

2月 【初期 6か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【初期 6か月ごろ】

[illegible]

2月 【初期 6か月ごろ】

12日(木)

[illegible]

13日(金)

[illegible]

14日(土)

[illegible]

16日(月)

[illegible]

2月 【初期 6か月ごろ】

17日(火)

[illegible]

18日(水)

[illegible]

19日(木)

[illegible]

20日(金)

[illegible]

2月 【初期 6か月ごろ】

21日(土)

[illegible]

24日(火)

[illegible]

25日(水)

[illegible]

26日(木)

[illegible]

2月 【初期 6か月ごろ】

27日(金)

[illegible]

28日(土)

[illegible]

2月 【中期 7～8か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【中期 7～8か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【中期 7～8か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【中期 7～8か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【中期 7～8か月ごろ】

[illegible]

西日暮里保育園

2月 【中期 7～8か月ごろ】

食事ごとにほうじ茶を提供します

27日(金)

28日(土)

[illegible][illegible]

2月 【後期9～11か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【後期9～11か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

2月 【後期9～11か月ごろ】

[illegible][illegible][illegible][illegible]

食事ごとにほうじ茶を提供します

17日(火)			18日(水)			19日(木)			20日(金)		
献立	食品名		献立	食品名		献立	食品名		献立	食品名	
5倍がゆ	米	13	パンがゆ	食パン	20	5倍がゆ	米	13	みそ豚ひき肉うどん (人参・白菜)	うどん(乾)	20
	水	79		調製粉乳	7.8		水	79		水	100
	水	80		湯	60		豚肉	10		昆布(だし)	0.3
(すまし汁 玉ねぎ)	昆布(だし)	0.3	(すまし汁 玉ねぎ)	水	80	じゃがいも 人参・豚肉・玉ねぎ	じゃがいも	25	煮の きゅうり	削り節(だし)	1.3
	削り節(だし)	1.1		昆布(だし)	0.3		にんじん	5		豚ひき肉	10
	たまねぎ	10		削り節(だし)	1.1		たまねぎ	10		にんじん	5
白身魚と野菜のくず煮 (人参・キャベツ)	醤油	1.5	判焼き(豚ひき肉・玉ねぎ)	たまねぎ	10	青菜の煮 浸し	米粉	3	果物 茶	はくさい	10
	かれい	15		醤油	1.5		調製粉乳	5.2		みそ	2.4
	キャベツ	10		はくさい	10		湯	40		きゅうり	15
果物	にんじん	10	茶	上白糖	0.6	果物 茶	水	20	ミルク	水	15
	水	10		醤油	0.9		青菜	20		削り節(だし)	0.2
	昆布(だし)	0.1	ミルク	たまねぎ	5		水	15		バナナ	10
茶	削り節(だし)	0.1		豚ひき肉	15	ミルク	削り節(だし)	0.2	野菜がゆ(さつ まい・人参)	茶	0
	上白糖	0.5		パン粉	2		醤油	0.4		調製粉乳	0
	醤油	0.6	ミルク	油	0.1		みかん	10		調製粉乳	0
ミルク	片栗粉	0.8		バナナ	10	にゅうめん(鶏肉・ 人参・白菜)	茶	0		米	18
	りんご	10		茶	0		調製粉乳	0		水	110
	茶	0	おじか	調製粉乳	0		そうめん(乾)	15		削り節(だし)	1.5
野菜うどん(さつ まい・玉ねぎ)	調製粉乳	0		米	18		水	100		にんじん	5
	うどん(乾)	20		水	110		昆布(だし)	0.3		さつまいも	10
	水	100		削り節(だし)	1		削り節(だし)	1.3		醤油	1
	昆布(だし)	0.3		削り節	1.5		鶏肉	10			
	削り節(だし)	1.3		はくさい	10		にんじん	5			
	さつまいも	10		にんじん	5		はくさい	10			
	たまねぎ	5		醤油	1		醤油	2.1			
	醤油	2.1									

2月 【後期9～11か月ごろ】

[illegible]

西日暮里保育園

2月 【後期9～11か月ごろ】

食事ごとにほうじ茶を提供します

27日(金)

28日(土)

[illegible][illegible]

