

2026年 6月

予定献立表

月		火		水		木		金		土	
1	全粥 豆腐と人参のだし煮 マッシュポテト	2	全粥 魚と玉葱のあんかけ 人参のコロコロ煮	3	全粥 ササミとブロッコリーのコロコロ煮 キャベツと玉葱のスープ	4	全粥 魚と小松菜のスープ煮 人参と玉葱のスープ	5	全粥 豆腐の野菜あんかけ ブロッコリーとかぼちゃのマッシュ	6	全粥 魚と人参のコロコロ煮 スライスバナナ
8	全粥 豆腐と小松菜の炒め煮 にんじんと玉ねぎのスープ	9	全粥 魚と人参の炒め煮 じゃがいものスープ	10	全粥 ササミと野菜の炒め煮 もやしのスープ	11	全粥 魚のコロコロ煮 人参と玉葱のスープ	12	南瓜粥 豆腐のコロコロ煮 ヘチマのだし煮	13	全粥 魚と玉ねぎの炒め煮 大根のコロコロ煮
15	全粥 豆腐とモーウィのコロコロ煮 スライスバナナ	16	全粥 魚と野菜のだし煮 ブロッコリーのコロコロ煮	17	全粥 ササミと野菜炒め マッシュポテト	18	おべんとう 	19	全粥 豆腐と野菜の炒め煮 玉葱のスープ	20	全粥 魚の野菜あんかけ 玉葱スープ
22	全粥 豆腐と胡瓜のコロコロ煮 人参の炒め煮	23	慰霊の日 	24	全粥 ササミと野菜のコロコロ煮 豆腐の味噌汁	25	シラス粥 豆腐と人参のコロコロ煮 じゃが芋のスープ	26	全粥 魚と野菜のコロコロ煮 クリームコーンスープ	27	全粥 豆腐と人参の炒め煮 キャベツともやしのスープ
29	全粥 魚のトマト煮 オクラのスープ	30	全粥 豆腐と野菜の炒め煮 さつまいもマッシュ								
中期		7〜8カ月の離乳食 この時期は、舌を上下に動かしてやわらかいかたまりを上顎におしつけてつぶしながら食べる練習をします。 離乳食の回数が2回/日になり、食べられる食材も増えていく時期となっています。食べる量は、個人差があるので、お子さんのペースに合わせてあげましょう！！									

※児童の月齢、保育園行事、給食材料等の都合で献立を変更することもあります。

日付	曜	材料と体内での主なはたらき		
		血や肉となる食べ物	力や熱となる食物	体の調子を整える食物
1	月	絹ごし豆腐	全粥 ジャがいも	人参
2	火	ホキ	全粥	玉葱 人参
3	水	サミ	全粥	ブロッコリー キャベツ 玉葱
4	木	赤魚	全粥	小松菜 人参 玉葱
5	金	絹ごし豆腐	全粥	人参 玉葱 茄子 ブロッコリー かぼちゃ
6	土	鮭	全粥	人参 バナナ
7	日			
8	月	絹ごし豆腐	全粥	小松菜 人参 玉葱
9	火	ホキ	全粥 ジャがいも	人参
10	水	サミ	全粥	人参 玉葱 もやし
11	木	ホキ	全粥	人参 玉葱
12	金	絹ごし豆腐	全粥 片栗粉	南瓜 ヘチマ
13	土	赤魚	全粥 片栗粉	玉葱 大根
14	日			
15	月	絹ごし豆腐	全粥	モーウィ バナナ
16	火	鮭	全粥	人参 キャベツ ブロッコリー
17	水	サミ 普通牛乳	全粥 ジャがいも	人参 キャベツ
18	木			
19	金	絹ごし豆腐	全粥	ホウレン草 人参 玉葱
20	土	ホキ	全粥 片栗粉	人参 キャベツ 玉葱
21	日			
22	月	絹ごし豆腐	全粥	胡瓜 人参
23	火			
24	水	サミ 木綿豆腐 米味噌(甘みそ)	全粥	人参 玉葱
25	木	シラス 絹ごし豆腐	全粥 ジャがいも	人参
26	金	ホキ	全粥	人参 胡瓜 キャベツ クーロン缶
27	土	絹ごし豆腐	全粥 片栗粉	人参 キャベツ もやし
28	日			
29	月	鮭	全粥	トマト 角オクラ
30	火	絹ごし豆腐	全粥 さつまいも	人参 玉葱
	土			

☆保育所の行事、材料等の都合により献立を変更することがあります。また、月例に応じて食材、調理形態を変更することがあります。