



6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)
1	金	おかゆ・味噌汁・野菜のそぼろ煮(挽肉・人参・玉葱・ほうれん草・片栗粉) お浸し(カリフラワー・キャベツ・ほうれん草)
2	土	おかゆ・ワントンスープ・魚のムニエル(白身魚・片栗粉・玉葱・グリーンピース) 三色野菜のお浸し(ほうれん草・人参・キャベツ)
4	月	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・小松菜・ねぎ・昆布だし) じゃがいもと人参のきんぴら炒め(じゃがいも・人参)
5	火	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・玉葱・人参・じゃがいも・ほうれん草) ひじき煮(ひじき・人参・小松菜・コーン)
6	水	魚の野菜あんかけ(白身魚・玉葱・人参・白菜) 野菜のおかか和え(人参・もやし・青梗菜・鰹節)
7	木	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・キャベツ・もやし・昆布だし) ポイル野菜サラダ(じゃがいも・人参・大根)
8	金	おかゆ・味噌汁・挽肉そぼろ(挽肉・玉葱・そぼろ)・マッシュポテト(じゃがいも・粉チーズ) もやしのチャプチェ(挽肉・もやし・人参・春雨・ほうれん草)
9	土	煮込みうどん(人参・玉葱・なめこ)・二色マッシュ(ツナ・じゃがいも・人参)
11	月	おかゆ・ふわふわ肉団子のスープ煮(挽肉・豆腐・ねぎ・ワカメ) コールスローサラダ(キャベツ・人参)
12	火	おかゆ・麻婆豆腐風(挽肉・豆腐・人参・ねぎ) 温野菜サラダ(ブロッコリー・カリフラワー)
13	水	おかゆ・すまし汁・ハンバーグ(挽肉・玉葱・人参) ほうれん草とえのきのとろろ煮(ほうれん草・人参・えのきたけ・コーン)
14	木	おかゆ・豚汁(挽肉・豆腐・じゃがいも・なめこ・玉葱) おからの炒り煮(おから・人参・グリーンピース)・納豆和え(納豆・キャベツ・人参)
15	金	おかゆ・味噌汁・魚と野菜の重ね蒸し(魚・人参・玉葱・青梗菜) 磯和え(人参・小松菜・もやし・のり)
16	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・白菜・小松菜・昆布だし) マーブルマッシュ(じゃがいも・人参)
18	月	おかゆ・味噌汁・肉じゃが(挽肉・玉葱・人参・じゃがいも) 中華風サラダ(春雨・人参・きゅうり・もやし)
19	火	おかゆ・味噌汁・魚の煮つけ(魚・玉葱) 野菜ののり和え(白菜・人参・もやし・のり)
20	水	おかゆ・スープ・煮込みハンバーグ(挽肉・豆腐・玉葱・人参) 三色野菜のグラッセ(人参・じゃがいも・ブロッコリー)
21	木	おかゆ・味噌汁・魚のムニエル(魚・片栗粉・バター・玉葱) 野菜ソテー(白菜・人参・コーン)
22	金	おかゆ・すまし汁・麩の治部煮(麩・片栗粉・ほうれん草・人参) ツナサラダ(ツナ・人参・キャベツ)
23	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉葱・キャベツ・もやし・人参・昆布だし) 白菜と人参のお浸し(白菜・人参)
25	月	おかゆ・キャベツのシチュー(挽肉・キャベツ・人参・じゃがいも・玉葱・小松菜・片栗粉) 煮浸し(大根・人参・もやし)
26	火	おかゆ・味噌汁・魚の煮物(魚・小松菜) 野菜のチーズ焼き(玉葱・人参・ブロッコリー・チーズ)
27	水	おかゆ・野菜スープ(白菜・人参)・じゃがいものそぼろ煮(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱) 三色野菜の和風サラダ(小松菜・人参・もやし)
28	木	おかゆ・味噌汁・つくね団子のくず煮(挽肉・豆腐・人参・いんげん・片栗粉) 野菜の含め煮(大根・人参・じゃがいも)
29	金	おかゆ・味噌汁・魚の照り焼き(白身魚) 温野菜サラダ(じゃがいも・人参・ブロッコリー)
30	土	なめこうどん(挽肉・うどん・なめこ・人参・小松菜)・じゃがいものソテー(じゃがいも・玉葱)

※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。

