綿豆腐／油揚げ／煮干 し／みそ	せんべい／ごめ／じゃがいも／し らたき／サラダ油	たまねぎ／にんじん／グリーンピー ス凍／青菜／もやし／なつみかん	カステラ 牛乳
22	土	ビスケット	スパゲティ ナポリタン	牛乳 バナナ	ローズハム／牛乳	スパゲティ／サラダ油	たまねぎ／ピーマン／バナナ	せんべい 野菜ジュース
23	日							
24	月	せんべい	ごはん	鮭のマヨネーズ焼き ごぼうサラダ 味噌汁・グレープフルーツ	鮭／ローズハム／煮干し／みそ	ごめ／マヨネーズ／ごまドレッシ ング／麩	たまねぎ／とうもろこし／ごぼう ／にんじん／きゅうり／大根／ほう れん草／グレープフルーツ	クラッカー 牛乳
25	火	バナナ	ごはん	鶏肉のつくね焼き 新玉ねぎとツナの煮物 味噌汁・バインアップル	鶏ひき肉／鶏卵／ツナ缶詰／煮干 し／みそ	ごめ／パン粉／サラダ油／砂糖／ 麩	たまねぎ／根生姜／にんじん／さ やいんげん／こまつな／ぶなしめ じ／バインアップル	♪かたつむりケーキ りんごジュース
26	水	ビスケット	麦ごはん	なんちゃって牛丼 パンサンスー すまし汁・夏みかん	豚肉／ローズハム／木綿豆腐／わ かめ／かつお節	ごめ／サラダ油／砂糖／春雨／ご ま油	たまねぎ／きゅうり／にんじん／ とうもろこし／ねぎ／なつみかん	♪ドーナツ 牛乳
27	木	せんべい	タイピー エン風	シュウマイ ブロッコリーの胡麻和え オレンジ	豚肉／シュウマイ	干しうどん／サラダ油／白すりご ま／ごめ／白いりごま	にんじん／もやし／チンゲンサイ ／干し椎茸／ブロッコリー／とう もろこし／オレンジ	♪わんぱくおにぎり 麦茶
28	金	ポーロ	ごはん	鯖の味噌煮 キャベツのドレッシング和え 味噌汁・キウイフルーツ	さば／みそ／木綿豆腐／油揚げ／ 煮干し	ごめ／砂糖／じゃがいも	根生姜／キャベツ／きゅうり／に んじん／とうもろこし／キウイフ ルーツ	クリームパン ジョア
29	土	ビスケット	カレー ライス	牛乳 バナナ	豚肉／牛乳	ごめ／じゃがいも／サラダ油	にんじん／たまねぎ／バナナ	せんべい 野菜ジュース



- ・食品群の表示は厚生省を基準にしています
- ・献立は材料納入の都合等で変更になることが
あります
- ・★のメニューは登米市産米粉を使用しています
- ・♪のメニューは手作りおやつです
- ・＊のメニューは絵本メニューです
- ・◎のメニューはリクエストメニューです
- ・♪の日は1号認定の給食提供日です

1か月平均栄養価

	0・1・2歳児	3・4・5歳児(午後おやつあり)	3・4・5歳児(午後おやつなし)
エネルギー(kcal)	485	565	367
たんぱく質(g)	19.6	23.6	16.9
脂質(g)	13.9	17.8	9.5
塩分(g)	1.4	1.7	1.4



