

# 6月給食献立表

令和6年

【エリア②】

日	曜	5~6ヶ月	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	7~8ヶ月	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)	9~11ヶ月	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1日	土	10倍がゆ 麩のペースト キャベツのペースト チンゲンサイのペースト		※・小豆類・かたくり粉	キャベツ・チンゲンサイ	※・だし	7倍がゆ 麩と野菜のとり煮 チンゲンサイの軟らか煮		※・小豆類・かたくり粉	キャベツ・たまねぎ チンゲンサイ	※・だし	5倍がゆ 麩と野菜のみそ煮 チンゲンサイの軟らか煮 ★ふかし芋	※・小豆類・かたくり粉 じゃがいも	※・小豆類・かたくり粉 じゃがいも	キャベツ・たまねぎ チンゲンサイ	※・だし・しょうゆ・食塩
3日	月	10倍がゆ 豆腐のペースト じゃがいものペースト ほうれんそうのペースト	絹ごし豆腐	※・じゃがいも	ほうれんそう	※・だし	7倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 じゃがいもの軟らか煮	鶏ひき肉	※・かたくり粉・じゃがいも	にんじん・ほうれんそう	※・だし	5倍がゆ 鶏ひき肉と野菜あんかけ スティックじゃがいも ★ホットケーキ	鶏ひき肉・牛乳	※・かたくり粉・じゃがいも 薄力粉・上白糖・食塩	にんじん・ほうれんそう	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー
4日	火	10倍がゆ 麩のペースト たまねぎのペースト トマトのペースト		※・小豆類・かたくり粉	たまねぎ・トマト	※・だし	7倍がゆ ツナと野菜の煮物 トマトの軟らか煮	ツナ魚	※・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・トマト	※・だし	5倍がゆ ツナと野菜の煮物 トマトの軟らか煮 ★蒸しパン	ツナ魚・牛乳	※・かたくり粉・薄力粉 上白糖・食塩	たまねぎ・にんじん・トマト	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー
5日	水	10倍がゆ 自身魚のペースト トマトのペースト たまねぎのペースト	たら	※・かたくり粉	トマト・たまねぎ	※・だし	7倍がゆ 魚と野菜のほくし煮 トマトの軟らか煮	たら	※・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・トマト	※・だし	5倍がゆ 魚と野菜のほくし煮 トマトの軟らか煮 ★きな粉がゆ	たら・きな粉	※・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・トマト	※・だし・しょうゆ
6日	木	10倍がゆ 豆腐のペースト ブロッコリーのペースト たまねぎのペースト	絹ごし豆腐	※	ブロッコリー・たまねぎ	※・だし	7倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 ブロッコリーの軟らか煮	鶏ひき肉	※・かたくり粉	たまねぎ・こまつな・ブロッコリー	※・だし	5倍がゆ 鶏ひき肉と野菜あんかけ ブロッコリーの軟らか煮 ★おかががゆ	鶏ひき肉・かつお節(煮)※	※・かたくり粉	たまねぎ・こまつな・ブロッコリー	※・だし・しょうゆ
7日	金	10倍がゆ 麩のペースト きゅうりのペースト ほうれんそうのペースト		※・小豆類・かたくり粉	きゅうり・ほうれんそう	※・だし	7倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 きゅうりの軟らか煮	鶏ひき肉	※・かたくり粉	たまねぎ・ほうれんそう・きゅうり	※・だし	5倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 スティックきゅうり ★野菜ホットケーキ	鶏ひき肉・牛乳	※・かたくり粉・薄力粉 上白糖・食塩	たまねぎ・ほうれんそう・きゅうり こまつな	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー
