れいわ７ねん　８がつ　こんだてひょう　0歳児クラス

町立おがの保育所

日／曜	献立名	材料名 熱や力になるもの	材料名 血や肉や骨になるもの	材料名 体の調子を整えるもの	おやつ
1／金	肉じゃが キャベツの煮浸し （ミニゼリー） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/じゃが芋/砂糖/サラダ油/ミニゼリー/そうめん	鶏ひき肉	玉葱/キャベツ/にんじん	にゅうめん せんべい（ビスケット）
4／月	豚そぼろ 豆腐と人参の煮物 （オレンジ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉/サラダ油/じゃがいも	豚ひき肉/木綿豆腐	にんじん/ほうれんそう/バレンシアオレンジ	茶粥 せんべい
5／火	鮭の煮物 芋と野菜の煮物 （ミニゼリー） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/じゃがいも/砂糖/サラダ油/食パン/ミニゼリー	さけ	にんじん/玉葱/キャベツ	食パンまたはパン粥 せんべい
6／水	ひき肉と豆腐のみそ煮 ほうれん草の煮浸し （バナナ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉/サラダ油	生揚げ/鶏ひき肉	玉葱/ほうれんそう/にんじん/だいこん/西洋かぼちゃ/バナナ	かぼちゃのおやき せんべい
7／木	鶏のつくね煮 南瓜と人参の煮物 （ミニゼリー） すまし汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/片栗粉/砂糖/ミニゼリー/うどん	鶏ひき肉/干しひじき	玉葱/西洋かぼちゃ/にんじん	煮込みうどん せんべい（ビスケット）
8／金	豚肉の煮物 小松菜の煮浸し （オレンジ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉/じゃがいも	豚ひき肉/木綿豆腐	にんじん/こまつな/西洋かぼちゃ/バレンシアオレンジ	じゃがいもの煮物 せんべい
12／火	鶏のみそ煮 キャベツとトマト煮物 （バナナ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/サラダ油/そうめん	鶏肉モモ（皮なし）	トマト/キャベツ/バナナ/ほうれんそう/にんじん	にゅうめん せんべい
18／月	ひき肉と玉葱のみそ煮 人参の甘煮 （バナナ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉/じゃがいも/小町麸	豚ひき肉	玉葱/にんじん/キャベツ/バナナ	じゃがいもの煮物 せんべい（ビスケット）
19／火	カレイの煮付け 南瓜の煮物 （オレンジ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/食パン	むきかれい	西洋かぼちゃ/玉葱/なす/バレンシアオレンジ	食パンまたはパン粥 せんべい
20／水	ひき肉となすのみそ煮 小松菜の煮浸し （バナナ） すまし汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉	豚ひき肉	こまつな/にんじん/キャベツ/バナナ/西洋かぼちゃ	茶粥 せんべい
21／木	鶏のみそ煮 芋と野菜の煮物 （ミニゼリー） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/サラダ油/じゃがいも/そうめん/ミニゼリー	鶏肉モモ（皮なし）	にんじん/玉葱/だいこん/ほうれんそう	にゅうめん せんべい
22／金	鶏のつくね煮 キャベツの煮浸し （オレンジ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/片栗粉/サラダ油/砂糖	鶏ひき肉/干しひじき/木綿豆腐	玉葱/キャベツ/にんじん/西洋かぼちゃ	かぼちゃのおやき せんべい
25／月	ひき肉と南瓜の煮物 トマトと人参の煮物 （ミニゼリー） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉/サラダ油/うどん/ミニゼリー	鶏ひき肉	西洋かぼちゃ/玉葱/トマト/にんじん/なす	煮込みうどん せんべい
26／火	鶏の甘辛煮 ブロッコリーの煮物 （みかん缶） すまし汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/サラダ油	鶏肉モモ（皮なし）/木綿豆腐	ブロッコリー/にんじん/玉葱/西洋かぼちゃ/みかん缶	かぼちゃの茶巾 せんべい
27／水	かれいの味噌煮 芋と野菜の煮物 （オレンジ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/じゃがいも/食パン	むきかれい	にんじん/玉葱/だいこん/バレンシアオレンジ	食パンまたはパン粥 せんべい
28／木	鶏のつくね煮 キャベツの煮浸し （オレンジ） 味噌汁 お粥	水稲穀粒（精白米）/片栗粉/小町麸	鶏ひき肉/干しひじき	キャベツ/玉葱/にんじん/バレンシアオレンジ/西洋かぼちゃ	醤油おにぎりまたは茶粥 せんべい（ビスケット）
29／金	豚そぼろ 南瓜と人参の煮物 （バナナ） 味噌汁 軟飯またはお粥	水稲穀粒（精白米）/砂糖/片栗粉/そうめん	豚ひき肉	西洋かぼちゃ/にんじん/バナナ/はくさい/玉葱	にゅうめん せんべい

◎食材の納品状況等により、献立・調理法に変更がある場合があります。
◎月齢によって提供する物に違いがあります。
◎★印はアレルギー除去対象食品です。
◎13～15日のお盆保育は別途お知らせします。