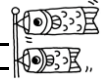


初期



令和6年5月 献立表



打上保育園

日	献立名	食 材 料 名							午後		
曜日											
1・15 29 水	10倍かゆ 炊き合わせ(白菜・シラス)・初 スープ(じゃが)・初 ミルク	精白米 片栗粉	16 1	水 じゃがいも(生)	240 15	白菜 にんじん	25 8	にんじん ミルク	5 23	2 23	ミルク・りんご煮
2・16 30 木	10倍かゆ 野菜のしらす煮・初 野菜のすまし汁・初 ミルク	精白米 片栗粉	16 1	水 キャベツ	240 10	じゃがいも(生) にんじん	30 8	にんじん たまねぎ	5 10	2 23	ミルク・りんご煮
7・21 火	10倍かゆ 白身魚の煮付け・初 煮びたし・初 玉ねぎの汁物・初 ミルク	精白米 たまねぎ	16 10	水 にんじん	240 3	白身魚 ミルク	1切 23	キャベツ にんじん	20 5	5	ミルク・りんご煮
8・22 水	10倍かゆ 炊き合わせ(チンゲン・シラス)・初 すまし汁・初 ミルク	精白米 片栗粉	16 1	水 にんじん	240 8	チンゲン菜 たまねぎ	25 15	にんじん ミルク	5 23	2	ミルク・りんご煮
9・23 木	10倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ・シラス)・初 じゃが芋の汁物・初 ミルク	精白米 片栗粉	16 1	水 じゃがいも(生)	240 15	キャベツ ミルク	25 23	にんじん にんじん	5 23	2	ミルク・りんご煮
10・24 金	10倍かゆ 炊き合わせ(サツマイモ・凍)・初 すまし汁・初 ミルク	精白米 凍り豆腐	16 3	水 にんじん	240 8	さつまいも たまねぎ	30 15	たまねぎ ミルク	10 23	5	ミルク・りんご煮
11・18 25 土	10倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ・凍豆)・初 スープ ミルク	精白米 片栗粉	16 1	水 にんじん	240 5	キャベツ たまねぎ	25 10	にんじん ミルク	5 23	3	ミルク・りんご煮
13・27 月	10倍かゆ 含め煮 きゃべつの汁物・初 ミルク	精白米 キャベツ	16 10	水 にんじん	240 5	じゃがいも(生) ミルク	35 23	にんじん にんじん	5 23	2	ミルク・りんご煮
14・28 火	10倍かゆ 白身魚の煮付け・初 煮びたし・初 玉ねぎの汁物・初 ミルク	精白米 たまねぎ	16 10	水 にんじん	240 3	白身魚 ミルク	1切 23	キャベツ にんじん	20 5	5	ミルク・りんご煮
17・31 金	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 片栗粉	16 1	水 にんじん	240 8	キャベツ たまねぎ	25 15	にんじん ミルク	5 23	2	ミルク・りんご煮
20 月	10倍かゆ 野菜のしらす煮・初 野菜のすまし汁・初 ミルク	精白米 片栗粉	16 1	水 キャベツ	240 10	じゃがいも(生) にんじん	30 8	にんじん たまねぎ	5 10	2 23	ミルク・りんご煮

※献立は都合により変更する場合があります