



2019年10月分 献立表



施設名 りとせ橋本保育園

| 日付 | 曜日 | 10時おやつ | おひる | 主な材料 | おやつ | 主な材料 |
|----|----|----------|---|--|----------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 火 | ・ゼリー | ・わかめごはん ・魚のフリッター ・ほうれん草とコーンのバター炒め ・南瓜としめじの味噌汁 | たら・お好み焼き粉・なたね油 ほうれん草・パプリカ・コーン・ウインナー かぼちゃ・玉ねぎ・しめじ | ・牛乳 ・フルーチェ (幼児クッキング) | フルーチェ・牛乳・キ ウイフルーツ・みかん 缶・もも缶 |
| 2 | 水 | ・ビスケット | ・ごはん ・チャプチェ ・なすの煮浸し ・青梗菜のスープ | 春雨・豚肉・たけのこ・もやし・しいたけ なす・生姜・油揚げ・かつお節 青梗菜・えのき・豆腐・ごま | ・牛乳 ・フライドポテト | フライドポテト |
| 3 | 木 | ・おせんべい | ・ごはん ・チキン南蛮 ・野菜いため ・なめこの味噌汁 | 鶏もも肉・小麦粉・ゆで卵・マヨネーズ キャベツ・人参・玉ねぎ・ベーコン・ピーマン なめこ・玉ねぎ・小松菜 | ・牛乳 ・かぼちゃクッキー | 小麦粉・たまご・南瓜 なたね油 |
| 4 | 金 | ・ビスケット | ・ベーコンのクリームスパゲティ ・グリーンサラダ ・鶏とエリンギのスープ | スパゲティ・ベーコン・ほうれん草・牛乳 レタス・ミニトマト・胡瓜・レーズン 鶏もも肉・エリンギ・ねぎ | ・牛乳 ・かやくおにぎり | 人参・ごぼう・干しい たけ・こんにゃく・豚 肉 |
| 5 | 土 | ・おせんべい | ・さっぱりネギ生姜丼 ・コロコロサラダ ・もやしと人参の味噌汁 | 豚肉・長ねぎ・生姜 じゃが芋・人参・コーン・ハム・マヨネーズ もやし・人参・ねぎ | ・牛乳 ・ぼたぼた焼き (市販) | |
| 7 | 月 | ・おせんべい | ・ごはん ・舞茸と豚肉のみそ炒め ・さつまいもとレーズンのサラダ ・豆腐とわかめのすまし汁 | 豚肉・まいたけ・なす・ピーマン さつまいも・レーズン・マヨネーズ 豆腐・長ねぎ・わかめ | ・牛乳 ・きな粉プリン | 牛乳・豆乳・きな粉 砂糖・ゼラチン・黒糖 |
| 8 | 火 | ・デザートムース | ・ロールパン ・鮭フライトマトソース ・キャベツと胡瓜のゴマネーズ和え ・しめじのスープ | さけ・小麦粉・パン粉・トマト缶・玉ねぎ キャベツ・胡瓜・コーン・マヨネーズ・ごま しめじ・玉ねぎ・ウインナー | ・牛乳 ・青菜としらすのおに ぎり | 小松菜・しらす・ごま |
| 9 | 水 | ・ビスケット | ・ごはん ・鶏の梅照り焼き ・ほうれん草とえのきのお浸し ・白菜と油揚げの味噌汁 | 鶏もも肉・梅干し・砂糖・しょうゆ ほうれん草・えのき・かつお節 白菜・油揚げ・しいたけ | ・牛乳 ・五目焼きそば | 中華麺・豚肉・人参・ 玉ねぎ・キャベツ・ ピーマン |
| 10 | 木 | ・おせんべい | ・ごはん ・酢豚 ・もやしの中華和え ・青梗菜のスープ | 豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・ピーマン もやし・人参・わかめ・ツナ缶 青梗菜・えのき・豆腐 | ・牛乳 ・アップルパイ | りんご・マーガリン レモン果汁・春巻きの 皮 |
| 11 | 金 | ・ビスケット | ・ピラフ ・ささみサラダ ・バナナ ・トマトと卵のスープ | ベーコン・玉ねぎ・ミックスベジタブル・バター ささみ・キャベツ・人参・胡瓜 トマト・玉ねぎ・たまご | ・牛乳 ・ポテトサンド | 食パン・じゃが芋・ミッ クスベジタブル・マヨネー ズ |
| 12 | 土 | ・ウエハース | ・ごはん ・鶏肉となすのトマト煮 ・ブロッコリーとツナのサラダ ・白菜のスープ | 鶏もも肉・なす・玉ねぎ・トマト缶 ブロッコリー・人参・ツナ缶・マヨネーズ 白菜・小松菜 | ・牛乳 ・バームクーヘン (市販) | |
| 14 | 月 | 体育の日 | | | | |
| 15 | 火 | ・おせんべい | ・ごはん ・タラのムニエルオーロラソース ・ひじきの炒め煮 ・南瓜の味噌汁 | たら・小麦粉・マヨネーズ・ケチャップ ひじき・人参・油揚げ・グリーンピース かぼちゃ・玉ねぎ・しめじ | ・牛乳 ・大学芋 | さつまいも・砂糖・黒ご ま |