7月の予定献立表

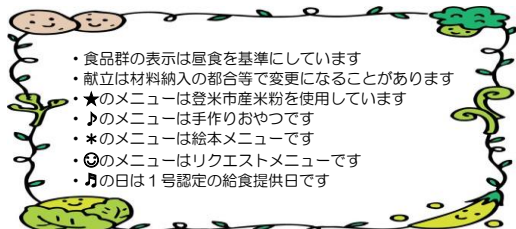
～今月の給食目標～

衛生面に気をつけましょう



令和6年7月登米市豊里こども園

日	曜日	午前 おやつ	献立名	食の食べ物			午後のおやつ
				血や肉、骨になるもの	力のもとになるもの	体の調子を整えるもの	
1	月	せんべい	ごはん マーボー豆腐 チンゲン菜のナムル 味噌汁・バナナ	とうふ／豚ひき肉／みそ／ロース ハム／油揚げ／煮干し	こめ／ごま油／砂糖／片栗粉／ じゃがいも	スリムねぎ／にんじん／干し椎茸／ にんにく／根生菜／チンゲンサイ／ もやし／キャベツ／バナナ	ワッフル 牛乳
2	火	ビスケット	ごはん 鮭の味噌焼き 切り干し大根の煮物 味噌汁・オレンジ	油揚げ／鮭／みそ／木綿豆腐／わ かめ／煮干し／鶏卵／	こめ／砂糖／ごま油／白いりごま ／しらたき	だけのご／にんじん／干し椎茸／ 絹さや／切干大根／たまねぎ／ オレンジ	ヨーグルトボムボム 麦茶
3	水	ポーロ	ごはん タンダーチキン 南瓜サラダ 味噌汁・キウイフルーツ	鶏肉／フレッシュヨーグルト／プロ セスチーズ／木綿豆腐／煮干し／ みそ	こめ／砂糖／サラダ油／マカロニ ／マヨネーズ	たまねぎ／にんにく／かぼちゃ／ きゅうり／にんじん／ほうれん草 ／ねぎ／キウイフルーツ	ビスケット ジョア
4	木	プレーン ヨーグルト	ごはん たらふり ◎春雨サラダ 味噌汁・パンアップル	たら／ツナ缶詰／わかめ／煮干し ／みそ	こめ／小麦粉／パン粉／サラダ油 ／春雨／じゃがいも	きゅうり／にんじん／とうもろこ し／キャベツ／パンアップル	◎はっと汁
5	金	バナナ	ごはん お星さまハンバーグ スティック野菜 セタスプ・セタゼリー	豚ひき肉／鶏卵／なると／かつお 節	こめ／パン粉／サラダ油／マヨ ネーズ／春雨／ゼリー	にんじん／たまねぎ／とうもろこ し／さやいんげん／きゅうり／オ クラ	ハートのパイ 牛乳
6	土	ビスケット	ジャムパン バナナ	牛乳	パン／いちごジャム	バナナ	せんべい 野菜ジュース
8	月	ゼリー	ごはん 肉じゃが 納豆和え 味噌汁・グレープフルーツ	豚肉／納豆／プロセスチーズ／わ かめ／煮干し／みそ	こめ／じゃがいも／しらたき／サ ラダ油	たまねぎ／にんじん／グリーンビー ス／青菜／大根／キャベツ／グ レープフルーツ	クラッカー 牛乳
9	火	ビスケット	ごはん カジキのトマトソース焼き ひじきの煮物 味噌汁・メロン	かじきまぐろ／干ひじき／油揚げ ／木綿豆腐／煮干し／みそ	こめ／バター／しらたき／サラダ 油	トマト／にんじん／干し椎茸／ ピーマン／ほうれん草／ねぎ／メ ロン	◎ふとめっこおにぎり 麦茶
10	水	バナナ	ごはん たまげた野菜うま丼 スパゲティサラダ スープ・ゼリー	豚ひき肉／みそ／ロースハム／わ かめ／	こめ／サラダ油／砂糖／片栗粉／ スパゲティ／マヨネーズ／鮭／ゼ リー	こまつな／たまねぎ／にんじん／ とうもろこし／根生菜／きゅうり ／ねぎ	カステラ ミルミルS
11	木	ビスケット	茄子のミート スパゲティ	豚ひき肉／粉チーズ／しらす干し	スパゲティ／サラダ油	たまねぎ／にんじん／なす／フ ロッキー／野菜ジュース／パン アップル	♪シュガーラスク 牛乳
12	金	せんべい	ごはん さばの味噌煮 ほうれん草のごま和え 味噌汁・オレンジ	さば／みそ／焼き竹輪／わかめ／ 煮干し	こめ／砂糖／白すりごま／じゃが いも	根生菜／ほうれん草／にんじん／ キャベツ／オレンジ／りんごジュ ース	baumクーヘン りんごジュース
13	土	ビスケット	五目 うどん	油揚げ／なると／かつお節／牛乳	うどん	ほうれん草／にんじん／ねぎ／バ ナナ	せんべい 野菜ジュース
15	月	〔海の日〕					