8日	土	10倍がゆ 豆腐のペースト かぼちゃのペースト 大根のペースト	絹ごし豆腐	※	かぼちゃ・大根	※・だし	7倍がゆ 鶏ささみの野菜あんかけ かぼちゃの軟らか煮つぶし	ささ身	※・かたくり粉	大根・にんじん・かぼちゃ	※・だし	5倍がゆ 鶏ささみの野菜あんかけ かぼちゃの軟らか煮 ★おかががゆ	ささ身・かつお節(煮)※	※・かたくり粉	大根・にんじん・かぼちゃ	※・だし・しょうゆ
10日	月	10倍がゆ 豆腐のペースト じゃがいものペースト にんじんのペースト	絹ごし豆腐	※・じゃがいも	にんじん	※・だし	7倍がゆ 鶏ささみの野菜あんかけ じゃがいもの軟らか煮	ささ身	※・かたくり粉・じゃがいも	たまねぎ・にんじん	※・だし	5倍がゆ 鶏ささみの野菜あんかけ スティックじゃがいも ★豆乳蒸しパン	ささ身・豆腐(煮)※	※・かたくり粉・じゃがいも 薄力粉・上白糖・食塩	たまねぎ・にんじん	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー
11日	火	10倍がゆ 麩のペースト キャベツのペースト じゃがいものペースト		※・小豆類・かたくり粉 じゃがいも	キャベツ	※・だし	7倍がゆ 高野豆腐と野菜煮 キャベツの軟らか煮	高野豆腐	※・じゃがいも・かたくり粉	にんじん・キャベツ	※・だし	5倍がゆ 高野豆腐と野菜煮 キャベツの軟らか煮 ★ホットケーキ	高野豆腐・牛乳	※・じゃがいも・かたくり粉 薄力粉・上白糖・食塩	にんじん・キャベツ	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー
12日	水	10倍がゆ 麩のペースト ほうれんそうのペースト たまねぎのペースト		※・小豆類・かたくり粉	ほうれんそう・たまねぎ	※・だし	7倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 キャベツの軟らか煮	鶏ひき肉	※・かたくり粉	たまねぎ・ほうれんそう・キャベツ	※・だし	5倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 キャベツの軟らか煮 ★しらすがゆ	鶏ひき肉・しらす干し	※・かたくり粉	たまねぎ・ほうれんそう・キャベツ	※・だし・しょうゆ
13日	木	10倍がゆ 豆腐のペースト にんじんのペースト たまねぎのペースト	絹ごし豆腐	※	にんじん・たまねぎ	※・だし	7倍がゆ 鶏ささみの野菜あんかけ にんじんの軟らか煮	ささ身	※・じゃがいも・かたくり粉	たまねぎ・にんじん	※・だし	5倍がゆ 鶏ささみの野菜あんかけ スティックにんじん ★ホットケーキ	ささ身・牛乳	※・じゃがいも・かたくり粉 薄力粉・上白糖・食塩	たまねぎ・にんじん	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー
14日	金	10倍がゆ 自身魚のペースト にんじんのペースト キャベツのペースト	たら	※・かたくり粉	にんじん・キャベツ	※・だし	7倍がゆ 魚と野菜のほくし煮 にんじんの軟らか煮	たら	※・かたくり粉	キャベツ・たまねぎ・にんじん	※・だし	5倍がゆ 魚と野菜のほくし煮 スティックにんじん ★煮込みうどん	たら	※・かたくり粉・牛しろうどん	キャベツ・たまねぎ・にんじん きゅうり	※・だし・しょうゆ
29日	土	10倍がゆ 麩のペースト ほうれんそうのペースト にんじんのペースト		※・小豆類・かたくり粉	ほうれんそう・にんじん	※・だし	7倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 ほうれんそうの軟らか煮	鶏ひき肉	※・かたくり粉	にんじん・たまねぎ・ほうれんそう	※・だし	5倍がゆ 鶏ひき肉と野菜のトロトロ煮 ほうれんそうの軟らか煮 ★豆乳ホットケーキ	鶏ひき肉・豆腐(煮)※	※・かたくり粉・薄力粉 上白糖・食塩	にんじん・たまねぎ・ほうれんそう	※・だし・しょうゆ ベーキングパウダー

※食べにくい食材がある場合は給食提供日までに、何回かご自宅で試して下さい。アレルギーが出た場合は速やかに担当保育士までご連絡下さい。  
※都合により献立・食材を変更することがあります。