

令和6年4月 献立表

初期

打上保育園

日	昼 食											
曜日	献立名	材 料 名										午後
1・8 15 月	10倍かゆ 含め煮 きやべつの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	じゃがいも(生)	35	にんじん	5	しらす干し	2	ミルク・りんご煮
		キャベツ	10	にんじん	5	ミルク	23					
2・16 火	10倍かゆ 白身魚の煮付け・初 煮びたし・初 じゃが芋の汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	白身魚	1切	たまねぎ	15	にんじん	3	ミルク・りんご煮
		じゃがいも(生)	20	ミルク	23							
3・17 水	10倍かゆ 炊き合わせ(じゃが芋・凍)・初 きやべつの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	じゃがいも(生)	30	にんじん	10	凍り豆腐	3	ミルク・りんご煮
		キャベツ	20	たまねぎ	10	ミルク	23					
4・11 25 木	10倍かゆ 炊き合わせ(じゃが芋・凍)・初 すまし汁・初 ミルク	精白米	16	水	240	じゃがいも(生)	30	にんじん	10	凍り豆腐	3	ミルク・りんご煮
		にんじん	8	たまねぎ	15	ミルク	23					
5・19 金	10倍かゆ 野菜のやわらか煮 じゃが芋・きやべつの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	キャベツ	20	にんじん	8	じゃがいも(生)	25	ミルク・りんご煮
		凍り豆腐	3	じゃがいも(生)	15	キャベツ	10	ミルク	23			
6・20 土	10倍かゆ 炊き合わせ スープ ミルク	精白米	16	水	240	じゃがいも(生)	40	にんじん	5	しらす干し	2	ミルク・りんご煮
		にんじん	5	たまねぎ	10	ミルク	23					
9・23 火	10倍かゆ 野菜のしらす煮・初 じゃが芋・にんじんの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	キャベツ	30	にんじん	5	しらす干し	2	ミルク・りんご煮
		片栗粉	1	じゃがいも(生)	15	にんじん	5	ミルク	23			
10・24 水	10倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ・シラス)・初 すまし汁・初 ミルク	精白米	16	水	240	キャベツ	25	にんじん	5	しらす干し	2	ミルク・りんご煮
		片栗粉	1	にんじん	8	たまねぎ	15	ミルク	23			
12・26 金	10倍かゆ 白身魚の煮付け・初 煮びたし ジャガイモの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	白身魚	1切	キャベツ	20	にんじん	5	ミルク・りんご煮
		じゃがいも(生)	10	にんじん	3	ミルク	23					
13・27 土	10倍かゆ 炊き合わせ・初 すまし汁・初 ミルク	精白米	16	水	240	じゃがいも(生)	30	にんじん	10	凍り豆腐	3	ミルク・りんご煮
		にんじん	8	たまねぎ	15	ミルク	23					
18・30 木・火	10倍かゆ 吉野煮(じゃがいも)・初 きやべつの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	絹ごし豆腐	30	じゃがいも(生)	10	にんじん	8	ミルク・りんご煮
		片栗粉	1	キャベツ	10	たまねぎ	5	ミルク	23			
22 月	10倍かゆ 野菜のやわらか煮 じゃが芋・きやべつの汁物・初 ミルク	精白米	16	水	240	キャベツ	20	にんじん	8	じゃがいも(生)	25	ミルク・りんご煮
		凍り豆腐	3	じゃがいも(生)	15	キャベツ	10	ミルク	23			

※献立は都合により変更する場合があります