16	火	ゼリー	◎カレー ライス	豚肉／ロースハム／牛乳	こめ／じゃがいも／サラダ油／春 雨	にんじん／たまねぎ／きゅうり／ とうもろこし／野菜ジュース／バ ナナ	クッキー 牛乳
17	水	ビスケット	ごはん ピーマンの肉詰め ◎マカロニサラダ 味噌汁・グレープフルーツ	豚ひき肉／鶏卵／ロースハム／わ かめ／煮干し／みそ	こめ／パン粉／小麦粉／サラダ油 ／マカロニ／マヨネーズ	ピーマン／たまねぎ／きゅうり／ にんじん／とうもろこし／大根／ グレープフルーツ	うの花せんべい ジョア
18	木	せんべい	ごはん 松風焼き サラダ 味噌汁・パンアップル	鶏ひき肉／鶏卵／みそ／かにかま ／木綿豆腐／油揚げ／煮干し	こめ／パン粉／白いりごま／サラ ダ油	たまねぎ／にんじん／レタス／ キャベツ／きゅうり／もやし／パ インアップル	♪スコーン 野菜ジュース
19	金	りんご ジュース	ごはん ★かつおの竜田揚げ 三色和え 味噌汁・オレンジ	かつお／油揚げ／煮干し／みそ	こめ／米粉／サラダ油／砂糖／ じゃがいも	根生菜／青菜／にんじん／とうも ろこし／もやし／オレンジ	ドーナツ 牛乳
20	土	ビスケット	わかめ うどん	わかめ／なると／かつお節／牛乳	うどん	にんじん／ねぎ／バナナ	せんべい 野菜ジュース
22	月	ゼリー	ごはん 赤魚の煮魚 豚肉と筍の炒め物 味噌汁・すいか	赤魚／豚肉／みそ／煮干し	こめ／砂糖／サラダ油／じゃがい も	根生菜／だけのご／にんじん／た まねぎ／さやいんげん／キャベツ ／ねぎ／すいか	チーズ蒸しパン 牛乳
23	火	ビスケット	五目 焼きそば	豚肉／ロースハム	中華めん／サラダ油／じゃがいも ／マヨネーズ	キャベツ／にんじん／ピーマン／ もやし／きゅうり／とうもろこし ／野菜ジュース／バナナ	プリン せんべい
24	水	ポーロ	ごはん たらちの味噌マヨ焼き もやしナムル 味噌汁・パンアップル	たら／みそ／焼き竹輪／油揚げ／ 煮干し	こめ／マヨネーズ／砂糖／ごま油 ／じゃがいも	たまねぎ／もやし／きゅうり／に んじん／キャベツ／パンアップル	ロールケーキ 牛乳
25	木	プレーン ヨーグルト	ごはん 鮭の照り焼き 筑前煮 味噌汁・オレンジ	鮭／鶏肉／煮干し／みそ	こめ／こんにゃく／ごま油／サラ ダ油	干し椎茸／にんじん／ごぼう／れ んこん／絹さや／大根／ほうれん 草／ねぎ／オレンジ	♪ころりんおむすび 麦茶
26	金	せんべい	ごはん 豚レバーの甘味噌和え つるるんチャイナ 味噌汁・バナナ	豚レバー／みそ／豚肩ロース／油 揚げ／煮干し	こめ／片栗粉／サラダ油／砂糖／ 春雨／ごま油	にんにく／根生菜／にんじん／も やし／たまねぎ／にら／干し椎茸 ／きくらげ／なす／ねぎ／バナナ	クッキー 牛乳
27	土	ビスケット	スパゲティ ナポリタン	ロースハム／牛乳	スパゲティ／サラダ油	たまねぎ／ピーマン／バナナ	せんべい 野菜ジュース
29	月	せんべい	ごはん ジャンジャン豆腐 茹で野菜 味噌汁・キウイフルーツ	生揚げ／豚ひき肉／わかめ／煮干 し／みそ	こめ／ごま油／片栗粉／マヨネ ーズ／じゃがいも	にんじん／だけのごめ／ねぎ／ピー マン／干し椎茸／にんにく／根生菜 ／アスパラガス／たまねぎ／キウイ フルーツ	パンケーキ 牛乳
30	火	バナナ	ごはん カレーの焼き魚 切り干し大根とひじきの煮物 スープ・すいか	からすがい／干ひじき／油揚げ ／牛乳	こめ／しらたき／サラダ油	切干大根／にんじん／絹さや／ チンゲンサイ／とうもろこし／す いか	◎トリンポーマッシュポン 牛乳
31	水	ビスケット	ごはん チンジャオロースー コールスローサラダ 味噌汁・グレープフルーツ	豚肉／ロースハム／木綿豆腐／油 揚げ／煮干し／みそ	こめ／片栗粉／砂糖／ごま油	根生菜／たまねぎ／だけのご／赤ピー マン／ピーマン／キャベツ／きゅう り／にんじん／もやし／グレープフル ーツ	ジャムパン ジョア



