

2024年度 11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
11 ・ 25 (月)	<p>今日は初期食はありません。</p>		おかゆ しらすとチンゲン菜の煮物 さつまも芋の煮物 えのきスープ	精白米・しらす・チンゲン菜 さつま芋・えのき かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ チンゲン菜のそぼろあんかけ さつまも芋の煮物 えのきスープ	精白米・チンゲン菜 豚ひき肉(赤身)さつま芋 えのき かつおだし・醤油・片栗粉
12 ・ 26 (火)			スープスパゲティ(トマト) 豆腐とほうれん草の煮物 じゃが芋の煮物	スパゲティ・トマト・豆腐・ほうれん草 じゃが芋 かつおだし・醤油・片栗粉	スープスパゲティ(トマト) 豆腐とほうれん草の煮物 じゃが芋の煮物	スパゲティ・トマト・豆腐・ほうれん草 じゃが芋 かつおだし・醤油・片栗粉
13 ・ 27 (水)		おかゆ ささみと南瓜の煮物 ブロッコリーの煮物 人参スープ	精白米・ささみ・南瓜・ブロッコリー 人参 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 人参スープ	精白米・南瓜・豚ひき肉(赤身) パン粉・ブロッコリー・人参 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油	
14 ・ 28 (木)		パンがゆ 鮭とえのきのあんかけ かぶの煮物 いんげんスープ	食パン・粉ミルク・鮭・えのき・かぶ いんげん かつおだし・醤油・片栗粉	食パン 鮭とえのきのあんかけ かぶの煮物 いんげんスープ	食パン・鮭・えのき・かぶ・いんげん かつおだし・醤油・片栗粉	
1 15 29 (金)		きな粉がゆ 大豆としめじの味噌煮 きゅうりの煮物 大根スープ	精白米・きな粉・大豆・しめじ きゅうり・大根 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌	きな粉がゆ 大豆としめじの味噌煮 きゅうりの煮物 大根スープ	精白米・きな粉・大豆・しめじ きゅうり・大根 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌	
2 16 30 (土)		おかゆ ツナとキャベツの煮物 人参の煮物 葱スープ	精白米・ツナ缶・キャベツ・人参 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナとキャベツの煮物 人参の煮物 葱スープ	精白米・ツナ缶・キャベツ・人参 万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉	
18 (月)		おかゆ かれいと茄子の煮物 ブロッコリーの煮物 玉葱スープ	精白米・かれい・茄子 ブロッコリー・玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ かれいと茄子の煮物 ブロッコリーの煮物 玉葱スープ	精白米・かれい・茄子 ブロッコリー・玉葱 かつおだし・醤油・片栗粉	
5 ・ 19 (火)		ひじきがゆ 豆腐と人参の煮物 さつま芋の煮物 ほうれん草スープ	精白米・ひじき・豆腐・人参 さつま芋・ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉	ひじきがゆ 豆腐ハンバーグ さつま芋の煮物 ほうれん草スープ	精白米・ひじき・豚ひき肉(赤身) 豆腐・さつま芋・ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油	
6 ・ 20 (水)		おかゆ しらすと白菜のあんかけ きゅうりの煮物 コーンスープ	精白米・しらす・白菜・きゅうり コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ しらすと白菜のあんかけ きゅうりの煮物 コーンスープ	精白米・しらす・白菜・きゅうり コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌	
7 ・ 21 (木)		パンがゆ ささみとキャベツの煮物 かぶの煮物 ほうれん草スープ	食パン・粉ミルク・ささみ・キャベツ かぶ・ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉	食パン ささみとキャベツのカレー風煮 かぶの煮物 ほうれん草スープ	食パン・ささみ・キャベツ・かぶ ほうれん草 かつおだし・醤油・片栗粉・カレー粉	
8 ・ 22 (金)		うどん(葱) 鮭と小松菜の煮物 南瓜の煮物	うどん・万能葱・鮭・小松菜 南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉	うどん(葱) 鮭と小松菜の煮物 南瓜の煮物	うどん・万能葱・鮭・小松菜 南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉	
9 (土)		おかゆ ツナとチンゲン菜の煮物 じゃが芋の煮物 人参スープ	精白米・ツナ缶・チンゲン菜 じゃが芋・人参 かつおだし・醤油・片栗粉	おかゆ ツナとチンゲン菜の煮物 じゃが芋の煮物 人参スープ	精白米・ツナ缶・チンゲン菜 じゃが芋・人参 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> 鶴野