



10月の給食(離乳食献立)だより



さくらんぼ保育園

令和6年

日	曜	献立名(材料名)
1	火	おかゆ・味噌汁(豆腐・ねぎ)・魚のかば焼き(白身または赤身の魚・片栗粉・ブロッコリー) 野菜のお浸し(キャベツ・もやし・人参・小松菜・かつお節)
2	水	おかゆ・肉団子のトマトスープ煮(挽肉・人参・玉ねぎ・トマト(水煮)) 花野菜サラダ(カリフラワー・ブロッコリー・人参・コーン)・焼きバナナ(バナナ)
3	木	おかゆ・澄まし汁(麩・ねぎ)・肉豆腐(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参・小松菜) 野菜のごま和え(キャベツ・人参・もやし・すりごま)
4	金	おかゆ・さつま汁(挽肉・さつまいも・人参・豆腐・ねぎ)・野菜の旨煮(白菜・人参・小松菜) 納豆和え(納豆・小松菜)
5	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・白菜・小松菜・昆布だし) きなこサラダ(ブロッコリー・人参・きなこ)
7	月	おかゆ・鶏団子のスープ煮(挽肉・豆腐・片栗粉・人参・ねぎ・小松菜) さつまいもの旨煮(さつまいも)・ブロッコリーのごま和え(ブロッコリー・人参・すりごま)
8	火	煮込みうどん(うどん・人参・玉ねぎ・小松菜・ねぎ) ツナサラダ(ツナ・キャベツ・人参・すりごま)
9	水	おかゆ・スープ(キャベツ・玉ねぎ・人参)・じゃがいもの味噌煮(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・コーン・人参) 和風サラダ(きゅうり・もやし・人参)・焼きバナナ(バナナ)
10	木	おかゆ・スープ(白菜・じゃがいも・玉ねぎ)・挽肉と野菜のソテー(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・小松菜) きゅうりのごま酢和え(きゅうり・カットわかめ・人参・すりごま)
11	金	おかゆ・澄まし汁(豆腐・麩・ねぎ)・チキンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー) 大根サラダ(大根・人参・白菜)
12	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・小松菜・ねぎ・昆布だし) 人参の旨煮(人参)
15	火	おかゆ・納豆汁(納豆・豆腐・大根・人参・ねぎ)・魚のパンバンジー焼き(白身または赤身の魚・すりごま) 野菜ののり和え(キャベツ・人参・きゅうり・刻みのり)・煮りんご(りんご)
16	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・人参・小松菜)・鶏そぼろ炒め(挽肉・すりごま・ブロッコリー) 和風サラダ(人参・小松菜・もやし)
17	木	おかゆ・スープ(大根・人参・ねぎ)・野菜のそぼろあんかけ(挽肉・玉ねぎ・人参・片栗粉) 春雨の炒め煮(春雨・ほうれん草・玉ねぎ・人参・もやし)
18	金	おかゆ・けんちん汁(豆腐・大根・人参・里芋・ねぎ)・豚肉と野菜の煮物(挽肉・人参・じゃがいも) 野菜のツナ和え(小松菜・人参・もやし・ツナ)
21	月	おかゆ・肉じゃが(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも) 春雨サラダ(春雨・カットわかめ・人参・きゅうり・小松菜)
22	火	おかゆ・味噌汁(豆腐・ねぎ)・魚のチーズ焼き(白身または赤身の魚・粉チーズ) カラフルひじき(ひじき・人参・小松菜・コーン)・焼きバナナ(バナナ)
23	水	おかゆ・スープ(春雨・人参・ねぎ)・キャベツハンバーグ(挽肉・キャベツ・豆腐・人参・玉ねぎ・ブロッコリー) しょうゆフレンチ(小松菜・人参・もやし)
24	木	おかゆ・豚汁(挽肉・人参・玉ねぎ・大根・豆腐・ねぎ)・野菜のひじき煮(ひじき・人参・玉ねぎ) かぼちゃマッシュ(かぼちゃ)
25	金	おかゆ・澄まし汁(麩・カットわかめ)・高野豆腐の含め煮(挽肉・高野豆腐・人参・玉ねぎ・小松菜) 温野菜のごまサラダ(人参・ブロッコリー・コーン・すりごま)
26	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・小松菜・人参・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)
28	月	おかゆ・肉団子のスープ煮(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) 中華サラダ(春雨・人参・きゅうり・もやし・すりごま)
29	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・カットわかめ・ねぎ)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) 野菜のさっぱり和え(人参・きゅうり・もやし)・煮りんご(りんご)
30	水	おかゆ・味噌汁(高野豆腐・カットわかめ・ねぎ)・豚肉の野菜あんかけ(挽肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・片栗粉)・野菜の納豆和え(納豆・小松菜)
31	木	おかゆ・スープ(春雨・小松菜・豆腐・人参)・肉団子の旨煮(挽肉・豆腐・すりごま) 三色野菜ののり和え(キャベツ・人参・もやし・刻みのり)