| 16 | 水 | ・ビスケット | ・ごはん ・筑前煮 ・グリーンサラダ ・きのこの味噌汁 | 鶏もも肉・人参・はす・ごぼう・こんにゃ く・レタス・ミニトマト・胡瓜・レーズン 舞茸・しめじ・えのき・豆腐 | ・牛乳 ・メープルホットケー キ | ホットケーキ粉・たま ご・牛乳・メープルシ ロップ |
| 17 | 木 | ・おせんべい | ・ごはん ・花しゅうまい ・ほうれん草と人参のごま和え ・小松菜の味噌汁 | 豚ひき肉・豆腐・玉ねぎ・シューマイの皮 ほうれん草・人参・舞茸・ごま 小松菜・玉ねぎ・油揚げ | ・牛乳 ・パンブキドーナツ | かぼちゃ・ホットケー キ粉・たまご・脱脂粉 乳・牛乳・砂糖 |
| 18 | 金 | ・ビスケット | ・肉うどん ・大豆のかきあげ ・ひじきとキャベツのサラダ ・かき | うどん・豚肉・ねぎ・大豆・玉ねぎ・桜エビ ひじき・キャベツ・人参 柿 | ・牛乳 ・レーズンクッキー | 小麦粉・マーガリン・ 砂糖・レーズン |
| 19 | 土 | ・おせんべい | ・炊き込みチャーハン ・キャベツのコールスロー ・小松菜のすまし汁 | 豚肉・ねぎ・たまご・にんにく キャベツ・胡瓜・コーン 小松菜・人参・焼き麩 | ・牛乳 ・あんぱん (市販) | |
| 21 | 月 | ・おせんべい | ・ごはん ・麻婆豆腐 ・もやしの中華和え ・かきたまスープ | 豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ・ニラ・生姜 もやし・人参・胡瓜・しらす たまご・ほうれん草 | ・牛乳 ・黒糖蒸しパン | 小麦粉・黒砂糖・なた ね油・たまご |
| 22 | 火 | 即位礼正殿の儀 | | | | |
| 23 | 水 | ・ビスケット | ・ごはん ・鶏肉のみそ焼き ・ポテトサラダ ・豆腐とわかめのおすまし | 鶏もも肉・生姜 じゃが芋・胡瓜・魚肉ソーセージ・マヨネーズ 豆腐・わかめ・ねぎ | ・牛乳 ・食パンかりんとう | 食パン・砂糖・ごま |
| 24 | 木 | ・おせんべい | ・さつまいもごはん ・干草焼き ・ひじきサラダ ・大根となめこの味噌汁 | さつまいも・ツナ缶・人参・干草・たまご ひじき・ごぼう・大豆・マヨネーズ・ごま 大根・なめこ・ねぎ | ・牛乳 ・スパゲティナポリタ ン | スパゲティ・豚肉・ピー マン・玉ねぎ |
| 25 | 金 | ・ビスケット | ・ごはん ・魚のコーンマヨネーズ焼 ・ブロッコリーのじゃこ和え ・キャベツとウインナーのスープ | たら・たまご・クリームコーン・マヨネーズ ブロッコリー・しらす キャベツ・玉ねぎ・人参・ウインナー | ・牛乳 ・きんぴらおにぎり | ごぼう・人参・ごま |
| 26 | 土 | ・ウエハース | ・親子丼 ・胡瓜のごまサラダ ・じゃが芋とキャベツの味噌汁 | 鶏もも肉・玉ねぎ・たまご・のり 胡瓜・人参・もやし・ごま じゃが芋・キャベツ | ・牛乳 ・ワッフル (市販) | |
| 28 | 月 | ・おせんべい | ・食パン ・ホワイトシチュー ・胡瓜のフレンチサラダ ・バナナ | 鶏もも肉・じゃが芋・しめじ・小麦粉・牛乳 胡瓜・人参・コーン バナナ | ・牛乳 ・誕生日カップケーキ | スポンジケーキ・さつ まいも・生クリーム・ 栗の甘露煮 |
| 29 | 火 | ・ゼリー | ・わかめごはん ・すき焼き風 ・かぼちゃのいとこ煮 ・ほうれん草の味噌汁 | 豚肉・豆腐・白菜・しらたき かぼちゃ・あずき ほうれん草・玉ねぎ・油揚げ | ・牛乳 ・ハムチーズサンド | 食パン・チーズ・ハム |
| 30 | 水 | ・ビスケット | ・ごはん ・かに玉卵焼き ・ごま和え ・豚汁 | 竹の子・ねぎ・かにかま・干草・たまご 胡瓜・人参・もやし・ごま 豚肉・大根・人参・ごぼう | ・牛乳 ・人参のマーブルケー キ | 人参・ホットケーキ 粉・牛乳 |
| 31 | 木 | ・おせんべい | ・ハロウィンカレー ・ブロッコリーとツナのサラダ ・ゴーストポテト ・みかん | 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・カレールウ ブロッコリー・人参・ツナ缶・マヨネーズ じゃが芋 みかん | ・牛乳 ・南瓜のジャックオー ランタン | 南瓜・牛乳・砂糖 チョコペン |

