



12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	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・ほうれん草・ねぎ)・みそきんぴら炒め(じゃがいも・人参)
3	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) ひじき煮(ひじき・ごぼう・人参)
4	火	おかゆ・石狩汁(白身魚・大根・人参・豆腐・豆乳)・パンプキンサラダ(かぼちゃ・スキムミルク) りんごのコンポート
5	水	おかゆ・すまし汁・魚の味噌焼き(白身魚・人参・キャベツ)・さつまいもと人参の煮っ転がし
6	木	おかゆ・味噌汁・魚と野菜の重ね蒸し(魚・人参・玉葱・ねぎ) 磯和え(人参・もやし・小松菜・のり)
7	金	おかゆ・味噌汁・つくね団子のくず煮(挽肉・厚揚げ豆腐・人参・いんげん・片栗粉) 三色野菜の含め煮(大根・人参・じゃがいも)
8	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・白菜・人参・玉葱・もやし・小松菜)・かぼちゃの旨煮
10	月	おかゆ・コーンスープ・ミートローフ(挽肉・豆腐・玉葱・パン粉・すりごま) 温野菜サラダ(ブロッコリー・じゃがいも・人参)
11	火	おかゆ・クリームシチュー(挽肉・大根・玉葱・白菜・青梗菜・豆乳・上新粉) 魚のムニエル・粉ふきいも(じゃがいも)
12	水	おかゆ・ポトフ(挽肉・大根・人参・じゃがいも・ブロッコリー) 温野菜サラダ(じゃがいも・人参・ブロッコリー)
13	木	おかゆ・具だくさん味噌汁(じゃがいも・人参・大根・ねぎ)・とんぶり納豆 豆腐のそぼろ煮(挽肉・豆腐・人参・玉葱・片栗粉)
14	金	おかゆ・つくね団子入りおでん(挽肉・玉葱・大根・人参・じゃがいも) 白菜とえのきのとろとろ煮(白菜・もやし・ほうれん草・えのき)
15	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・キャベツ・人参・もやし・小松菜)・白菜の煮物
17	月	おかゆ・豆乳ごま味噌汁・高野豆腐のそぼろ煮(高野豆腐・挽肉・片栗粉) ダブルポテトのコロコロサラダ(じゃがいも・さつまいも)
18	火	おかゆ・五目味噌汁・煮魚 おかか和え(キャベツ・人参・ほうれん草・かつお節)
19	水	おかゆ・肉じゃが(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱)・春雨サラダ(春雨・人参・もやし) 刻みトマト
20	木	おかゆ・キャベツスープ・チキンポテトバーグ(ささみ・玉葱・人参・じゃがいも)・かぼちゃのマッシュ
21	金	おかゆ・けんちん汁・煮魚・おからの炒り煮(おから・人参・きゅうり)
25	火	おかゆ・コンソメスープ・鶏団子のとろとろ煮(挽肉・玉葱・人参・キャベツ・片栗粉) 刻みトマト
26	水	おかゆ・すまし汁・魚の照り焼き・野菜のごま酢和え(キャベツ・わかめ・小松菜)
27	木	おかゆ・スープ・肉じゃが(挽肉・じゃがいも・人参・玉葱)・お浸し(ほうれん草・キャベツ・人参)
28	金	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)
29	土	煮込みうどん(挽肉・豆腐・ほうれん草・玉葱・人参・ねぎ)・もやしのソテー・マッシュポテト

※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。

