

H 2 5. 8. 1 たかさご保育園キッチン

	たからこ休育風ヤツナン					
日	曜	1回食期	2~3回食期 午前	完了食期 昼食	2~3回食期 午後	完了食期おやつ
		(10:00~)	(10:00∼)	(10:15∼)	(14:00∼)	(14:30∼)
1,15 29	木	かゆ、煮魚	かゆ、煮魚(生鮭)	軟飯、煮魚	かや、スティック野菜(大根)し参)	たら雑炊 牛乳、果物
		煮びたし	煮びたし(ひじき、人参)	煮びたし、味噌汁	たら入りスープ	
		味料	味噌汁 (小松菜、長ねぎ)	ウインナーソテー	(大根、人参、長ねぎ、たら)	
16 30	金	かり、野菜の煮物	かゆ、豚いき肉と野菜の煮物	軟飯、わかめスープ	かな さつま もの目煮 (さつま)も)	しらす雑炊牛乳、果物
		(人参キャツ、したけ)	豚焙肉 人参 キャツ、 しょたけ	豚ひき肉と野菜の煮物	しらす入りスープ	
		わかめスープ	わかめスープ(わかめ、玉ねぎ、人参)	さつまいもの甘煮	(大根、人参、長ねぎ、しらす)	
3,17 31	土	かめ、煮魚	かゆ、煮魚(白身魚)	軟飯、煮魚	田子共外份人	野菜雑飲 牛乳
		野菜の煮物	野郊物(さつまもキャツ、玉起)	野菜の煮物、味噌汁	茂雑炊 (キャベツ、玉ねぎ、人参、大根)	
		味料	中学 (大根、人参)	スティックチーズ	(1) 2 (= 1.50() () () ()	
5 19	月	かめ、煮魚	かゆ、煮魚(白身魚)	軟飯、さつまいもの甘煮	かゆ、煮びたし(玉ねぎ、人参)	無難飲 牛乳、果物
		さつまいもの甘煮	さつまいもの甘煮 (さつまいも)	煮魚、味噌汁	鮭入りスープ	
		中針	中学 (玉ねぎ、わかめ)	マカロニのケチャップ煮	(大根、人参、長ねぎ、生鮭)	
6 20	火	カ*ゆ	かゆ、魚のホイル蒸し	軟飯、野菜スープ	かり、じゃかいもの目者(じゃかいも)	宋学龄 十乳、果物
		魚のホイル蒸し	(白身魚、人参、玉ねぎ、ピーマン)	魚のホイル蒸し	中学	
		野菜スープ	野菜スープ(えのき、もやし、なす)	じゃがいもの甘煮	(大根、人参、長ねぎ、かじき)	
7 21	水	かめ、煮魚	カ・ゆ、煮魚(白身魚)	軟飯、煮魚	かめ、おさつスティック(さつまいも)	おかめ雑炊牛乳、果物
		野菜の煮物	野菜の煮物(大根、人参、わかめ)	野菜の煮物、味噌汁	野菜スープ	
		中学	中学 分ぼちゃ、人参	さつまもとりんごから一煮	(大根、人参、長ねぎ)	
8 22	木	かり、野菜の煮物	かゆ、豚ひき肉と野菜の煮物	軟飯、味噌汁	じゃがいものトマト煮	じゃがいもの
		(人参玉は、キャベツ)	(豚いき肉、人参、玉ねぎ、キャベツ)	豚いき肉と野菜の煮物	じがも人会国道で、生生	トマト煮
		中学	中学 (大根、長ねぎ)	銀だらの煮付け	野菜スープ(キャベツ、人参)	牛乳、果物
9 23	金	かめ、煮魚	かゆ、煮魚(白身魚)	軟飯、煮魚	かゆ、かぼちゃの甘煮(かぼちゃ)	鶏そぼろ雑炊 牛乳、果物
		煮びたし	煮りたし(ほうれんそう、人参)	煮びたし、味噌汁	野菜スープ	
		中学	中学 (長ねぎ、わかめ、人参)	かぼちゃの天ぷら	(鶏焼き肉、人参、大根、長ねぎ)	
10 24	土	かゆ、野菜の煮物	かめ、鶏焼き肉と野菜の煮物	軟飯、野菜スープ	野菜雑炊	野菜維飲 牛乳
		(人参刊ぎブロッコリー) 野菜スープ	(鶏挽き肉、人参、玉ねぎ、ブッコリー)	鶏挽き肉と野菜の煮物	(人参 玉)ば、大根、ブロッコリー)	
		が、煮魚	野菜スープ(玉ねぎ、人参、大根) かゆ、煮魚(白身魚)	煮魚(かれい) 軟飯、煮魚	かゆ、豆腐の煮物(豆腐)	
12 26	月	10% 利用 煮0%し	煮びたし(ほうれんそう、もやし)	教政、利用 煮びたし、味噌汁	野菜スープ	洋風雑炊 牛乳、果物
		想がたり、現代は、現代は、現代は、現代は、現代は、現代は、現代は、現代は、現代は、現代は	東曾汁(さつまいも、人参)	かき揚げ	当来へ一ク (人参、玉ねぎ、ピーマン、生鮭)	
13 27		がゆ、煮魚	がり、煮魚(白身魚)	軟飯、煮魚	かり、スティックポテト(じゃがも)	かじき雑炊牛乳、果物
	火	ゆで野菜	ゆて野菜(キャベツ、人参)	ゆで野菜、味噌汁	かじき入りスープ	
		中学	中学 (大根、玉ねぎ)	煮豆	(大根、人参、長ねぎ、かじき)	
14 28	水	カギ	かゆ、豆腐と野菜の煮物	軟飯、味噌汁	かめ、煮魚(白身魚)	かぼちゃ雑炊牛乳、果物
		豆腐と野菜の煮物	(豆腐、人参、大根、わかめ)	豆腐と野菜の煮物	野菜スープ	
		中針	中曾汁 (人参、長ねぎ)	かぼちゃの甘煮	(大根、人参、長ねぎ、かぼちゃ)	
2	金	かり、野菜の煮物	かゆ、豚ひき肉と野菜の煮物	軟飯、わかめスープ	かゆ、りんごの甘煮(りんご)	しらす雑炊牛乳、果物
		(人参、玉ねぎ、なす)	豚いき肉、人参、玉ねぎ、なす)	豚ひき肉と野菜の煮物	しらす入りスープ	
		わかめスープ	わかめスープ(わかめ、長ねぎ、大根)	りんごのコンポート	(大根、人参、長ねぎ、しらす)	
L	1	<u> </u>			<u> </u>	

*都合により材料が変更になる場合があります。 *初期食のメニューは、かゆ、汁物となります。汁物の材料は2回食と同じです。

☆完了食の果物について☆

完了食になると、午後に果物がつきます。子ども達の楽しみのひとつではありますが、果糖をとりすぎないようにするため少量です。りんごやなしは 1/8 切れをさらに 3 等分にして 2 枚、すいかは、5 cm \times 1 cm のスティックにしたものを 2 切れにしてだしています。