- ・食品群の表示は厚生食を基準にしています
- ・献立は材料納入の都合等で変更になることがあります
- ・★のメニューは登米市産米粉を使用しています
- ・♪のメニューは手作りおやつです
- ・＊のメニューは給本メニューです
- ・◎のメニューはリクエストメニューです
- ・♪の日は1号認定の給食提供日です

1か月平均栄養価

	0・1・2歳児	3・4・5歳児(午後おやつあり)	3・4・5歳児(午後おやつなし)
エネルギー(kcal)	483	558	372
たんぱく質(g)	19.0	22.8	16.0
脂質(g)	13.4	16.5	9.0
塩分(g)	1.3	1.6	1.2

※3・4・5歳児(午後おやつなし)は、1号認定の給食提供日の栄養価となっています。



8月の予定献立表

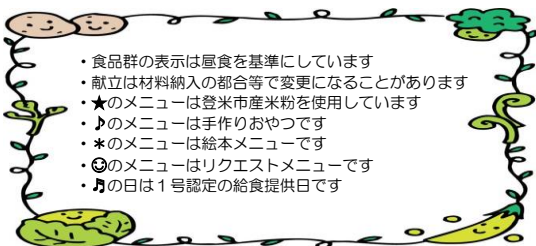
～今月の給食目標～

衛生面に気をつけましょう



R6年8月登米市豊里こども園

日	曜日	午前 おやつ	献立名		赤の食べ物	黄の食べ物	緑の食べ物	午後のおやつ
					血や肉、骨になるもの	力のもとになるもの	体の調子を整えるもの	
1	木	プレーン ヨーグルト	五目 うどん	シュウマイ 茹で野菜 ゼリー	鶏肉／なると／かつお節	うどん／マヨネーズ／ゼリー／こ め	ほうれん草／にんじん／ねぎ／ブ ロccoli	♪鮭おにぎり 麦茶
2	金	せんべい	ごはん	たらフライ コールスローサラダ 味噌汁・オレンジ	たら／ツナ缶詰／木綿豆腐／煮干 し／みそ	こめ／小麦粉／パン粉／サラダ油 ／じゃがいも	レタス／キャベツ／にんじん／も やし／オレンジ	シューアイス りんごジュース
3	土	ビスケット	五目 焼きそば	牛乳 バナナ	魚肉ソーセージ／牛乳	中華めん／サラダ油	キャベツ／にんじん／ピーマン／ もやし／バナナ	せんべい 野菜ジュース
5	月	ビスケット	ごはん	豚肉の生姜焼き キャベツの和え物 味噌汁・キウイフルーツ	豚肉／かにかま／煮干し／みそ	こめ／小麦粉／サラダ油／砂糖／ ごま油／油麩	キャベツ／きゅうり／たまねぎ／ にんじん／キウイフルーツ	カステラ 牛乳
6	火	ポーロ	ごはん	エビカツ ブロッコリーのおかか和え 味噌汁・バナナ	エビカツ／削り節／煮干し／みそ	こめ／サラダ油	ブロッコリー／にんじん／大根／ ほうれん草／ねぎ／バナナ	♪◎ポテトグラタン 麦茶
7	水	せんべい	麦ごはん	◎なんちゃって牛丼 ドレッシングサラダ 味噌汁・パイナップル	豚肉／わかめ／ツナ缶詰／木綿豆 腐／油揚げ／煮干し／みそ	こめ／サラダ油／砂糖	たまねぎ／レタス／にんじん／ど うもろこし／ほうれん草／パイ ナップル	ビスケット 牛乳
8	木	バナナ	ごはん	鮭のマヨネーズ焼き カミカミさんびら 味噌汁・オレンジ	鮭／焼き竹輪／ふのり／煮干し／ みそ	こめ／マヨネーズ／しらたき／こ ま油／白いりこま	バナナ／たまねぎ／どうもろこし ／ごぼう／にんじん／絹さや／ね ぎ／えのきたけ／オレンジ	せんべい 牛乳
9	金	ポーロ	ごはん	鶏肉の照り焼き ひじきの煮物 味噌汁・メロン	鶏肉／干ひじき／油揚げ／煮干し ／みそ	こめ／サラダ油／しらたき／麩	にんじん／干し椎茸／ピーマン／ 大根／ほうれん草／メロン	ドーナツ ジョア
10	土	ビスケット	ジャム パン	牛乳 バナナ	牛乳	パン／いちごジャム	バナナ	せんべい 野菜ジュース
12	月	〔振替休日〕 						
13	火	せんべい	ごはん	ほっけの焼き魚 納豆和え 味噌汁・すいか	ほっけ／焼きわり納豆／プロセス チーズ／木綿豆腐／煮干し／みそ	こめ／じゃがいも	青菜／にんじん／ねぎ／すいか	ハートのパイ 牛乳
14	水	ビスケット	〔お弁当の日〕					せんべい りんごジュース
15	木	せんべい	〔お弁当の日〕					野菜ジュース ビスケット
16	金	せんべい	〔お弁当の日〕					ビスケット ぶどうジュース
17	土	ビスケット	油麩 うどん	牛乳 バナナ	なると／かつお節／牛乳	うどん／油麩	ねぎ／ほうれん草／バナナ	せんべい 野菜ジュース
19	月	ビスケット	夏野菜 カレー	ほうれん草のおかか和え オレンジ 野菜ジュース	ウインナー／削り節	こめ／じゃがいも／サラダ油	たまねぎ／にんじん／ピーマン／ なす／かぼちゃ／ほうれん草／も やし／オレンジ／野菜ジュース	ガリガリアイス せんべい
20	火	ポーロ	ごはん	たらの甘酢あんかけ チンゲン菜のナムル 味噌汁・バナナ	たら／ロースハム／木綿豆腐／油 揚げ／煮干し／みそ	こめ／砂糖／米粉／ごま油／じゃ がいも	たまねぎ／にんじん／糸みつば／ チンゲンサイ／もやし／バナナ	キャラメルドッグ ジョア
21	水	ビスケット	麦ごはん	鶏肉のさっぱり煮 キャベツのマヨネーズ和え 味噌汁・メロン	鶏肉／かにかま／煮干し／みそ	こめ／砂糖／マヨネーズ／油麩	たまねぎ／グリーンピース／キャ ベツ／きゅうり／なす／にんじん／ メロン／もも缶詰	♪ぶるぶるゼリー クラッカー
22	木	バナナ	和風きのこ スパゲティ	ドレッシングサラダ パイナップル りんごジュース	ベーコン／わかめ／ツナ缶詰／み そ	スパゲティ／バター	バナナ／なめしめじ／えのきたけ／たまね ぎ／にんじん／ピーマン／レタス／どうもろ こし／パイナップル／りんごジュース	♪味噌おにぎり 麦茶
23	金	せんべい	ごはん	ハンバーグ ブロッコリーのしらす和え ABCスープ・グレープフルーツ	豚ひき肉／鶏卵／しらす干し／ ロースハム	こめ／パン粉／サラダ油／マカロ ニ	にんじん／たまねぎ／ブロッ コリー／グレープフルーツ	クッキー 牛乳
24	土	ビスケット	スパゲティ ナポリタン	牛乳 バナナ	ロースハム／牛乳	スパゲティ／サラダ油	たまねぎ／ピーマン／バナナ	せんべい 野菜ジュース
26	月	せんべい	ごはん	さばの塩焼き トマトときゅうりのサラダ すまし汁・キウイフルーツ	さば／ロースハム／わかめ／木綿 豆腐／かつお節	こめ	トマト／きゅうり／どうもろこし ／かいわれだいこん／にんじん／ キウイフルーツ	パタースティック ジョア
27	火	ビスケット	◎カレー うどん	シュウマイ スティック野菜 ヨーグルト	豚肉／ヨーグルト	うどん／マヨネーズ	たまねぎ／にんじん／絹さや／ きゅうり	♪ころりんおむすび 麦茶
28	水	バナナ	麦ごはん	*ポテトコロッケ 大根サラダ 味噌汁・メロン	豚ひき肉／かにかま／煮干し／み そ	こめ／じゃがいも／小麦粉／パン 粉／サラダ油／砂糖／ごま油／麩	バナナ／にんじん／たまねぎ／大 根／きゅうり／ほうれん草／ぶな しめじ／メロン	ゆでどうもろこし 麦茶
29	木	ポーロ	ロールパン	肉団子の甘辛煮 マカロニサラダ 中華スープ・オレンジ	豚ひき肉／鶏卵／ロースハム	ロールパン／パン粉／サラダ油／ 砂糖／片栗粉／マカロニ／マヨ ネーズ	たまねぎ／横生薬／きゅうり／に んじん／どうもろこし／チンゲ ンサイ／ねぎ／オレンジ	♪レインボーマッシュボン 牛乳
30	金	せんべい	ごはん	かれいの焼き魚 切り干し大根の煮物 味噌汁・すいか	からすがれい／油揚げ／煮干し／ みそ	こめ／しらたき／サラダ油／油麩	切干し大根／にんじん／干し椎茸 ／絹さや／なす／たまねぎ／すい か	ビスケット 牛乳
31	土	ビスケット	カレー ライス	牛乳 バナナ	豚肉／牛乳	こめ／じゃがいも／サラダ油	にんじん／たまねぎ／バナナ	せんべい りんごジュース



