



# 1月の給食(離乳食献立)だより

令和6年

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
4	木	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) 根菜の含め煮(大根・人参)
5	金	おかゆ・味噌汁(小松菜・豆腐)・鶏肉と高野豆腐の煮物(挽肉・高野豆腐・人参・玉ねぎ) きなこサラダ(ブロッコリー・人参・きなこ)・ひじきとのりの佃煮(ひじき・焼きのり)・焼きバナナ(バナナ)
6	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・白菜・小松菜・ねぎ・昆布だし) じゃがいもと人参のきんぴら(じゃがいも・人参)
9	火	おかゆ・スープ(玉ねぎ・人参・大根)・煮魚(白身または赤身の魚・ブロッコリー) 三色野菜ののり和え(小松菜・人参・もやし・きざみのり)
10	水	おかゆ・スープ(春雨・人参・小松菜)・麻婆豆腐(挽肉・豆腐・玉ねぎ・片栗粉) ひじき煮(ひじき・人参・コーン・小松菜)・煮りんご(りんご)
11	木	おかゆ・味噌汁(挽肉・さつまいも・豆腐・人参・ねぎ) 野菜のお浸し(人参・ほうれん草・もやし)
12	金	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・ねぎ)・豆腐と野菜の炒り煮(挽肉・豆腐・人参) 納豆和え(納豆・小松菜)
13	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・ねぎ・玉ねぎ・昆布だし) 野菜とわかめのとろとろ和え(小松菜・人参・カットわかめ)
15	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) コールスローサラダ(きゃべつ・人参・コーン・きゅうり)・煮りんご(りんご)
16	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・カットわかめ・ねぎ)・魚の味噌チーズ焼き(白身または赤身の魚・人参・玉ねぎ ・粉チーズ)・野菜の中華和え(もやし・人参・小松菜)
17	水	おかゆ・スープ(人参・玉ねぎ)・ポテトバーグ(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) 花野菜サラダ(カリフラワー・ブロッコリー・人参・コーン)
18	木	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・小松菜・ねぎ) 野菜のお浸し(小松菜・きゃべつ・人参)
19	金	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・ねぎ)・肉豆腐(挽肉・豆腐・人参・玉ねぎ・ねぎ) 彩り野菜のごま和え(きゃべつ・人参・小松菜・すりごま)
20	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・昆布だし) 野菜のやわらか炒め(ピーマン・白菜・玉ねぎ・人参・小松菜)
22	月	おかゆ・肉じゃが(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜) 春雨サラダ(春雨・カットわかめ・人参・小松菜)
23	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・麩・ねぎ)じゃがいものそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・ブロッコリー・片栗粉) ころころサラダ(人参・きゅうり・コーン)
24	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・春雨と野菜のそぼろ炒め(挽肉・春雨・人参・白菜・玉ねぎ・ねぎ ・小松菜)・人参ともやしのナムル(人参・もやし・すりごま)・焼きバナナ(バナナ)
25	木	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・野菜のそぼろ煮(挽肉・人参・玉ねぎ) 和風サラダ(きゅうり・もやし・人参)
26	金	おかゆ・味噌汁(カットわかめ・ねぎ)・じゃがいものそぼろあん(挽肉・人参・じゃがいも) 野菜の納豆和え(納豆・白菜・小松菜)
27	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・きゃべつ・もやし・昆布だし) 野菜の和えもの(白菜・人参・小松菜・ねぎ)
29	月	おかゆ・白菜と鶏肉のスープ煮(挽肉・玉ねぎ・豆腐・きなこ・片栗粉・白菜・人参・春雨・ねぎ) 野菜のお浸し(もやし・小松菜・人参)・わかめふりかけ(カットわかめ・人参)・煮りんご(りんご)
30	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・小松菜)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) 野菜ののり和え(きゃべつ・人参・きざみのり)
31	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・人参・小松菜)・もやしのそぼろ炒め(挽肉・人参・もやし) さつまいもマッシュ(さつまいも)

