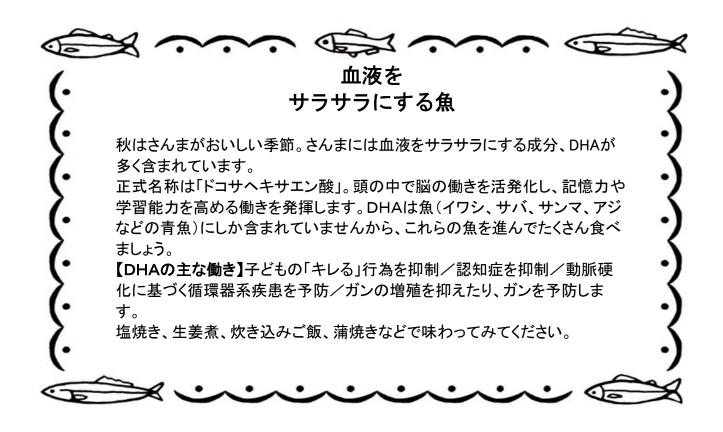
献立予定表

加布里保育園 令和 6 年 10 月

日 付	曜日	メニュー	主食	主な材料	3時 おやつ	3歳未満児 10 時おやつ	離乳食
1	火	ハンバーグ わふうパスタ はくさいスープ	ごはん	合挽肉 おから 鶏卵 玉ねぎ 人参 ピーマン パン粉 ほうれん草 ベーコン	☆あおりんごゼリー	ぎゅうにゅう おこめどす	おかゆ さつまいものにもの はくさいスープ
2	水	バッファローウイング コールスローサラダ たまねぎのみそしる	ごはん	鶏肉 ケチャップ コーン キャベツ にん じん 胡瓜 かにかま イナリ揚げ こねぎ	スキムミルク ☆パナナケーキ	りんごジュース ハッピーターン	おかゆ ささみとブロッコリーのにもの たまねぎのみそしる
3	木	あつあげのうまに ひじきサラダ オレンジ	りょくおうしょくやさ いふりかけごはん	鶏肉 人参 じゃが芋 厚揚げ ちくわ 水 煮大豆 干し椎茸 小ねぎ ひじき 胡瓜	スキムミルク ☆かぼちゃのクッキー	ぎゅうにゅう チーズ	おかゆ だいこんのにもの ふのすましじる オレンジ
4	金	とうふのすましじる キャベツのうめマヨサラダ りんご	★すこずし	鰻 豆腐 玉ねぎ こねぎ キャベツ ツナ 梅干し もやし 胡瓜 人参 ごぼう 椎茸	スキムミルクほしたべよ	ぎゅうにゅう アンパンマンせんべい	おかゆ じゃがいものにもの キャベツスープ りんごのコンポート
5	±	うんどうかい					
7	月	★さかなのようふうやき パスタスープ ごまブロッコリー	ごはん	鮭 玉ねぎ ピーマン えのき コーン チーズ マヨネーズ 人参 パスタ パセリ	ココア チーズ ポテコ いりこ	りんごジュース たまごボーロ	おかゆ にざかな パスタスープ
8	火	すきやきふうにこみ さつまいもサラダ パイナップル	ごはん	牛肉 玉ねぎ 人参 えのき 豆腐 白菜 マロニー 干し椎茸 ベーコン さつま芋	スキムミルク ☆おふのラスク	ぎゅうにゅう チーズ	おかゆ さつまいものにもの マロニーのスープ
9	水	★さかなのみぞれあえ とうふのみそしる オレンジ	ごはん	まだら 大根 干し椎茸 こねぎ かつお節 豆腐 玉ねぎ わかめ イナリ揚げ	スキムミルク ☆マドレーヌ	ぎゅうにゅう ウェハース	おかゆ かぼちゃのにもの とうふのスープ
10	木	やきビーフン たまごスープ トマト	のりごはん	豚肉 ビーフン 玉ねぎ 人参 キャベツ 鶏卵 小松菜 えのき 干し椎茸	スキムミルク ☆ちんすこう	ぎゅうにゅう バナナ	おかゆ こうやどうふのにもの トマトスープ
11	金	さつまいものてんぷら つみれじる スパゲティサラダ	きのこごはん	さつま芋 青海苔 いわしのすり身 えそ のすりみ 生姜 大根 人参	スキムミルク ☆シフォンケーキ	りんごジュース とんがりコーン	おかゆ じゃがいものにもの ほうれんそうのスープ
12	±	やきにくどん ちくわのごまずあえ かき	むぎごはん	豚肉 人参 玉ねぎ しめじ もやし ちくわ 胡麻 かき 押麦 小麦粉 片栗粉		ぎゅうにゅう こつぶっこ	おかゆ ささみのにもの ふのすましじる
14	月	スポーツのひ					
15	火	★きのこのグラタン オニオンスープ えだまめ	ピラフ	鮭 玉ねぎ 人参 しめじ ブロッコリー パスタ こねぎ えのき えだまめ	☆パンナコッタ	ぎゅうにゅう まがりせんべい	おかゆ さつまいものにもの オニオンスープ
16	水	《おたんじょうかい》 ハロウィンムース キーマカレー ごまマヨブロッコリー	ナン	合挽肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草 鶏ささみ かぼちゃ ブロッコリー ナン	りんごジュース ☆おたんじょうデザート	ぎゅうにゅう フレンチパピロ	おかゆ ブロッコリーのにもの かぼちゃのポタージュ ヨーグルト
17	木	★にざかな あつあげのにびたし きのこスープ	ごはん	鯖 生姜 厚揚げ 小松菜 ベーコン しめじ えのき	スキムミルク ☆ドーナツ	ぎゅうにゅう ばかうけ	おかゆ にざかな パスタスープ
18	金	♪がね かいそうサラダ キャベツのみそしる	そぼろごはん	木綿豆腐 さつまいも 人参 生姜 ごぼう 鶏卵 もやし イナリ揚げ	スキムミルク ☆レモンマフィン	ぎゅうにゅう チーズ	おかゆ とうふのにもの キャベツのみそしる
