

令和6年



新生さくら保育園

日にち	献立名	材料名			午後おやつ
		熱や力となる食品	血や肉となる食品	体の調子を整える食品	
1・22	蒸し鶏と野菜の和え物 わかめスープ おかゆ	米 食パン	鶏ささみひき肉	ねぎ きゅうり 玉ねぎ 人参 生わかめ もやし	食パン
2・27	ツナシチュー きゅうりの和え物 豆乳ロールパン	豆乳ロールパン じゃがいも	ツナ	玉ねぎ なす トマト ピーマン きゅうり ひじき もやし とうもろこし	野菜がゆ
3・17	あんかけ丼 豆腐スープ	米 塩せんべい	豆腐	玉ねぎ 人参 キャベツ ピーマン ねぎ	塩せんべい
5	野菜のそぼろ煮 麩のすまし汁 おかゆ	米 そうめん 米粉パン	鶏ささみひき肉	きゅうり キャベツ もやし 人参 すいか	米粉パン
6・20	カレイのトマトソース煮 人参のスープ ロールパン	ロールパン 米	かれい	玉ねぎ スズキニ トマト 人参 もやし	枝豆がゆ
7・28	豆腐の野菜あんかけ なすのみそ汁 おかゆ	米 食パン	豆腐 みそ	玉ねぎ 人参 小松菜 なす ねぎ	食パン
8・29	鶏だんごと野菜の煮物 冬瓜と豆腐のスープ おかゆ	米 じゃがいも	鶏ささみひき肉 豆腐 みそ	人参 玉ねぎ キャベツ ピーマン 冬瓜	蒸し芋
9・23	人参しりしり きゃべつのスープ おかゆ	ビーフン 米 米粉パン	ツナ	きゅうり 人参 とうもろ こし キャベツ ねぎ すいか みかん	米粉パン
10・24	なすの煮びたし 豆腐のスープ おかゆ	米 塩せんべい	豆腐	玉ねぎ ピーマン なす 人参 ねぎ	塩せんべい
13	ツナと大根のスープパスタ 南瓜のソテー	スパゲティ 塩せんべい	ツナ	大根 ねぎ 南瓜 ピーマン	塩せんべい
14	にゅうめん じゃがいもの煮物	そうめん じゃがいも 塩せんべい	ツナ	きゅうり 人参 みかん 玉ねぎ バナナ	バナナ 塩せんべい
15	野菜丼 わかめスープ	米 じゃがいも	豆腐	人参 もやし ほうれん草 小松菜	塩せんべい
16・30	ツナと野菜の煮びたし 人参のスープ おかゆ	米 小玉麩 そうめん	ツナ	ねぎ 人参 南瓜 きゅうり とうもろこし 玉ねぎ みかん きゅうり	塩せんべい
19	野菜の煮浸し 玉ねぎの豆乳スープ おかゆ	スパゲティ じゃがいも 米 米粉パン	牛乳 豆乳	玉ねぎ ピーマン とうもろこし 人参	米粉パン
21	なすのそぼろあんかけ レタスのスープ おかゆ	米 食パン	鶏ささみひき肉	玉ねぎ なす 南瓜 パプリ カ ピーマン レタス きゅうり 人参	米粉パン
26	ツナと野菜の和え物 もやしのスープ おかゆ	米 米粉パン	鶏ささみひき肉	玉ねぎ ピーマン 人参 とうもろこし もやし ねぎ	米粉パン

※献立は変更になる場合があります。

※献立は後期食になります。初期・中期食は段階に合わせ調理します。

※調味料のさとう・塩・酢・味噌・しょうゆは適宜使用します。