- ・食品群の表示は厚生省を基準にしています
- ・献立は材料納入の都合等で変更になることがあります
- ・★のメニューは登米市産米粉を使用しています
- ・♪のメニューは手作りおやつです
- ・*のメニューは給本メニューです
- ・◎のメニューはリクエストメニューです
- ・月の日は1号認定の給食提供日です

1か月平均栄養価

	0・1・2歳児	3・4・5歳児(午後おやつあり)	3・4・5歳児(午後おやつなし)
エネルギー(kcal)	461	534	371
たんぱく質(g)	18.2	22.0	16.0
脂質(g)	12.7	15.7	12.4
塩分(g)	1.4	1.6	1.4

※3・4・5歳児(午後おやつなし)は、1号認定の給食提供日の栄養価となっています。



7月の離乳食献立表 (No.1)

12か月頃の調理形態: 歯ぐきで噛める固さ(肉団子程度の固さ)

登米市豊里こども園

日	曜日	AMおやつ	献立	材料	PMおやつ
1	月	赤ちゃん用 せんべい	軟飯・味噌汁 鶏肉の照り煮 チンゲン菜の煮物 バナナ	白米/じゃがいも・キャベツ・煮干し・味噌 鶏ささみ・だし汁・醤油(少量) チンゲン菜・人参・だし汁・醤油(少量) バナナ	♪ホットケーキ (昭和ホットケーキ・豆乳)
2	火	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 煮魚 人参の煮物	白米/玉ねぎ・豆腐・わかめ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁・醤油(少量) 人参・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 せんべい
3	水	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 炒り豆腐 かぼちゃの煮物	白米/ほうれん草・ねぎ・煮干し・味噌 豆腐・鶏ひき肉・だし汁・醤油(少量) かぼちゃ・だし汁・醤油(少量)	ボーロ
4	木	プレーン ヨーグルト	軟飯・味噌汁 煮魚 マッシュポテト	白米/キャベツ・わかめ・煮干し・味噌 たら・だし汁・醤油(少量) じゃがいも・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 ビスケット
5	金	バナナ	軟飯・味噌汁 鶏肉のおろし煮 きゅうりの煮物	白米/かぼちゃ・人参・煮干し・味噌 鶏ささみ・玉ねぎ(すりおろし)・だし汁・醤油(少量) きゅうり・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 せんべい
8	月	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 鶏じゃが 納豆和え	白米/大根・キャベツ・わかめ・煮干し・味噌 鶏ささみ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・だし汁・醤油(少量) 納豆・人参・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 せんべい
9	火	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 煮魚 人参の煮物	白米/豆腐・ほうれん草・ねぎ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁・醤油(少量) 人参・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 せんべい
10	水	バナナ	軟飯・味噌汁 鶏肉の照り煮 きゅうりの煮物	白米/小松菜・ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・だし汁・醤油(少量) きゅうり・人参・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 ビスケット
11	木	ボーロ	軟飯・味噌汁 鶏ひき肉の煮物 かぼちゃの煮物	白米/玉ねぎ・人参・煮干し・味噌 鶏ひき肉・ブロッコリー・片栗粉・だし汁・醤油(少量) かぼちゃ・だし汁・醤油(少量)	♪パン粥 (食パン・粉ミルク)
12	金	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 煮魚 ほうれん草の煮物 オレンジ	白米/じゃがいも・キャベツ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁・醤油(少量) ほうれん草・人参・だし汁・醤油(少量) オレンジ	♪ホットケーキ (昭和ホットケーキ・豆乳)
16	火	赤ちゃん用 せんべい	軟飯・味噌汁 たらのおろし煮 きゅうりの煮物 バナナ	白米/人参・わかめ・煮干し・味噌 たら・玉ねぎ(すりおろし)・だし汁・醤油(少量) きゅうり・だし汁・醤油(少量) バナナ	赤ちゃん用 ビスケット

