

中期



令和6年10月 献立表



打上保育園

日	献立名	食 材 料 名							午 後				
曜日													
1・15 29 火	7倍かゆ さつまいもの含め煮 すまし汁・中 ミルク	精白米 20 豚肉 10 しょうゆ 2	水 砂糖 20	180 1 20	さつまいも しょうゆ	40 2	たまねぎ にんじん	10 10	5 20	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		
2・16 30 水	7倍かゆ 炊き合わせ・中 きやべつのすまし汁・中 ミルク	精白米 20 豚肉 10 しょうゆ 2	水 砂糖 20	180 1 20	かぼちゃ しょうゆ	40 1	にんじん キャベツ	5 15	たまねぎ にんじん	10 10	ミルク・りんご煮 ・おやき(人参・玉ねぎ)・離 米粉 7.5 にんじん 8 しょうゆ 0.1	片栗粉 2.5 たまねぎ 10	
3・17 31 木	7倍かゆ 凍豆腐の煮物・中 野菜のすまし汁・中 ミルク	精白米 20 たまねぎ 15 たまねぎ 15	水 砂糖 しょうゆ	180 1 2	豚肉 しょうゆ ミルク	10 1 20	凍り豆腐 キャベツ	7 15	にんじん にんじん	10 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	
4・18 金	7倍かゆ 野菜のやわらか煮・中 味噌汁(玉ねぎ)・中 ミルク	精白米 20 じゃがいも(生) みそ 5	水 砂糖 ミルク	180 1 20	豚肉 しょうゆ	10 1	キャベツ たまねぎ	30 20	にんじん にんじん	10 5	ミルク・ハイハイン プレーン・離 ・りんごゼリー・離 りんご(生) 40 水 70	粉寒天 0.5 砂糖 5	
5・19 土	7倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ)・中 スープ・中 ミルク	精白米 20 砂糖 1 ミルク 20	水 しょうゆ	180 2	キャベツ にんじん	40 10	にんじん たまねぎ	5 20	凍り豆腐 しょうゆ	5 2	ミルク ・ハイハイン ・野菜スナック		
7・21 月	7倍かゆ 炊き合わせ・中 味噌汁(じゃが・たま)・中 ミルク	精白米 20 キャベツ 35 みそ 5	水 砂糖 ミルク	180 1 20	豚肉 しょうゆ	10 1	たまねぎ じゃがいも(生)	15 20	にんじん たまねぎ	7 10	ミルク・ハイハイン プレーン・離 ・りんごとさつまいもの重ね煮・離 さつまいも 50 砂糖 3	りんご(個) 270g 20 水 5	
8・22 火	7倍かゆ 白身魚の煮付け・中 煮びたし・中 味噌汁・中 ミルク	精白米 20 キャベツ 25 ミルク 20	水 にんじん	180 5	白身魚 たまねぎ	1切 20	砂糖 にんじん	1 5	しょうゆ みそ	1 5	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	
9・23 水	7倍かゆ おでん・中 野菜味噌汁・中 ミルク	精白米 20 にんじん 10 にんじん 5	水 砂糖 みそ	180 1 5	大根(根) しょうゆ ミルク	20 1 5	豚肉 キャベツ	10 10	じゃがいも(生) たまねぎ	30 10	ミルク・りんご煮 ・おやき(かぼちゃ)・離 かぼちゃ 60	片栗粉 5	
10 木	7倍かゆ 吉野煮(じゃがいも)・中 スープ・中 ミルク	精白米 20 片栗粉 1	水 にんじん	180 10	豆腐 たまねぎ	35 20	じゃがいも(生) しょうゆ	30 2	にんじん ミルク	7 20	ミルク・りんご煮 ・さつまいも入り蒸しパン・離 さつまいも 10 コーンスターチ 5 砂糖 6	米粉 15 ベーキングパウダー 1.2 水 25	
11・25 金	7倍かゆ 豆腐の野菜あんかけ(キャベツ)・中 味噌汁(じゃがいも・にん)・中 ミルク	精白米 20 たまねぎ 10 片栗粉 10 ミルク 20	水 片栗粉	180 1	豆腐 じゃがいも(生)	35 30	キャベツ にんじん	15 5	にんじん みそ	7 5	ミルク・ハイハイン プレーン・離 にんじんゼリー・離 粉寒天 0.5 にんじん 40	水 70 砂糖 5	
12・26 土	7倍かゆ 炊き合わせ(キャベツ)・中 スープ・中 ミルク	精白米 20 砂糖 1 ミルク 20	水 しょうゆ	180 2	キャベツ にんじん	40 10	にんじん たまねぎ	5 20	凍り豆腐 しょうゆ	5 2	ミルク ・ハイハイン ・野菜スナック		
24 木	7倍かゆ 炊き合わせ(チンゲン菜)・中 春雨のすまし汁・中 ミルク	精白米 20 豚肉 10 にんじん 5	水 砂糖 しょうゆ	180 1 2	チンゲン菜 しょうゆ ミルク	30 2 20	たまねぎ はるさめ(乾)	10 3	にんじん たまねぎ	5 10	ミルク・りんご煮 ・さつまいも入り蒸しパン・離 さつまいも 10 コーンスターチ 5 砂糖 6	米粉 15 ベーキングパウダー 1.2 水 25	
28 月	7倍かゆ クリームシチュー・中 煮びたし・中 ミルク	精白米 20 にんじん 8 キャベツ 25	水 油 にんじん	180 1 5	豚肉 片栗粉 ミルク	10 1 20	じゃがいも(生) 成分無調整豆乳	40 20	たまねぎ 塩	20 0.1	ミルク・ハイハイン プレーン・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	

※献立は都合により変更する場合があります