

令和6年4月 献立表

後期

打上保育園

| 日 | 献立名 | 昼 食 | | | | | | | | 午後 | |
|-----------------|---|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------|--|--|--|---|--|
| 曜日 | | 材 料 名 | | | | | | | | | |
| 1・15 月 | 5倍かゆ 旨煮(豚)・後 きやべつのすまし汁・後 ミルク | 精白米 20 じゃがいも(生) 35 しょうゆ 2 | 水 130 砂糖 1 ミルク 15 | 豚肉 10 しょうゆ 1 15 | たまねぎ 20 キャベツ 15 | にんじん 10 にんじん 10 | | | | ミルク・ハイハイン・離 ・りんごとさつま芋の重ね煮・離 さつま芋 50 砂糖 3 | りんご(個) 270g 20 水 5 |
| 2・16 火 | 5倍かゆ 白身魚の煮付け 煮びたし・後 味噌汁・後 ミルク | 精白米 20 たまねぎ 25 にんじん 5 | 水 130 にんじん 5 みそ 5 | 白身魚 1切 砂糖 1 しょうゆ 1 15 | 砂糖 1 しょうゆ 1 15 | しょうゆ 1 じゃがいも(生) 30 | | | | ミルク ・りんご煮 ・ふかし芋 | |
| 3・17 水 | 5倍かゆ 豚じゃが・後 味噌汁 ミルク | 精白米 20 にんじん 10 みそ 5 | 水 130 砂糖 1 ミルク 15 | 豚肉 10 しょうゆ 1 15 | じゃがいも(生) 40 キャベツ 20 | たまねぎ 20 たまねぎ 10 | | | | ミルク・りんご煮 ・おやき(コン)・離 スイートコーン(缶ケム) 20 米粉 12 ベーキングパウダー 1 | 水 10.5 コーンスターチ 4 油 2 |
| 4・11 25 木 | 5倍かゆ 炊き合わせ(じゃがいも)・後 すまし汁・後 ミルク | 精白米 20 砂糖 1 ミルク 15 | 水 130 しょうゆ 2 | じゃがいも(生) 40 にんじん 10 | にんじん 5 たまねぎ 20 | 豚肉 10 しょうゆ 2 | | | | ミルク・ハイハイン・離 ・りんごゼリー・離 粉寒天 0.5 りんご(生) 40 | 水 70 砂糖 5 |
| 5・19 金 | 5倍かゆ 野菜のやわらか煮 味噌汁(じゃが・キャ)・後 ミルク | 精白米 20 じゃがいも(生) 15 みそ 5 | 水 130 砂糖 1 ミルク 15 | 豚肉 10 しょうゆ 1 15 | キャベツ 30 じゃがいも(生) 20 キャベツ 10 | にんじん 10 キャベツ 10 | | | | ミルク・りんご煮 ・ホットケーキ・離 米粉 15 砂糖 2 水 25 かぼちゃ 5 | コーンスターチ 5 ベーキングパウダー 0.8 油 1 油 1 |
| 6・20 土 | 5倍かゆ 炊き合わせ(じゃがいも)・後 スープ ミルク | 精白米 20 砂糖 1 ミルク 15 | 水 130 しょうゆ 2 | じゃがいも(生) 40 にんじん 10 | にんじん 5 たまねぎ 20 | 豚肉 10 しょうゆ 2 | | | | ミルク ・ハイハイン ・野菜スナック | |
| 8・22 月 | 5倍かゆ クリームシチュー・後 煮びたし・後 ミルク | 精白米 20 にんじん 8 キャベツ 25 | 水 130 塩 0.1 ミルク 5 | 豚肉 10 油 1 15 | じゃがいも(生) 40 片栗粉 1 15 | たまねぎ 20 成分無調整豆乳 20 | | | | ミルク・ハイハイン・離 ・りんごとにんじんの重ね煮・離 にんじん 30 砂糖 3 | りんご(個) 270g 30 水 5 |
| 9・23 火 | 5倍かゆ 野菜のしらす煮・後 味噌汁 ミルク | 精白米 20 にんじん 10 にんじん 5 | 水 130 砂糖 1 みそ 5 | しらす干し 3 しょうゆ 1 5 | キャベツ 30 片栗粉 1 15 | たまねぎ 15 じゃがいも(生) 30 | | | | ミルク・りんご煮 ・おやき(じゃがいも)・離 じゃがいも 60 水 5 | 片栗粉 3 油 1 |
| 10・24 水 | 5倍かゆ ささみやわらか煮・後 きやべつ煮・後 スープ ミルク | 精白米 20 キャベツ 25 ミルク 15 | 水 180 にんじん 5 | ささ身 30 にんじん 10 | 片栗粉 2 たまねぎ 20 | 昆布だし 3 しょうゆ 2 | | | | ミルク・りんご煮 ・蒸しパン・離 米粉 15 ベーキングパウダー 1 水 25 | コーンスターチ 5 砂糖 7 |
| 12・26 金 | 5倍かゆ 白身魚の野菜あんかけ・後 味噌汁 ミルク | 精白米 20 にんじん 7 じゃがいも(生) 30 | 水 130 水 30 にんじん 5 | 白身魚 1切 砂糖 1 みそ 5 | キャベツ 20 みそ 1 5 | たまねぎ 10 片栗粉 1 15 | | | | ミルク・りんご煮 ・おやき(じゃが芋とシラス)・離 じゃがいも(生) 55 片栗粉 6 油 1 | しらす干し 3 水 5 |
| 13・27 土 | 5倍かゆ 炊き合わせ・後 すまし汁・後 ミルク | 精白米 20 砂糖 1 ミルク 15 | 水 130 しょうゆ 2 | じゃがいも(生) 40 にんじん 7 | にんじん 5 わかめ 2 | 豚肉 10 しょうゆ 2 | | | | ミルク ・ハイハイン ・野菜スナック | |
| 18・30 木・火 | 5倍かゆ 吉野煮(じゃがいも)・後 味噌汁・後 ミルク | 精白米 20 片栗粉 1 | 水 130 キャベツ 20 | 絹ごし豆腐 35 たまねぎ 10 | じゃがいも(生) 30 みそ 5 | にんじん 7 ミルク 15 | | | | ミルク・りんご煮 ・蒸しパン・離 米粉 15 ベーキングパウダー 1 水 25 | コーンスターチ 5 砂糖 7 |

※献立は都合により変更する場合があります