19	±	ちゅうかどん ピーマンのこんぶあえ なし	むぎごはん	豚肉 白菜 チンゲン菜 かまぼこ 干し 椎茸 人参 ヤングコーン		りんごジュース ホームパイ	おかゆ かぼちゃのにもの はくさいスープ
21	月	★さかなのおろしやき かきたまじる トマト	ごはん	鮭 大根 人参 生姜 レモン汁 鶏卵 小 松菜 えのき 椎茸 トマト しょうゆ	ミロ いりこ パナナ おさつスナック	ぎゅうにゅう チップスター	おかゆ ささみとトマトのにもの にんじんスープ
22	火	ミネストローネ ツナサラダ えだまめ	ごはん	玉ねぎ 人参 キャベツ ウインナー 干し 椎茸 ヤングコーン ダイストマト	スキムミルク ☆こうちゃりんごケーキ	りんごジュース マリービスケット	おかゆ ブロッコリーのにもの トマトスープ
23	水	チキンなんばん わかめのみそしる オレンジ	ごはん	鶏肉 小麦粉 鶏卵 タルタルソース 人参 じゃが芋 玉ねぎ オレンジ	スキムミルク ☆シュガークッキー	ぎゅうにゅう チーズ	おかゆ じゃがいものにもの とうふのみそしる
24	木	おべんとうじさんび			スキムミルク ☆さつまいものスティックパイ	ぎゅうにゅう ポテロング	にこみうどん かぼちゃのにもの バナナ
25	金	★さかなのこんさいあんかけ ふのみそしる りんご	ごはん	まだら 玉ねぎ 人参 しめじ 干し椎茸 キャベツ イナリ 小ねぎ	スキムミルク ☆こまつなのむしぱん	ぎゅうにゅう しろいふうせん	おかゆ にざかな ふのみそしる りんごのコンポート
26	±	クリームスパゲティ バナナ	ぶどうばん	ベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん 草 牛乳 バナナ ぶどうパン		ぎゅうにゅう アンパンマンあげせん	にこみうどん さつまいものにもの バナナ
28	月	★ツナチーズオムレツ ミルクチャウダー パイナップル	わかめごはん	鶏卵 ツナ 玉ねぎ 人参 じゃがいも ブロッコリー 牛乳 ベーコン パセリ	ココア いりこ チーズ ぽたぽたやき	ぎゅうにゅう コロン	おかゆ じゃがいものにもの はるさめスープ
29	火	ぶたじる ちくわのあえもの トマト	なっとうごはん	豚肉 玉ねぎ 人参 さつま芋 こんにゃく 大根 ごぼう 厚揚げ 小ねぎ	スキムミルク ☆ブラウニー	ぎゅうにゅう バナナ	おかゆ だいこんのにもの なっとうじる
30	水	★さかなのマヨコーンやき けんちんじる えだまめ	ごはん	鮭 コーン えのき チーズ マヨネーズ 大根 人参 こんにゃく 里芋 こねぎ	☆フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう さやえんどう	おかゆ にざかな こまつなのスープ
31	木	しおからあげ マカロニサラダ かぼちゃのポタージュ	ごはん	鶏肉 にんにく 生姜 鶏卵 ベーコン マ カロニ 胡瓜 人参 南瓜 玉ねぎ	スキムミルク ☆ハロウィンクッキー	りんごジュース チーズ	おかゆ かぼちゃのにもの ふのすましじる

- ※ メニューは材料入荷の都合により変更となる場合があります。
- ※ ☆は手作りおやつの日、♪は新メニュー、★は魚類の主菜料理です。
- ※ 揚げ物に中心温度を計るための穴が空いているものがありますが品質には問題ありません。
- ※ 延長保育のおやつは基本的におにぎりです。



宮崎県の家庭料理がね

*18日の献立に上げています。

宮崎県 都城地方では蟹のことを方言でガネと言い、蟹が脚を出しているように見えることからその名がついています。さつまいも、人参、ごぼうなどの季節の野菜を入れるなど、それぞれの家庭で少しずつ異なり、おかずや子どものおやつとして昔から作られてきました。

材料(1人分)

・さつまいも(千切り) 25g

・鶏卵 10g

・人参(千切り)

10g

・小麦粉 15g

・ごぼう(千切り)

10g

・三温糖 2g

・しょうが (みじん切り)

1g

・食塩 0.4g

・木綿豆腐(あらくつぶす) 10g

作り方

- ①豆腐は水切りしておく。
- ②全ての材料をまぜ合わせる。
- ③1人分ずつ楕円形にする。
- ④170℃の油でこんがり色づくまで揚げる。