12か月頃の固さと調理法の例(かぼちゃ): ゆでて1cm程度の角切り又は手づかみができるよう細長く

※補充のミルクは食事の状況により調節します。

※♪のマークは手作りおやつです。

※12か月よりプレーンヨーグルトが献立に入ります。お家でも食べてみてください。

また、お家で食べてみて不安のある方はお話してください。





7月の離乳食献立表 (No.2)

12か月頃の調理形態: 歯ぐきで噛める固さ(肉団子程度の固さ)

登米市豊里こども園

日	曜日	AMおやつ	献立	材料	PMおやつ
17	水	ボーロ	軟飯・味噌汁 鶏肉の照り煮 かぼちゃの煮物	白米／大根・人参・煮干し・味噌 鶏ささみ・だし汁・醤油(少量) かぼちゃ・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 せんべい
18	木	バナナ	軟飯・味噌汁 鶏つくねの煮物 きゅうりの煮物	白米／豆腐・キャベツ・煮干し・味噌 鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・片栗粉・だし汁・醤油(少量) きゅうり・だし汁・醤油(少量)	♪ホットケーキ (昭和レッドケーキミックス・豆乳)
19	金	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 煮魚 青菜の煮物 オレンジ	白米／じゃがいも・わかめ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁・醤油(少量) 青菜・人参・だし汁・醤油(少量) オレンジ	赤ちゃん用 せんべい
22	月	ボーロ	軟飯・味噌汁 煮魚 マッシュポテト	白米／キャベツ・ねぎ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁・醤油(少量) じゃがいも・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 せんべい
23	火	赤ちゃん用 せんべい	軟飯・味噌汁 鶏ひき肉の煮物 きゅうりの煮物 バナナ	白米／じゃがいも・わかめ・煮干し・味噌 鶏ひき肉・キャベツ・人参・だし汁・醤油(少量) きゅうり・だし汁・醤油(少量) バナナ	赤ちゃん用 ビスケット
24	水	赤ちゃん用 せんべい	軟飯・味噌汁 煮魚 かぼちゃの煮物	白米／キャベツ・人参・煮干し・味噌 たら・だし汁・醤油(少量) かぼちゃ・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 ビスケット
25	木	プレーン ヨーグルト	軟飯・味噌汁 鶏肉と大根の煮物 ほうれん草の煮物 オレンジ	白米／わかめ・ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・大根・だし汁・醤油(少量) ほうれん草・だし汁・醤油(少量) オレンジ	♪味噌おにぎり (白米・味噌)
26	金	赤ちゃん用 ビスケット	軟飯・味噌汁 鶏肉のおろし煮 かぼちゃの煮物 バナナ	白米／人参・ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・玉ねぎ(すりおろし)・だし汁・醤油(少量) かぼちゃの煮物・だし汁・醤油(少量) バナナ	赤ちゃん用 せんべい
29	月	ボーロ	軟飯・味噌汁 鶏肉のくず煮 じゃがいもの煮物	白米／玉ねぎ・わかめ・だし汁・味噌 鶏ささみ・片栗粉・だし汁・醤油(少量) じゃがいも・人参・だし汁・醤油(少量)	♪ホットケーキ (昭和レッドケーキミックス・豆乳)
30	火	バナナ	軟飯・スープ 煮魚 かぼちゃの煮物	白米／チンゲン菜・人参・スープ からすがれい・だし汁・醤油(少量) かぼちゃ・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 ビスケット
31	水	赤ちゃん用 せんべい	軟飯・味噌汁 鶏つくねの煮物 きゅうりの煮物	白米／豆腐・わかめ・煮干し・味噌 鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・片栗粉・だし汁・醤油(少量) きゅうり・だし汁・醤油(少量)	赤ちゃん用 ビスケット

12か月頃の固さと調理法の例(かぼちゃ): ゆでて1cm程度の角切り又は手づかみができるよう細長く

☆そろそろミルクから牛乳へ切り替えの時期です。お家でも練習してみましょう。

☆手づかみ食べが上手になっていくと、目と手と口が協調して働くようになります。

お家でも手づかみ食べをさせてみましょう。





8月の離乳食献立表 (No.1)

9～11ヶ月頃の調理形態:歯ぐきでつぶせる固さ(バナナ程度の固さ)

