



のメニュー

2024年
(0・1・2歳児)

月	火	水	木	金	土
<p>どうやって味覚は作られる?</p> <p>子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にいきましょう。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい!」感覚を作っていきます。</p>			1	2	3
			バナナ	ビスコ	ベジタブルスナック
			ご飯 ハムステーキ カリフラワーのマリネ 味噌汁	ちらし寿司 ちくわの磯辺揚げ けんちん汁 みかん缶	チキンライス コンソメスープ オレンジ
			ポップコーン	ブルーチェ	ミレービスケット
5	6	7	8	9	10
クリームサンドせんべい	バナナ	マリービスケット	オレンジ	満月ポン	ごまアスパラビスケット
ご飯 赤魚の照焼き ひじきの煮物 味噌汁	ご飯 肉じゃが ほうれん草のごま和え 味噌汁	ロールパン (0.1歳ご飯) チキンカツ コールスローサラダ コンソメスープ パイン缶	ご飯 豚肉の生姜炒め かぼちゃの煮物 味噌汁	カレー麻婆丼 ブロッコリーの中華サラダ 味噌汁 黄桃缶	スパゲティミートソース コンソメスープ バナナ
杏仁豆腐	きな粉蒸しパン	高菜おにぎり	コーンフレークヨーグルト	ココアクッキー	せんべい
12	13	14	15	16	17
振替休日	動物ビスケット	バナナ	ヨーグルト	ココナッツサブレ	甘塩せんべい
ご飯 カレーの煮付け ブロッコリーの昆布和え 味噌汁 洋梨缶	ご飯 ポークチャップ ポテトサラダ 味噌汁	ご飯 鶏肉の生姜炒め かぼちゃの煮物 味噌汁	ご飯 タンドリーチキン キャベツのソテー 味噌汁	ビビンバ丼 蒸しぎょうざ 中華スープ ミニゼリー	五目うどん さつま芋の甘煮 オレンジ
ジャムパイ	ブラウニーケーキ	手作りピザ	田作り・せんべい	源氏パイ	
19	20	21	22	23	24
ウエハース	バナナ	甘辛せんべい	オレンジ	天皇誕生日	ミレービスケット
ふりかけご飯 さわらのマヨネーズ焼き 切干大根の甘酢和え 味噌汁	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 高野豆腐の煮物 味噌汁 乳酸菌飲料	ご飯 煮込みミートボール ブロッコリーのツナサラダ コンソメスープ みかん缶	ご飯 鶏肉の照焼き 小松菜のおかか和え 味噌汁	焼き飯 中華スープ バナナ	サラダせんべい
リッツのクリームサンド	ほうれん草ケーキ	シリアルクッキー	フルーツヨーグルト		
26	27	28	29		
ベジタブルスナック	ヨーグルト	オレンジ	クリームサンドせんべい		
ご飯 さばの味噌煮 がんもの煮物 すまし汁 パイン缶 きな粉マカロニ	ご飯 豚肉とピーマンの細切り炒め 中華春雨 味噌汁	ご飯 鶏の唐揚げ 小松菜のじゃこ和え 味噌汁	ご飯 鶏つくねの照焼き キャベツの和風サラダ 味噌汁		

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承願います。

※ 卵アレルギー 乳アレルギー 甲殻類アレルギー 大豆アレルギー 魚アレルギー アレルギー食は、除去食または代替食となります。

2月 のメニュー

【今月の平均】
 エネルギー 573kcal
 たんぱく質 23.2g
 脂質 18.3g

2024年
(3・4・5歳児)