★仕入れの状況により献立変更する場合があります★





2019年10月分 離乳食献立表



施設名 りとせ橋本保育園

| 日付 | 曜日 | 10時 | 中期 | おやつ | 後期 | 主な材料 | おやつ | 主な材料 |
|----|----|---------|-------------------------------------|--------------------|---|--|-----------------------|--------------------------|
| 1 | 火 | ・ゼリー | ・7倍粥 ・煮魚 ・南瓜と玉ねぎの味噌汁 | ・お茶 ・果物 | ・ごはん ・煮魚 ・ほうれん草とコーン炒め ・南瓜の味噌汁 | たら ほうれん草・コーン・パプリカ かぼちゃ・玉ねぎ | ・お茶 ・果物 | みかん・もも 缶 |
| 2 | 水 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・なすと人参の煮浸し ・豆腐のスープ | ・お茶 ・じゃが芋煮 | ・ごはん ・春雨炒め ・なすの煮浸し ・青梗菜のスープ | 春雨・豚肉 なす 青梗菜・豆腐 | ・お茶 ・じゃが芋煮 | じゃがいも |
| 3 | 木 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・鶏と野菜の煮物 ・キャベツの味噌汁 | ・お茶 ・南瓜の茶巾 | ・ごはん ・鶏の治部煮 ・野菜炒め ・小松菜の味噌汁 | 鶏肉・小麦粉 キャベツ・人参・ピーマン 小松菜・玉ねぎ | ・お茶 ・南瓜クッキー | 小麦粉・たまご ・南瓜・なたね油 |
| 4 | 金 | ・卵ボーロ | ・7倍粥 ・鶏肉のトマト煮 ・ほうれん草のスープ | ・お茶 ・にんじん粥 | ・ナポリタン風 ・グリーンサラダ ・鶏肉のスープ | スパゲティ・納豆・トマト・レタス・トマト・胡瓜・レーズン 鶏肉・ねぎ | ・お茶 ・かやくおにぎり | 人参・ごぼう ・豚肉 |
| 5 | 土 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・じゃが芋とコーンの煮物 ・人参の味噌汁 | ・お茶 ・せんべい | ・さつぱりネギ豚丼 ・コロコロサラダ ・もやしと人参の味噌汁 | 豚肉・ねぎ じゃが芋・人参・コーン もやし・人参・ねぎ | ・お茶 ・おせんべい | |
| 7 | 月 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・豆腐となすの味噌煮 ・さつま芋の豆乳煮 | ・お茶 ・きな粉プリン | ・ごはん ・味噌炒め ・さつま芋とレーズンのサラダ ・豆腐とわかめのすまし汁 | 豚肉・なす・ピーマン さつま芋・レーズン 豆腐・ねぎ・わかめ | ・お茶 ・きな粉プリン | 豆乳・きな粉 砂糖・ゼラチン |
| 8 | 火 | ・おせんべい | ・食パン粥 ・白身魚のトマト煮 ・キャベツのスープ | ・お茶 ・青菜としらすのお粥 | ・食パン ・鮭のトマトソース ・キャベツと胡瓜和え ・玉ねぎのスープ | 鮭・トマト缶・玉ねぎ キャベツ・胡瓜 玉ねぎ・コーン | ・お茶 ・青菜としらすのおにぎり | 小松菜・しらす |
