



9月の給食(離乳食献立)だより

令和6年度

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
2	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・豆乳・片栗粉) 中華和え(小松菜・人参・もやし・春雨・カットわかめ)
3	火	おかゆ・味噌汁(カットわかめ・ねぎ)・煮魚(白身または赤身の魚) ささみと野菜のサラダ(鶏ささみ肉・キャベツ・きゅうり・人参)
4	水	おかゆ・スープ(豆腐・小松菜)・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)・焼きバナナ(バナナ)
5	木	おかゆ・澄まし汁(麩・カットわかめ)・野菜のそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・人参・ピーマン) ブロッコリーのごま和え(ブロッコリー・人参・すりごま)
6	金	おかゆ・さつま汁(挽肉・さつまいも・人参・豆腐・ねぎ)・野菜の煮物(じゃがいも・人参) とろとろ納豆和え(納豆・カットわかめ)
7	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・ねぎ・昆布だし) 野菜の旨煮(小松菜・ピーマン・コーン)
9	月	おかゆ・野菜のそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・人参・小松菜) コールスローサラダ(キャベツ・人参・きゅうり・コーン)
10	火	秋なす麻婆うどん(うどん・挽肉・人参・なす・豆腐・片栗粉) 野菜のお浸し(キャベツ・もやし・人参・小松菜・かつお節)
11	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・ピーマンのそぼろ炒め(挽肉・ピーマン・玉ねぎ) 三色野菜のナムル(人参・もやし・小松菜・すりごま)
12	木	おかゆ・スープ(チンゲンサイ・豆腐)・ポテトバーグ(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) フレンチサラダ(キャベツ・きゅうり・コーン・人参)・焼きバナナ(バナナ)
13	金	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・小松菜)・ツナ入り豆腐おやき(ツナ・豆腐・人参・コーン・玉ねぎ・ねぎ) 野菜のごま和え(キャベツ・人参・もやし・すりごま)・ひじきとりのり佃煮(ひじき・焼きのり)
14	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・もやし・玉ねぎ・人参・コーン・昆布だし) 人参とじゃがいものきんぴら(人参・じゃがいも)
17	火	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・魚の照り焼き(白身または赤身の魚・片栗粉) 野菜ののり和え(もやし・人参・小松菜・きざみのり)
18	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・小松菜・人参)・ミートローフ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参・きなこ・ブロッコリー) ポテトサラダ(じゃがいも・人参)・焼きバナナ(バナナ)
19	木	おかゆ・味噌汁(じゃがいも・ねぎ)・挽肉と野菜の旨煮(挽肉・玉ねぎ・人参) 野菜のツナ和え(キャベツ・人参・もやし・ツナ)
20	金	おかゆ・味噌汁(大根・人参・豆腐・ねぎ)・野菜のそぼろ炒め(挽肉・小松菜・人参・玉ねぎ・片栗粉) 野菜のさっぱり和え(人参・きゅうり・もやし)
21	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・キャベツ・人参・小松菜・玉ねぎ・もやし・昆布だし) 豆腐と白菜の旨煮(豆腐・白菜・豆乳・すりごま)
24	火	おかゆ・澄まし汁(豆腐・麩・ねぎ)・魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま) 人参ともやしのナムル(人参・もやし)
25	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・高野豆腐と野菜のそぼろ煮(挽肉・高野豆腐・人参・じゃがいも) コールスローサラダ(キャベツ・人参・きゅうり・コーン)
26	木	おかゆ・味噌汁(小松菜・豆腐・ねぎ・豆乳)・挽肉と野菜の煮物(挽肉・玉ねぎ・人参) 納豆和え(白菜・納豆)・煮りんご(りんご)
27	金	おかゆ・澄まし汁(豆腐・ねぎ)・挽肉と野菜の旨煮(挽肉・さつまいも・人参) かぼちゃサラダ(かぼちゃ・人参)
28	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・小松菜・ねぎ・昆布だし) 野菜ソテー(キャベツ・玉ねぎ・ピーマン)
30	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・人参・玉ねぎ・じゃがいも・豆乳・片栗粉) 和風サラダ(人参・小松菜・もやし)