登米市豊里こども園

日	曜日	AMおやつ	献立	材料	PMおやつ
1	木	赤ちゃん用 せんべい	野菜うどん ブロッコリーの煮物	うどん・鶏ささみ・玉ねぎ・人参・だし汁 ブロッコリー・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット
2	金	ボーロ	5倍粥・味噌汁 煮魚 キャベツの煮物 オレンジ	白米/豆腐・じゃがいも・煮干し・味噌 たら・だし汁 キャベツ・人参・だし汁 オレンジ	♪ホットケーキの ミルク煮 (昭和ホットケーキミックス・ 豆乳・粉ミルク)
5	月	赤ちゃん用 せんべい	5倍粥・味噌汁 鶏肉の照り煮 きゅうりの煮物	白米/キャベツ・玉ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・だし汁 きゅうり・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット
6	火	ボーロ	5倍粥・味噌汁 煮魚 ブロッコリーの煮物 バナナ	白米/大根・ねぎ・麴・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁 ブロッコリー・だし汁 バナナ	赤ちゃん用 せんべい
7	水	赤ちゃん用 ビスケット	5倍粥・味噌汁 鶏肉の煮物 かぼちゃの煮物	白米/豆腐・ほうれん草・煮干し・味噌 鶏ささみ・キャベツ・だし汁 かぼちゃ・だし汁	赤ちゃん用 せんべい
8	木	バナナ	5倍粥・味噌汁 煮魚 玉ねぎの煮物 オレンジ	白米/わかめ・ねぎ・人参・煮干し・味噌 たら・だし汁 玉ねぎ・だし汁 オレンジ	♪ホットケーキの ミルク煮 (昭和ホットケーキミックス・ 豆乳・粉ミルク)
9	金	赤ちゃん用 せんべい	5倍粥・味噌汁 鶏肉の照り煮 大根の煮物	白米/ほうれん草・麴・煮干し・味噌 鶏ささみ・だし汁 大根・人参・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット
13	月	ボーロ	5倍粥・味噌汁 豆腐と青菜の煮物 かぼちゃの煮物	白米/じゃがいも・ねぎ・煮干し・味噌 豆腐・青菜・人参・片栗粉・だし汁 かぼちゃ・だし汁	赤ちゃん用 せんべい
19	月	赤ちゃん用 ビスケット	5倍粥・スープ じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草の煮物 オレンジ	白米/玉ねぎ・人参・スープ 鶏ひき肉・じゃが芋・だし汁 ほうれん草・だし汁 オレンジ	赤ちゃん用 せんべい

9～11か月頃の固さと調理法の例(かぼちゃ):ゆでて5～8mm程度の角切り

※補充のミルクは食事の状況により調節します。

※♪のマークは手作りおやつです。





8月の離乳食献立表 (No.2)

9～11ヶ月頃の調理形態:歯ぐきでつぶせる固さ(バナナ程度の固さ)

登米市豊里こども園

日	曜日	AMおやつ	献立	材料	PMおやつ
20	火	ボーロ	5倍粥・味噌汁 たらのかず煮 チンゲン菜の煮物 バナナ	白米/豆腐・じゃが芋・煮干し・味噌 たら・玉ねぎ・人参・片栗粉・だし汁 チンゲン菜・だし汁 バナナ	赤ちゃん用 ビスケット
21	水	赤ちゃん用 せんべい	5倍粥・味噌汁 鶏肉の照り煮 キャベツの煮物	白米/玉ねぎ・人参・煮干し・味噌 鶏ささみ・だし汁 キャベツ・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット
22	木	バナナ	5倍粥・味噌汁 煮魚 かぼちゃの煮物	白米/キャベツ・麩・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁 かぼちゃ・だし汁	赤ちゃん用 せんべい
23	金	ボーロ	5倍粥・スープ 鶏つくねの煮物 ブロッコリーの煮物	白米/玉ねぎ・わかめ・スープ 鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・だし汁 ブロッコリー・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット
26	月	赤ちゃん用 ビスケット	5倍粥・すまし汁 煮魚 かぼちゃの煮物	白米/豆腐・麩・だし汁 たら・だし汁 かぼちゃ・だし汁	赤ちゃん用 せんべい
27	火	赤ちゃん用 せんべい	野菜うどん きゅうりの煮物	うどん・鶏ささみ・玉ねぎ・人参・だし汁 きゅうり・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット
28	水	バナナ	5倍粥・味噌汁 鶏肉の煮物 大根の煮物	白米/ほうれん草・麩・煮干し・味噌 鶏ささみ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・だし汁 大根・だし汁	赤ちゃん用 せんべい
29	木	ボーロ	パン粥・スープ 鶏ささみの煮物 チンゲン菜の煮物 オレンジ	食パン/ねぎ・わかめ・スープ 鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・だし汁 チンゲン菜・だし汁 オレンジ	赤ちゃん用 ビスケット
30	金	赤ちゃん用 せんべい	5倍粥・味噌汁 煮魚 かぼちゃの煮物	白米/玉ねぎ・人参・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁 かぼちゃ・だし汁	赤ちゃん用 ビスケット

