

芦花の丘かたるぱ保育園

	# #	後期	完了期	主な材料				ф#A	₩ 廿 □	白つも	主な材料		
	中期			エネルギー	パワー	ヘルシー		中期	後期	完了期	エネルギー	パワー	ヘルシー
1 15 29 (木)		パン たらのだしあんかけ かぼちゃのサラダ コーンチャウダー 果物	パン たらのだしあんかけ かぽちゃのサラダ コーンチャウダー 果物 わかめごはん 牛乳	パン 片栗粉 じゃがいも 米	たら おから 豆乳 牛乳	かぼちゃ 人参 カリフラワー 玉ねぎ 長ねぎ コーン わかめ	8 22 (木)		ごはん ひらめの昆布蒸し ひじき煮 わかめの味噌汁 果物	ごはん ひらめの昆布蒸し ひじき煮 わかめの味噌汁 果物 あんこパンケーキ 牛乳	米小麦粉	ひらめ 味噌 小豆 牛乳	ひじき 人参 玉ねぎ 大根 わかめ 長ねぎ
2 16 金		ごはん チキンバーグ かぶのお浸し のりの味噌汁 果物	デキンパーグ かぶのお浸し のりの味噌汁 果物 あべかわおさつ 牛乳	米 片栗粉 さつまいも	鶏肉 豆腐 味噌 きな粉 牛乳	玉ねぎ かぶ 人参 きゅうり 長ねぎ 青のり 大根	9 (金)		ごはん ふわふわ団子 里芋のサラダ 根菜味噌汁 果物	ごはん ふわふわ団子 里芋のサラダ 根菜味噌汁 果物 おしぼりうどん 牛乳	米 片栗粉 里芋 じゃがいも うどん	豆腐 鶏肉 味噌 かつお節 牛乳	人参 玉ねぎ ブロッコリー 白菜 大根 長ねぎ
3 17 (土)		肉うどん きゅうりのサラダ 野菜スープ(汁のみ) 果物	内うどん きゅうりのサラダ 野菜スープ(汁のみ) 果物	うどん小麦粉	豚肉 おから 牛乳	白 京 京 根 まねぎ きゅうり 人参 長ねぎ	10 24 (土)		あんかけにゆう麺 紅白煮 野菜スープ(汁のみ) 果物	あんかけにゅう麺 紅白煮 野菜スープ(汁のみ) 果物	素麺 片栗粉 じゃがいも	豚肉 チーズ 牛乳	玉ねぎ 白菜 人参 大根 長ねぎ
5 19 (月)		ごはん 焼き鮭 人参のおかか煮 具沢山汁 果物	牛乳 ごはん 焼き鮭 人参のおかか煮 具沢山汁 果物 焼きいも 牛乳	米 さつまいも	鮭 かつお節 味噌 牛乳	人参 大根 玉ねぎ かぼちゃ キャベツ 長ねぎ	26 (月)		ごはん 焼きかれい 白菜ののり和え 呉汁 果物	牛乳 ごはん 焼きかれい 白菜ののり和え 呉汁 果物 りんごヨーグルト 牛乳	米 さつまいも	かれい 大豆 味噌 ヨーグルト 牛乳	白菜 人参 青のり 大根 長ねぎ 玉ねぎ りんご
6 20 (火)		豆腐のカレー風 大根のしらす和え お麩と三つ葉のすまし汁 果物	豆腐のカレー風 大根のしらす和え お麩と三つ葉のすまし汁 果物 チーズトースト 牛乳	米 じゃがいも パン	豆腐 しらから 焼き チー乳 牛乳	長ねぎ トマト 大根 人参 玉ねぎ かぼちゃ 三つ葉	13 27 (火)		ごはん 豆腐のそぼろあんかけ いもサラダ 小松菜の味噌汁 果物	ごはん 豆腐のそぼろあんかけ いもサラダ 小松菜の味噌汁 果物 ねぎおやき 牛乳	米片栗粉じゃがいも小麦粉	豆腐 豚肉 味噌 牛乳	玉ねぎ 人参 小松菜 長ねぎ キャベツ
7 21 (zk)		ごはん 鶏つくね かぶサラダ 野菜スープ 果物	十れ ごはん 鶏つくね かぶサラダ 野菜スープ 果物 五平餅風おにぎり 牛乳	米 片栗粉	鶏肉味噌 牛乳	ニン未 玉ねぎ 人参 かぶ カリフラワー パプリカ 長ねぎ キャベツ	14 28 (水)		ごはん ミートボールのトマト煮込み ほうれん草のツナ和え キャベツの味噌汁 果物	デモイン ごはん ここ	米 片栗粉 小麦粉	豚肉 ツナ 味噌 牛乳	トマト 玉ねぎ ほうれん草 人参 キャベツ 長ねぎ いちご

^{*}主食はそれぞれの発達状況に応じ、調理致します。

^{*}食べやすさを考慮し、使用材料に記載がない場合でもとろみ付けに片栗粉を使用する場合があります。

^{*}上段が午前食、下段が午後食です。完了期は午前補食を食べます。

^{*}離乳期は「主な材料」に記載されている食材から、離乳の段階や発達に合わせて提供します。

^{*}今月の魚は、たら・鮭・しらす・ひらめ・かれいです。果物は柑橘類・りんご・バナナ等を予定しています。

^{*} 行事、材料等の都合により献立が変更することがありますのでご了承ください。

^{*}ご不明な点などありましたらお気軽にお尋ねください。