

2024年度 12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
2 ・ 16 (月)	今月は初期食はありません。		今月は中期食はありません。		おかゆ しらすのトマト煮 ブロッコリーの煮物 えのきスープ	精白米・しらす・トマト ブロッコリー・えのき かつおだし・醤油・片栗粉
3 ・ 17 (火)					ひじきがゆ さつまいもコロケ ほうれん草の煮物 もやしスープ	精白米・ひじき・さつまいも 豚ひき肉(赤身)・ほうれん草 もやし・パン粉 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
4 ・ 18 (水)					食パン 鮭と大根の煮物 きゅうりの煮物 小松菜スープ	食パン・鮭・大根・きゅうり 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
5 ・ 19 (木)					おかゆ 麻婆豆腐 人参の煮物 葱スープ	精白米・豆腐・豚ひき肉(赤身) 人参・万能葱 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌
6 ・ 20 (金)					うどん(チンゲン菜) かれいと南瓜のあんかけ かぶの煮物	うどん・チンゲン菜・かれい・南瓜 かぶ かつおだし・醤油・片栗粉
7 ・ 21 (土)					おかゆ 麩とキャベツの煮物 さつまいもの煮物 トマトスープ	精白米・麩・キャベツ・さつまいも トマト かつおだし・醤油・片栗粉
9 ・ 23 (月)					おかゆ チキンナゲット ブロッコリーの煮物 茄子スープ	精白米・鶏ひき肉・豆腐 ブロッコリー・茄子 かつおだし・醤油・片栗粉・サラダ油
10 ・ 24 (火)					きな粉がゆ 鮭としめじの味噌煮 きゅうりの煮物 コーンスープ	精白米・きな粉・鮭・しめじ きゅうり・コーン缶 かつおだし・醤油・片栗粉・味噌
11 ・ 25 (水)					食パン しらすといんげんのカレー風あんかけ じゃが芋の煮物 ほうれん草スープ	食パン・しらす・いんげん・じゃが芋 ほうれん草・カレー粉 かつおだし・醤油・片栗粉
12 ・ 26 (木)					おかゆ 大豆のトマト煮 かぶの煮物 小松菜スープ	精白米・大豆・トマト・かぶ 小松菜 かつおだし・醤油・片栗粉
13 ・ 27 (金)					スープスパゲティ(チンゲン菜) かぶのそぼろあんかけ 南瓜の煮物	スパゲティ・チンゲン菜・かぶ 豚ひき肉(赤身)・南瓜 かつおだし・醤油・片栗粉
28 (土)					おかゆ ツナとキャベツの煮物 さつまいもの煮物 葱スープ	精白米・ツナ缶・キャベツ さつまいも・万能葱 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