食事ごとにほうじ茶を提供します

2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)		
献立	食品名		献立	食品名		献立	食品名		献立	食品名	
肉・ベーコン・人參・ピーマン・玉ねぎ	ナポリタン(鶏ひき)	27	軟飯 わかめ すまし汁(鶏肉・えのき・玉葱)	米	27	ロールパン オニオンシユールーム(マツ)	ロールパン	25	米粉のカレーライス(豚肉・じゃが芋・人參・玉ねぎ)	米	27
	ベーコン	6		水	65		水	80		水	65
	鶏ひき肉	6		乾燥わかめ	0.3		削り節(だし)	1.1		にんにく	0
	たまねぎ	19		水	80		昆布(だし)	0.3		しょうが	0
	にんじん	8		昆布(だし)	0.3		たまねぎ	15		油	1
	ピーマン	3		削り節(だし)	1.1		マッシュルーム	5		豚肉	18
	油	0.7		鶏肉	7.5		油	0.5		じゃがいも	25
	トマトケチャップ	15		えのきたけ	5		醤油	0.6		にんじん	10
	ウスターソース	0.9		たまねぎ	8		塩	0.2		たまねぎ	20
	水	80		醤油	0.6		こしょう	0		水	50
キャベツスープ(ツナ・玉ねぎ)	削り節(だし)	1.1	おにさんハンバーガー(豚ひき肉・人參・ブロッコリー・玉ねぎ・コーン)	塩	0.2	白菜メンチ(豚ひき肉・玉ねぎ・卵)	はくさい	12	青菜の煮	鶏がら(スープ)	18
	昆布(だし)	0.3		豚ひき肉	24		上白糖	0.7		米粉	4
	キャベツ	10		たまねぎ	12		醤油	1		カレー粉	0.2
	たまねぎ	5		片栗粉	3		たまねぎ	6		トマトケチャップ	1.2
	ツナ缶(水煮)	5		水	1.2		豚ひき肉	21		トマトピューレ	1
	醤油	0.6		塩	0.12		パン粉	2.4		ウスターソース	1
	塩	0.2		こしょう	0		スキムミルク	0.6		中濃ソース	1.2
	こしょう	0		油	1.2		卵	3		塩	0.3
	にんじん	18		トマトケチャップ	6		塩	0.1		りんご	3
	水	3.6		ウスターソース	3.6		こしょう	0		醤油	0.6
にんじんの甘煮	削り節(だし)	0.06	クステイ煮	水	6	クステイ煮	小麦粉	1.8	果物	水	10
	上白糖	0.4		にんじん	6		パン粉	3.6		青菜	20
	醤油	0.3		ブロッコリー	9		油	4.2		水	15
	塩	0.05		焼きのり	0.06		にんじん	15		削り節(だし)	0.2
	みかん	15		ホールコーン	6		水	15		醤油	0.4
	茶	0		きゅうり	10		削り節(だし)	0.2		みかん	15
	茶	0		水	30		バナナ	15		茶	0
	米	25		削り節(だし)	0.4		茶	0		茶	0
	水	0		醤油	0.2		お茶	0		そうめん(乾)	18
	鶏ひき肉	6		りんご	15		米	25		水	110
青菜軟飯	青菜	6	茶	茶	0	お茶	水	0	にゅうめん(鶏肉・人參・白菜)	昆布(だし)	0.4
	醤油	0.9		茶	0		削り節(だし)	0.8		削り節(だし)	1.5
	上白糖	0.3		うどん(乾)	25		削り節	0.2		鶏肉	10
				水	110		はくさい	10		にんじん	10
				昆布(だし)	0.4		にんじん	10		はくさい	10
				削り節(だし)	1.5		醤油	1.1		醤油	2.3
				さつまいも	10						
				たまねぎ	10						
				醤油	2.3						

2月 【完了期12～18か月ごろ】

6日(金)		
献立	食品名	
ジャージャーめん （豚ひき肉・チンゲン菜・長ねぎ）	生中華めん	30
	水	100
	削り節(だし)	1.3
	昆布(だし)	0.3
	塩	0.18
	醤油	4
	ごま油	0.5
	はくさい	6
	チンゲンサイ	6
	にんじん	5
	長ねぎ	3
	油	0.5
	にんにく	0.07
	しょうが	0.07
	豚ひき肉	18
	水	5
	上白糖	0.4
	みそ	0.5
	醤油	0.4
	片栗粉	0.4
さつまいも ラグド（人参・きゅうり）	水	30
	さつまいも	24
	きゅうり	3
	にんじん	3
果物	マヨドレ	3.6
	バナナ	15
茶	茶	0
野菜軟飯（さつま芋・人参）	茶	0
	米	25
	水	0
	削り節(だし)	0.8
	さつまいも	10
	にんじん	10
	醤油	1.1

[illegible][illegible]

10日(火)		
献立	食品名	
ロールパン	ロールパン	25
和風カレースープ （ウィンナー・人参・キャベツ・玉ねぎ）	水	80
	削り節(だし)	1.1
	昆布(だし)	0.3
	ウイナースーセージ	3
	たまねぎ	8
	にんじん	5
	キャベツ	10
	醤油	0.6
	塩	0.1
	カレー粉	0.1
鶏のバーベキューソース煮	鶏肉	20
	塩	0.04
	こしょう	0
	片栗粉	1.6
	油	1.2
	りんご	2.4
	上白糖	0.24
	酢	0.2
	醤油	0.8
	本みりん	0.4
	レモン汁	0.04
ブロッコリーの煮	ブロッコリー	15
	水	15
	削り節(だし)	0.2
	醤油	0.4
果物	バナナ	15
茶	茶	0
茶	茶	0
野菜軟飯 （キャベツ・玉ねぎ）	米	25
	水	0
	削り節(だし)	0.8
	たまねぎ	10
	キャベツ	10
	醤油	1.1

2月 【完了期12～18か月ごろ】

[illegible]