| 9 | 水 | ・卵ボーロ | ・7倍粥 ・鶏肉と白菜の煮物 ・ほうれん草の味噌汁 | ・お茶 ・煮込みうどん | ・ごはん ・鶏の照り焼き ・ほうれん草のお浸し ・白菜の味噌汁 | 鶏肉・砂糖・しょうゆ ほうれん草・かつお節 白菜・油揚げ | ・お茶 ・煮込みうどん | 干うどん・豚肉 ・人参・キャベツ |
| 10 | 木 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・豆腐と野菜の旨煮 ・青梗菜のスープ | ・お茶 ・りんごのコンポート | ・ごはん ・酢豚風 ・もやしの中華和え ・青梗菜のスープ | 豚肉・玉葱・人参・ピーマン もやし・人参・ツナ・わかめ 青梗菜・豆腐 | ・お茶 ・りんごのコンポート | りんご・砂糖 |
| 11 | 金 | ・卵ボーロ | ・コーン粥 ・ささみとキャベツの煮物 ・バナナ | ・お茶 ・ふかし芋 | ・ピラフ風 ・ささみサラダ ・バナナ ・トマトと卵のスープ | ミックスベジタブル・玉ねぎ 卵・キャベツ・人参・胡瓜 トマト・たまご・玉ねぎ | ・お茶 ・ふかし芋 | じゃがいも |
| 12 | 土 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・鶏肉となすのトマト煮 ・白菜のスープ | ・お茶 ・せんべい | ・ごはん ・鶏とナスのトマト煮 ・アロココりとツナのサラダ ・白菜のスープ | 鶏肉・なす・玉葱・トマト缶 アロココリ・人参・ツナ 白菜・小松菜 | ・お茶 ・おせんべい | |
| 14 | 月 | 体育の日 | | | | | | |
| 15 | 火 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・タラと南瓜の煮物 ・ひじきの煮物 | ・お茶 ・さつま芋煮 | ・ごはん ・タラのムニエル ・ひじきの炒め煮 ・南瓜の味噌汁 | たら・小麦粉・なたね油 ひじき・人参・油揚げ かぼちゃ・玉葱 | ・お茶 ・さつま芋煮 | さつまいも・砂糖 |
| 16 | 水 | ・卵ボーロ | ・7倍粥 ・筑前煮風 ・豆腐の味噌汁 | ・お茶 ・豆乳プリン | ・ごはん ・筑前煮風 ・グリーンサラダ ・豆腐の味噌汁 | 鶏肉・人参・はす・ごぼう レタス・トマト・胡瓜・レーズン 豆腐 | ・お茶 ・豆乳プリン | 豆乳・砂糖 ・かんてん |
| 17 | 木 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・しゅうまい風 ・小松菜の味噌汁 | ・お茶 ・南瓜の豆乳煮 | ・ごはん ・しゅうまい風 ・ほうれん草のごま和え ・小松菜の味噌汁 | 豚ひき肉・豆腐・玉葱 納豆・人参・ごま 小松菜・玉葱・油揚げw | ・お茶 ・パンブキンケーキ | 小麦粉・たまご ・砂糖 |
| 18 | 金 | ・卵ボーロ | ・煮込みうどん ・大豆の煮物 ・バナナ | ・お茶 ・ふかし芋 | ・肉うどん ・大豆の煮物 ・バナナ ・ひじきとキャベツのサラダ | うどん・豚肉・ねぎ 大豆・玉葱・人参 ひじき・キャベツ・人参 | ・お茶 ・レーズンクッキー | 小麦粉・砂糖 ・レーズン なたね油 |
| 19 | 土 | ・おせんべい | ・人参とコーンの粥 ・キャベツの煮浸し ・小松菜のすまし汁 | ・お茶 ・おせんべい | ・炊き込みチャーハン風 ・キャベツのコールスロー ・小松菜のすまし汁 | 豚肉・ねぎ・たまご キャベツ・胡瓜・コーン 小松菜・人参・麩 | ・お茶 ・おせんべい | |
