

2024年度 10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
28 (月)	<p>今日は初期食はありません。</p>		おかゆ かれいとほうれん草の煮物 じゃが芋の煮物 人参スープ	精白米・かれい・ほうれん草 じゃが芋・人参 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ チキンナゲット じゃが芋の煮物 人参スープ	精白米・鶏ひき肉・豆腐 じゃが芋・人参 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
1 15 29 (火)			おかゆ しらすのトマト煮 ブロッコリーの煮物 葱スープ	精白米・しらす・トマト・ブロッコリー 万能葱 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 葱スープ	精白米・しらす・トマト・ブロッコリー 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉
2 16 30 (水)		パンがゆ ささみと南瓜のあんかけ かぶの煮物 小松菜スープ	食パン・粉ミルク・ささみ・南瓜 かぶ・小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉	食パン 南瓜のカレー風そぼろあんかけ かぶの煮物 小松菜スープ	食パン・豚ひき肉(赤身)・南瓜 かぶ・小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉・カレー粉	
3 17 31 (木)		ひじきがゆ 豆腐と茄子の煮物 人参の煮物 ほうれん草スープ	精白米・ひじき・豆腐・茄子・人参 ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉	ひじきがゆ 豆腐と茄子の煮物 人参の煮物 ほうれん草スープ	精白米・ひじき・豆腐・茄子・人参 ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉	
4 18 (金)		スープスパゲティ(コーン) 鮭といんげんの煮物 きゅうりの煮物	スパゲティ・コーン缶・鮭・いんげん きゅうり かつおだし・醤油・片栗粉	スープスパゲティ(コーン) 鮭といんげんの煮物 きゅうりの煮物	スパゲティ・コーン缶・鮭・いんげん きゅうり かつおだし・醤油・片栗粉	
5 19 (土)		おかゆ 麩とキャベツの煮物 さつまいの煮物 えのきスープ	精白米・麩・キャベツ・さつまい えのき かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ 麩とキャベツの煮物 さつまいの煮物 えのきスープ	精白米・麩・キャベツ・さつまい えのき かつおだし・醤油・片栗粉	
7 21 (月)		おかゆ ツナと白菜のあんかけ ブロッコリーの煮物 トマトスープ	精白米・ツナ缶・白菜 ブロッコリー・トマト かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナと白菜のあんかけ ブロッコリーの煮物 トマトスープ	精白米・ツナ缶・白菜 ブロッコリー・トマト かつおだし・醤油・片栗粉	
8 22 (火)		おかゆ 大豆とじゃが芋の煮物 ほうれん草の煮物 しめじスープ	精白米・大豆・じゃが芋 ほうれん草・しめじ かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ じゃが芋納豆お焼き ほうれん草の煮物 しめじスープ	精白米・納豆・じゃが芋・青海苔 ほうれん草・しめじ かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油	
9 23 (水)		パンがゆ しらすと人参の味噌煮 きゅうりの煮物 チンゲン菜スープ	食パン・粉ミルク・しらす・人参 きゅうり・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌	食パン しらすと人参の味噌煮 きゅうりの煮物 チンゲン菜スープ	食パン・しらす・人参 きゅうり・チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌	
10 24 (木)		きな粉がゆ ささみのトマト煮 さつまいの煮物 葱スープ	精白米・きな粉・ささみ・トマト さつまい・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	きな粉がゆ ささみのトマト煮 さつまいの煮物 葱スープ	精白米・きな粉・ささみ・トマト さつまい・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	
11 25 (金)		うどん(小松菜) 鮭と大根のあんかけ 南瓜の煮物	うどん・小松菜・鮭・大根・南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉	うどん(小松菜) 鮭と大根のあんかけ 南瓜の煮物	うどん・小松菜・鮭・大根・南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉	
26 (土)		おかゆ ツナと茄子の煮物 人参の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ツナ缶・茄子・人参 チンゲン菜 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナと茄子の煮物 人参の煮物 チンゲン菜スープ	精白米・ツナ缶・茄子・人参 チンゲン菜 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