

2024年度 8がつ

こ ん だ て

末吉にこにこ保育園

日 (曜)	ごっくん期 (初期ごろ 5~6ヶ月ごろ)		もぐもぐ期 (中期ごろ 7~8ヶ月ごろ)		かみかみ期 (後期ごろ 9~11ヶ月ごろ)	
	メニュー	使用している食材	メニュー	使用している食材	メニュー	使用している食材
26 (月)	つぶしがゆ 野菜スープ しらすとブロッコリーのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 しらす・ブロッコリー	おかゆ しらすのトマト煮 ブロッコリーの煮物 玉葱スープ	精白米・しらす・トマト ブロッコリー・玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ しらすのトマト煮 ブロッコリーの煮物 玉葱スープ	精白米・しらす・トマト ブロッコリー・玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉
13 ・ 27 (火)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩とキャベツのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 麩・キャベツ	ひじきがゆ 大豆とキャベツの煮物 人参の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ひじき・大豆・キャベツ 人参・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉	ひじきがゆ チキンナゲット 人参の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ひじき・豆腐・鶏ひき肉 人参・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
14 ・ 28 (水)	つぶしがゆ 野菜スープ かれいとかぶのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 かれい・かぶ	パンがゆ 鮭とえのきのあんかけ かぶの煮物 白菜スープ	食パン・粉ミルク・鮭・えのき かぶ・白菜 かつおだし・醤油・片栗粉	食パン 鮭とえのきのカレー風あんかけ かぶの煮物 白菜スープ	食パン・鮭・えのき かぶ・白菜・カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉
1 15 29 (木)	つぶしがゆ 野菜スープ 豆腐とほうれん草のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 豆腐・ほうれん草	おかゆ かれいとほうれん草の煮物 きゅうりの煮物 コーンスープ	精白米・かれい・ほうれん草 きゅうり・コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ かれいとほうれん草の煮物 きゅうりの煮物 コーンスープ	精白米・かれい・ほうれん草 きゅうり・コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉
2 16 30 (金)	つぶしがゆ 野菜スープ しらすと人参のつぶし煮	精白米・人参・玉葱 しらす	スープスパゲティ(チンゲン菜) ささみとじゃが芋のあんかけ 人参の煮物	スパゲティ・チンゲン菜・ささみ じゃが芋・人参 かつおだし・醤油・片栗粉	スープスパゲティ(チンゲン菜) じゃが芋のそぼろあんかけ 人参の煮物	スパゲティ・チンゲン菜 豚ひき肉(赤身)・じゃが芋・人参 かつおだし・醤油・片栗粉
3 17 31 (土)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩とさつま芋のマッシュ	精白米・人参・玉葱 麩・さつま芋	おかゆ 麩とキャベツの煮物 さつま芋の煮物 葱スープ	精白米・麩・キャベツ・さつま芋 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 麩とキャベツの煮物 さつま芋の煮物 葱スープ	精白米・麩・キャベツ・さつま芋 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉
5 ・ 19 (月)	つぶしがゆ 野菜スープ 豆腐と小松菜のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 豆腐・小松菜	おかゆ ツナと人参の煮物 かぶの煮物 小松菜スープ	精白米・ツナ缶・人参・かぶ 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナと人参の煮物 かぶの煮物 小松菜スープ	精白米・ツナ缶・人参・かぶ 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
6 ・ 20 (火)	つぶしがゆ 野菜スープ しらすとブロッコリーのトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 しらす・ブロッコリー	おかゆ しらすと南瓜の煮物 ブロッコリーの煮物 しめじスープ	精白米・しらす・南瓜・ブロッコリー しめじ かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 南瓜コロッケ ブロッコリーの煮物 しめじスープ	精白米・南瓜・ブロッコリー しめじ・豚ひき肉(赤身)・パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
7 ・ 21 (水)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩と大根のつぶし煮	精白米・人参・玉葱 麩・大根	うどん(ほうれん草) 鮭と大根の味噌煮 きゅうりの煮物	うどん・ほうれん草・鮭・大根 きゅうり かつおだし・味噌・醤油・片栗粉	うどん(ほうれん草) 鮭と大根の味噌煮 きゅうりの煮物	うどん・ほうれん草・鮭・大根 きゅうり かつおだし・味噌・醤油・片栗粉
8 ・ 22 (木)	つぶしがゆ 野菜スープ 豆腐と南瓜のマッシュ	精白米・人参・玉葱 豆腐・南瓜	パンがゆ ささみのトマト煮 南瓜の煮物 葱スープ	食パン・粉ミルク・ささみ・トマト 南瓜・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	食パン ささみのトマト煮 南瓜の煮物 葱スープ	食パン・ささみ・トマト 南瓜・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉
9 ・ 23 (金)	つぶしがゆ 野菜スープ かれいと茄子のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 かれい・茄子	おかゆ 豆腐と茄子のあんかけ さつま芋の煮物 いんげんスープ	精白米・豆腐・茄子・さつま芋 いんげん かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 豆腐と茄子のあんかけ さつま芋の煮物 いんげんスープ	精白米・豆腐・茄子・さつま芋 いんげん かつおだし・醤油・片栗粉
10 ・ 24 (土)	つぶしがゆ 野菜スープ 麩と白菜のトロトロ煮	精白米・人参・玉葱 麩・白菜	おかゆ ツナと白菜の煮物 大根の煮物 小松菜スープ	精白米・ツナ缶・白菜・大根 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナと白菜の煮物 大根の煮物 小松菜スープ	精白米・ツナ缶・白菜・大根 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉

* 後期食の後半は、主食のおかゆが軟飯になり、主菜のあんかけが無くなります。

* 材料の都合により、メニューに変更があることをご了承ください。 <献立作成者>久保田