9～11か月頃の固さと調理法の例(かぼちゃ):ゆでて5～8mm程度の角切り

☆そろそろミルクから牛乳へ切り替えの時期です。お家でも練習してみましょう。

☆手づかみ食べが上手になっていくと、目と手と口が協調して働くようになります。

お家でも手づかみ食べをさせてみましょう。





6月の離乳食献立表

7～8か月頃の調理形態：舌でつぶせる固さ（豆腐程度の固さ）

登米市豊里こども園 NO.1

日	曜日	献立	材料
3	月	7倍粥・味噌汁 煮魚 大根の煮物	白米／玉ねぎ・ほうれん草・煮干し・味噌 たら・だし汁 大根・人参・だし汁
4	火	7倍粥・味噌汁 鶏肉と青菜の煮物 じゃが芋のマッシュ	白米／人参・わかめ・煮干し・味噌 鶏ささみ・青菜・人参・だし汁 じゃが芋・だし汁
5	水	7倍粥・味噌汁 鶏肉のおろし煮 キャベツの煮物	白米／じゃが芋・豆腐・ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・玉ねぎ（すりおろす）・だし汁 キャベツ・だし汁
6	木	7倍粥・スープ 鶏肉とほうれん草の煮物 かぼちゃの煮物	白米／チンゲン菜・ねぎ・スープ 鶏ひき肉・ほうれん草・人参・だし汁 かぼちゃ・だし汁・
7	金	7倍粥・味噌汁 煮魚 キャベツと人参の煮物	白米／豆腐・わかめ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁 キャベツ・人参・だし汁
10	月	7倍粥・味噌汁 煮魚 ブロッコリーの煮物	白米／じゃが芋・わかめ・煮干し・味噌 たら・だし汁 ブロッコリー・人参・だし汁
11	火	7倍粥・味噌汁 ささみのくず煮 きゅうりの煮物	白米／豆腐・チンゲン菜・煮干し・味噌 鶏ささみ・人参・片栗粉・だし汁 きゅうり・だし汁
12	水	7倍粥・味噌汁 鶏肉の煮物 じゃが芋のマッシュ	白米／わかめ・人参・煮干し・味噌 鶏ささみ・人参・玉ねぎ・だし汁 じゃが芋・だし汁
13	木	7倍粥・味噌汁 煮魚 かぼちゃの煮物	白米／豆腐・じゃが芋・ねぎ・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁 かぼちゃ・人参・だし汁
14	金	7倍粥・味噌汁 炒り豆腐 玉ねぎの煮物	白米／大根・キャベツ・煮干し・味噌 豆腐・鶏ひき肉・人参・だし汁 玉ねぎ・人参・だし汁

7～8ヶ月頃の固さと調理法の例（かぼちゃ）：ゆでて3～5mm程度に切り、粗くつぶす

※ 補充のミルクは食事の状況により調節します。





6月の離乳食献立表

7～8か月頃の調理形態:舌でつぶせる固さ(豆腐程度の固さ)

登米市豊里こども園 NO.2

日	曜日	献立	材料
17	月	7倍粥・味噌汁 煮魚 かぼちゃの煮物	白米／小松菜・豆腐・煮干し・味噌 たら・だし汁 かぼちゃ・人参・だし汁
18	火	7倍粥・味噌汁 鶏肉の煮物 きゅうりの煮物	白米／わかめ・玉ねぎ・煮干し・味噌 鶏ひき肉・人参・だし汁 きゅうり・だし汁
19	水	7倍粥・味噌汁 鶏肉のだし煮 かぼちゃの煮物	白米／キャベツ・ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・人参・だし汁 かぼちゃ・だし汁
20	木	7倍粥・スープ カレイのあんかけ キャベツの煮物	白米／わかめ・人参・ねぎ・スープ からすがれい・玉ねぎ・片栗粉・だし汁 キャベツ・だし汁
21	金	7倍粥・味噌汁 肉じゃが 納豆和え	白米／豆腐・わかめ・煮干し・味噌 鶏ひき肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・だし汁 ひきわり納豆・青菜・だし汁
24	月	7倍粥・味噌汁 煮魚 きゅうりの煮物	白米／大根・ほうれん草・煮干し・味噌 たら・だし汁 きゅうり・人参・だし汁
25	火	7倍粥・味噌汁 鶏肉のおろし煮 人参の煮物	白米／小松菜・玉ねぎ・煮干し・味噌 鶏ささみ・玉ねぎ(すりおろす)・だし汁 人参・だし汁
26	水	7倍粥・味噌汁 鶏肉のつくね煮 かぼちゃの煮物	白米／豆腐・ねぎ・煮干し・味噌 鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・片栗粉・だし汁 かぼちゃ・だし汁
27	木	野菜うどん かぼちゃのマッシュ 茹で野菜	うどん・鶏ひき肉・チンゲン菜・人参・だし汁 かぼちゃ・だし汁 ブロッコリー・人参・だし汁
28	金	7倍粥・味噌汁 煮魚 キャベツの煮物	白米／豆腐・じゃが芋・煮干し・味噌 からすがれい・だし汁 キャベツ・人参・だし汁

7～8ヶ月頃の固さと調理法の例(かぼちゃ):ゆでて3～5mm程度に切り、粗くつぶす

※ 補充のミルクは食事の状況により調節します。

