



1月の給食(離乳食献立)だより



平成30年度

日	曜日	献立名(材料名)
4	金	おかゆ・味噌汁・厚揚げ豆腐と野菜の旨煮(厚揚げ豆腐・人参・じゃがいも・しめじ) おなか和え(キャベツ・人参・小松菜・鰹節)
5	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・人参・えのき・昆布出汁)・和風サラダ(人参・キャベツ・もやし)
7	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・人参・玉葱・じゃがいも・スキムミルク・上新粉) コールスローサラダ(キャベツ・人参)
8	火	おかゆ・すまし汁・魚の味噌煮(白身魚) 小松菜と厚揚げ豆腐の煮浸し(小松菜・厚揚げ豆腐・人参・ごま)
9	水	おかゆ・スープ・挽肉と春雨の炒め物(挽肉・春雨・白菜・人参・小松菜・片栗粉) 人参ともやしのナムル(人参・もやし・ごま)
10	木	おかゆ・味噌汁・人参のそぼろ煮(挽肉・人参・玉葱・ほうれん草・片栗粉) さつまいものマッシュ
11	金	おかゆ・味噌汁・肉じゃが風(挽肉・じゃがいも・人参・長ねぎ・グリーンピース) 野菜の磯和え(キャベツ・人参・小松菜)
12	土	煮込みうどん(うどん・人参・白菜・しめじ・長ねぎ・昆布だし) じゃがいもと野菜の炒め煮(じゃがいも・玉葱・ほうれん草・コーン)
15	火	おかゆ・スープ・魚と二色野菜の煮つけ(白身魚・人参・小松菜) 野菜のごま和え(キャベツ・人参・ごま)
16	水	おかゆ・中華スープ・麻婆豆腐風(挽肉・豆腐・玉葱・人参・椎茸・片栗粉) 温野菜サラダ(ブロッコリー・人参・じゃがいも・ごま)
17	木	おかゆ・さつまい 寒じめほうれん草のチャンプルー(厚揚げ豆腐・ツナ・人参・もやし・寒じめほうれん草)
18	金	おかゆ・味噌汁・肉豆腐(挽肉・焼き豆腐・玉葱・ねぎ) 三色野菜ののり和え(小松菜・人参・もやし)
19	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉葱・もやし・昆布だし) 中華和え(春雨・人参・椎茸・キャベツ)
21	月	おかゆ・チキンのホワイトシチュー(挽肉・人参・玉葱・じゃがいも・小松菜・スキムミルク) 根菜の含め煮(大根・人参)
22	火	おかゆ・すまし汁・魚の味噌チーズ焼き(白身魚・人参・玉葱・粉チーズ) 野菜の中華和え(人参・もやし・小松菜)
23	水	おかゆ・高野豆腐と小松菜のスープ・ミートマッシュ(挽肉・人参・玉葱・じゃがいも) 花野菜サラダ(ブロッコリー・カリフラワー・人参・コーン)
24	木	おかゆ・鶏団子のミルク煮(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱・スキムミルク・片栗粉) コールスローサラダ(キャベツ・人参)
25	金	おかゆ・味噌汁・厚揚げ豆腐と野菜のけんちん炒め(挽肉・厚揚げ豆腐・人参・白菜) 納豆和え(小松菜・えのき・挽きわり納豆)
26	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・人参・椎茸・ねぎ・青梗菜・昆布だし) 人参の土佐煮
28	月	おかゆ・ホワイトシチュー(挽肉・人参・玉葱・小松菜・スキムミルク・上新粉) キャベツとコーンのサラダ(キャベツ・人参・コーン)
29	火	おかゆ・味噌汁・魚の揚げ煮(白身魚・ねぎ・ブロッコリー) 野菜ののり和え(人参・キャベツ・ほうれん草・のり)
30	水	おかゆ・スープ・もやしのそぼろ炒め(挽肉・人参・もやし・ねぎ) 花野菜のサラダ(カリフラワー・ブロッコリー)
31	木	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・椎茸・ねぎ・昆布だし) お浸し(小松菜・キャベツ・トマト)

※様々な事情により、献立内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