13日(金)		
献立	食品名	
軟飯	米	27
	水	65
	水	80
	煮干し(だし)	1.3
	かぼちゃ	10
ぼみそ汁(ねぎ)	たまねぎ	5
	みそ	1.9
	鶏肉	20
	長ねぎ	2
	しょうが	0.2
鶏の香り焼き(ねぎ)	酒	0.5
	上白糖	0.4
	醤油	1.2
	本みりん	0.4
	油	0.4
げ切干大根・人参の煮物(ねぎ・さん)	切干大根	4.8
	にんじん	2.4
	油揚げ	3
	油	0.9
	水	3.6
	削り節(だし)	0.06
	上白糖	1.4
	醤油	1.4
	さやいんげん	0.9
	果物	バナナ
茶	茶	0
茶	茶	0
野菜うどん(ねぎ・さん)	うどん(乾)	25
	水	110
	昆布(だし)	0.4
	削り節(だし)	1.5
	かぼちゃ	10
	にんじん	10
	醤油	2.3

[illegible][illegible]

2月 【完了期12～18か月ごろ】

[illegible]

18日(水)		
献立	食品名	
ロールパン	ロールパン	25
オニオンスープ(マッシュルーム)	水	80
	削り節(だし)	1.1
	昆布(だし)	0.3
	たまねぎ	15
	マッシュルーム	5
	油	0.5
	醤油	0.6
	塩	0.2
	こしょう	0
	白菜メンチ(豚ひき肉・玉ねぎ・卵)	はくさい
上白糖		0.7
醤油		1
たまねぎ		6
豚ひき肉		21
パン粉		2.4
スキムミルク		0.6
卵		3
塩		0.1
こしょう		0
小麦粉		1.8
パン粉		3.6
油		4.2
じゅくていすにん煮		にんじん
	水	15
	削り節(だし)	0.2
果物	バナナ	15
茶	茶	0
茶	茶	0
おじん・軟飯(にん・白菜)	米	25
	水	0
	削り節(だし)	0.8
	削り節	0.2
	はくさい	10
	にんじん	10
	醤油	1.1

19日(木)		
献立	食品名	
米粉の カレー ライス (豚肉・ じゃが 芋・人 参・玉 ねぎ)	米	27
	水	65
	にんにく	0
	しょうが	0
	油	1
	豚肉	18
	じゃがいも	25
	にんじん	10
	たまねぎ	20
	水	50
	鶏がら(スープ)	18
	米粉	4
	カレー粉	0.2
	トマトケチャップ	1.2
	トマトピューレ	1
	ウスターソース	1
	中濃ソース	1.2
	塩	0.3
	りんご	3
	煮青菜 浸し	醤油
水		10
青菜		20
水		15
果物	削り節(だし)	0.2
	醤油	0.4
茶	みかん	15
	茶	0
人參・ 白(菜)	茶	0
	そうめん(乾)	18
	水	110
	昆布(だし)	0.4
	削り節(だし)	1.5
	鶏肉	10
	にんじん	10
	はくさい	10
	醤油	2.3

20日(金)		
献立	食品名	
ジャー ジャー ジャーめん (豚ひき肉・チンゲン菜・人参・白 菜・長ねぎ)	生中華めん	30
	水	100
	削り節(だし)	1.3
	昆布(だし)	0.3
	塩	0.18
	醤油	4
	ごま油	0.5
	はくさい	6
	チンゲンサイ	6
	にんじん	5
	長ねぎ	3
	油	0.5
	にんにく	0.07
	しょうが	0.07
	豚ひき肉	18
	水	5
	上白糖	0.4
	みそ	0.5
	醤油	0.4
	片栗粉	0.4
さつまいも ラグダ(人参・サ キウリ)	水	30
	さつまいも	24
	きゅうり	3
	にんじん	3
果物	マヨドレ	3.6
	バナナ	15
茶	茶	0
茶 野菜軟飯(さつ ま芋・人参)	茶	0
	米	25
	水	0
	削り節(だし)	0.8
	さつまいも	10
	にんじん	10
	醤油	1.1

食事ごとにほうじ茶を提供します

27日(金)

献立	食品名		
軟飯	米	27	
	水	65	
	水	80	
	煮干し(だし)	1.3	
	かぼちゃ	10	
	たまねぎ	5	
ぼみそ汁 (ねぎ・玉か)	みそ	1.9	
	鶏肉	20	
	長ねぎ	2	
	しょうが	0.2	
	酒	0.5	
	上白糖	0.4	
鶏の香り焼き (ぎ・長ね)	醤油	1.2	
	本みりん	0.4	
	油	0.4	
	切干大根	4.8	
	にんじん	2.4	
	油揚げ	3	
げ切干大根・ 人参・さやい ん)の煮物 (ん・揚げ湯)	油	0.9	
	水	3.6	
	削り節(だし)	0.06	
	上白糖	1.4	
	醤油	1.4	
	きやいんげん	0.9	
果物	バナナ	15	
茶	茶	0	
茶	茶	0	
野菜うどん (ちや・人參)	うどん(乾)	25	
	水	110	
	昆布(だし)	0.4	
	削り節(だし)	1.5	
	かぼちゃ	10	
	にんじん	10	
	醤油	2.3	

28日(土)

[illegible]