| 21 | 月 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・麻婆豆腐風 ・ほうれん草としらすの煮浸 | ・お茶 ・バナナ | ・ごはん ・麻婆豆腐 ・もやしの中華和え ・ほうれん草のスープ | 豆腐・豚ひき肉・玉ねぎ もやし・人参・胡瓜・白す ほうれん草 | ・お茶 ・バナナ | |
| 22 | 火 | 即位礼正殿の儀 | | | | | | |
| 23 | 水 | ・卵ボーロ | ・7倍粥 ・鶏肉の味噌煮 ・豆腐とわかめの煮浸し | ・お茶 ・パン粥 | ・ごはん ・鶏のみそ焼き ・ポテトサラダ ・豆腐とわかめのおすまし | 鶏肉・味噌・砂糖 じゃが芋・胡瓜 豆腐・わかめ・ねぎ | ・お茶 ・ごまトースト | 食パン・砂糖 ・ごま |
| 24 | 木 | ・おせんべい | ・さつま芋粥 ・たまごとしらすの味噌汁 | ・お茶 ・マカロニきなこ | ・さつま芋ごはん・干草焼 ・ひじきサラダ ・大根の味噌汁 | ツナ缶・人参・たまご ひじき・ごぼう・大豆 大根・ねぎ | ・お茶 ・スパゲティンポリタン | スパゲティ・豚肉 ・ピーマン 玉ねぎ |
| 25 | 金 | ・卵ボーロ | ・7倍粥 ・白身魚のコーン煮 ・ブロッコリーとしらすの煮 | ・お茶 ・にんじん粥 | ・ごはん ・魚のコーン煮 ・ブロッコリーのじゃこ和え ・キャベツのスープ | たら・小麦粉・クリームコーン缶 ブロッコリー・しらす キャベツ・玉ねぎ・人参 | ・お茶 ・きんぴらおにぎり | ごぼう・人参 ごま |
| 26 | 土 | ・おせんべい | ・7倍粥 ・親子煮 ・じゃが芋とキャベツの味噌汁 | ・お茶 ・おせんべい | ・親子丼 ・胡瓜のごまサラダ ・じゃが芋の味噌汁 | 鶏肉・玉ねぎ・卵・のり 胡瓜・人参・もやし・ごま じゃが芋・キャベツ | ・お茶 ・おせんべい | |
| 28 | 月 | ・おせんべい | ・食パン粥 ・肉じゃが風 ・胡瓜のフレンチサラダ風 | ・お茶 ・さつま芋とバナナ | ・食パン ・ホワイトシチュー ・胡瓜のフレンチサラダ | 鶏肉・じゃが芋・豆乳 胡瓜・人参・コーン | ・お茶 ・さつま芋とバナナ | |
| 29 | 火 | ・ゼリー | ・わかめ粥 ・豆腐のすき煮 ・ほうれん草の味噌汁 | ・お茶 ・南瓜の茶巾 | ・わかめごはん・すき煮風 ・南瓜のいとこ煮 ・ほうれん草の味噌汁 | 豚肉・豆腐・白菜 南瓜・あずき ほうれん草・玉葱・油揚げ | ・お茶 ・ジャムサンド | 食パン・いちご ジャム |
| 30 | 水 | ・卵ボーロ | ・7倍粥 ・たまごとしらすの味噌汁 | ・お茶 ・人参としらすの粥 | ・ごはん ・たまごとしらす ・ごま和え ・豚汁 | 人参・たまねぎ・たまご 胡瓜・人参・もやし・ごま 豚肉・大根・人参・ごぼう | ・お茶 ・人参のマーブルケーキ | 人参・小麦粉 砂糖 |
| 31 | 木 | ・おせんべい | ・トマトライス風 ・ブロッコリーの煮浸し ・みかん | ・お茶 ・ジャックオーランタン | ・ハロウィントマトライス ・ブロッコリーとツナのサラダ ・みかん | 豚肉・じゃが芋・トマト缶 ブロッコリー・人参・ツナ缶 みかん | ・お茶 ・南瓜のジャックオーランタン | 南瓜・砂糖 ・みりん風 |

★10時おやつ()内は中期食のおやつとなります。

★中期食はだし汁で調理し、調味料として使用しているのは、主にしょうゆ・砂糖・味噌です。

★仕入れの状況により、食材・献立変更する場合があります。