月	火	水	木	金	土
<p>どうやって味覚は作られる？</p> <p>子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にしていきましょう。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいのです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい！」感覚を作っていきます。</p>			1	2	3
ご飯 赤魚の照焼き ひじきの煮物 味噌汁	ご飯 肉じゃが ほうれん草のごま和え 味噌汁	3.4.5歳 バイクンク ロールパン チキンカツ コールスローサラダ コンソメスープ パイン缶	ご飯 豚肉の生姜炒め かぼちゃの煮物 味噌汁	ちらし寿司 ちくわの磯辺揚げ けんちん汁 みかん缶	チキンライス コンソメスープ オレンジ
杏仁豆腐	きな粉蒸しパン	高菜おにぎり	ポップコーン	フルーチェ	ミレービスケット
5	6	7	8	9	10
ご飯 赤魚の照焼き ひじきの煮物 味噌汁	ご飯 肉じゃが ほうれん草のごま和え 味噌汁	3.4.5歳 バイクンク ロールパン チキンカツ コールスローサラダ コンソメスープ パイン缶	ご飯 豚肉の生姜炒め かぼちゃの煮物 味噌汁	カレー麻婆丼 ブロッコリーの中華サラダ 味噌汁 黄桃缶	スパゲティミートソース コンソメスープ バナナ
杏仁豆腐	きな粉蒸しパン	高菜おにぎり	コーンフレークヨーグルト	ココアクッキー	せんべい
12	13	14	15	16	17
振替休日 ご飯 カレーの煮付け ブロッコリーの昆布和え 味噌汁 洋梨缶	ご飯 カレーの煮付け ブロッコリーの昆布和え 味噌汁 洋梨缶 ジャムパイ	ご飯 ポークチャップ ポテトサラダ 味噌汁 ブラウニーケーキ	ご飯 タンドリーチキン キャベツのソテー 味噌汁 5歳 クッキング 手作りピザ	ビビンバ丼 蒸しぎょうざ 中華スープ ミニゼリー 田作り・せんべい	五目うどん さつま芋の甘煮 オレンジ 源氏パイ
19	20	21	22	23	24
ふりかけご飯 さわらのマヨネーズ焼き 切干大根の甘酢和え 味噌汁	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 高野豆腐の煮物 味噌汁 乳酸菌飲料	ご飯 煮込みミートボール ブロッコリーのツナサラダ コンソメスープ みかん缶	ご飯 鶏肉の照焼き 小松菜のおかか和え 味噌汁	天皇誕生日 焼き飯 中華スープ バナナ	焼き飯 中華スープ バナナ
リッツのクリームサンド	ほうれん草ケーキ	シリアルクッキー	フルーツヨーグルト		サラダせんべい
26	27	28	29		
ご飯 さばの味噌煮 がんもの煮物 すまし汁 パイン缶 わらびもち	ご飯 豚肉とピーマンの細切り炒め 中華春雨 味噌汁 パンラスク	ご飯 鶏の唐揚げ 小松菜のじゃこ和え 味噌汁 スイートポテト	ご飯 鶏つくねの照焼き キャベツの和風サラダ 味噌汁 マンゴープリン		

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承ください。

※ 卵アレルギー 乳アレルギー 甲殻類アレルギー 大豆アレルギー 魚アレルギー アレルギー食は、除去食または代替食となります。



のメニュー

2024年
カミカミ期

月	火	水	木	金	土
<p>どうやって味覚は作られる？</p> <p>子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にいきましょう。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいのです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい！」感覚を作っていきます。</p>			1	2	3
			バナナ 軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁 蒸しかぼちゃ	赤ちゃんせんべい 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 大根のやわらか煮 すまし汁 きな粉おにぎり	マンナビスケット ぞうすい かぼちゃのやわらか煮 オレンジ マンナウエハース
5	6	7	8	9	10
オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁 ふかし芋	バナナ 軟飯又はご飯 牛肉と野菜のうま煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁 蒸しポテト	赤ちゃんせんべい 軟飯又はご飯 鶏肉のあん煮 キャベツと納豆の煮浸し 野菜スープ きな粉おにぎり	オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚と野菜のだし煮 かぼちゃのやわらか煮 味噌汁 ヨーグルト	マンナウエハース 軟飯又はご飯 白身魚と豆腐のだし煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 蒸しかぼちゃ	赤ちゃんせんべい 煮込みうどん じゃが芋のやわらか煮 バナナ マンナビスケット
12	13	14	15	16	17
振替休日 	マンナウエハース 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 蒸しポテト	バナナ 軟飯又はご飯 豚肉と野菜のうま煮 じゃが芋のやわらか煮 味噌汁 マンナビスケット	ヨーグルト 軟飯又はご飯 鶏肉とレバーのうま煮 キャベツの煮浸し 味噌汁 ふかし芋	オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚のだし煮 ほうれん草の煮浸し 野菜スープ きな粉おにぎり	マンナウエハース ぞうすい さつま芋のやわらか煮 オレンジ 赤ちゃんせんべい
19	20	21	22	23	24
オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 切干大根のやわらか煮 味噌汁 蒸しかぼちゃ	バナナ 軟飯又はご飯 豚肉と野菜のうま煮 高野のやわらか煮 味噌汁 ふかし芋	赤ちゃんせんべい 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 ブロッコリーと納豆のやわらか煮 野菜スープ きな粉おにぎり	オレンジ 軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 小松菜の煮浸し 味噌汁 ヨーグルト	天皇誕生日 	マンナビスケット 煮込みうどん じゃが芋のやわらか煮 バナナ マンナウエハース
26	27	28	29		
マンナビスケット 軟飯又はご飯 白身魚のだし煮 かぼちゃのやわらか煮 すまし汁 きな粉マカロニ	ヨーグルト 軟飯又はご飯 豚肉と野菜のだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁 スティックパン	オレンジ 軟飯又はご飯 鶏肉とレバーのうま煮 小松菜の煮浸し 味噌汁 蒸しポテト	バナナ 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 ふかし芋		

*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承ください。