

令和8年

10 月 予 定 献 立 表 (離 乳 食)

社会福祉法人 イエス団 一麦保育園

日	1日(木)	2日(金)	3日(土)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	10日(土)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	17日(土)	19日(月)
昼食	・おかゆ ・鶏ささみ野菜煮	・おかゆ ・しらす味噌煮	・おかゆ ・ツナ塩野菜煮	・おかゆ ・豆腐味噌煮	・おかゆ ・鶏団子野菜煮	・おかゆ ・カラスガレイ味噌煮	・おかゆ ・鶏ささみコーンクリーム煮	・おかゆ ・しらす豆腐野菜煮	・おかゆ ・ツナ塩野菜煮	・おかゆ ・鶏団子味噌煮	・おかゆ ・しらす野菜煮	・おかゆ ・鮭野菜味噌煮	・おかゆ ・しらす野菜煮	・おかゆ ・鶏団子コーンクリーム煮	・おかゆ ・しらす塩野菜煮
おやつ	・味噌おじや ・じゃが芋のおやき	・しょうゆおじや ・さつま芋蒸しパン	・味噌おじや	・コーンクリームおじや ・りんごケーキ	・塩おじや ・南瓜入りホットケーキ	・しょうゆおじや ・ブレーンケーキ	・味噌おじや ・りんご蒸しパン	・塩おじや ・さつま餅	・しょうゆおじや	・コーンクリームおじや ・じゃが芋ケーキ	・味噌おじや ・南瓜蒸しパン	・味噌おじや ・バナナホットケーキ	・味噌おじや ・蒸しパン	・しょうゆおじや	・味噌おじや ・りんごホットケーキ
材 料 名	米 鶏肉ささみにんじんかぼちゃたまねぎこまつな混合削り節こいくちしょうゆ三温糖	米 しらす干しじゃがいもにんじんたまねぎほうれんそう混合削り節味噌	米 まぐろ水煮缶にんじんかぼちゃたまねぎこまつな混合削り節三温糖食塩	米 絹ごし豆腐にんじんじゃがいもたまねぎほうれんそう混合削り節味噌	米 鶏ミンチじゃがいも食塩にんじんさつまいもたまねぎこまつな混合削り節こいくちしょうゆ三温糖	米 カラスガレイにんじんかぼちゃたまねぎほうれんそう絹ごし豆腐混合削り節味噌	米 鶏肉ささみたまねぎにんじんじゃがいもほうれんそうクリームコーン缶混合削り節食塩	米 しらす干し絹ごし豆腐かぼちゃにんじんさつまいもたまねぎ混合削り節こいくちしょうゆ三温糖	米 まぐろ水煮缶にんじんさつまいもたまねぎほうれんそう混合削り節三温糖食塩	米 鶏ミンチじゃがいも食塩にんじんかぼちゃこまつなたまねぎ混合削り節味噌	米 しらす干しさつまいもにんじんたまねぎほうれんそう混合削り節こいくちしょうゆ三温糖	米 紅さけにんじんたまねぎかぼちゃほうれんそう混合削り節味噌	米 しらす干しじゃがいもにんじんたまねぎかぼちゃほうれんそう混合削り節味噌	米 鶏ミンチじゃがいも食塩にんじんたまねぎにんじんかぼちゃほうれんそうクリームコーン缶混合削り節食塩片栗粉	米 しらす干しさつまいもにんじんたまねぎほうれんそう混合削り節食塩三温糖片栗粉
	米 じゃがいもキャベツほうれんそう混合削り節味噌 じゃがいも食塩片栗粉三温糖こいくちしょうゆなたね油	米 さつまいもはくさいこまつな混合削り節こいくちしょうゆ さつまいも薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 じゃがいもキャベツほうれんそう混合削り節味噌	米 さつまいもはくさいこまつな混合削り節クリームコーン缶食塩 りんご三温糖薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳なたね油	米 かぼちゃはくさいほうれんそう混合削り節食塩 かぼちゃ薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳なたね油	米 じゃがいもはくさいこまつな混合削り節こいくちしょうゆ 薄力粉三温糖豆乳ベーキングパウダーなたね油	米 さつまいもキャベツこまつな混合削り節味噌 三温糖豆乳薄力粉ベーキングパウダーりんご三温糖	米 さつまいもはくさいほうれんそう混合削り節食塩 さつまいも三温糖片栗粉こいくちしょうゆ三温糖	米 じゃがいももやしこまつな混合削り節こいくちしょうゆ さつまいも三温糖片栗粉こいくちしょうゆ三温糖	米 じゃがいもキャベツほうれんそう混合削り節クリームコーン缶食塩 じゃがいも薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳なたね油	米 かぼちゃはくさいこまつな混合削り節味噌 かぼちゃ薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 じゃがいもキャベツこまつな混合削り節食塩 薄力粉ベーキングパウダー豆乳三温糖なたね油バナナ	米 さつまいもはくさいこまつな混合削り節味噌 薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 じゃがいもはくさいこまつな混合削り節こいくちしょうゆ 薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 じゃがいもはくさいこまつな混合削り節味噌 薄力粉ベーキングパウダー豆乳三温糖なたね油りんご
日	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	31日(土)	◎離乳食後期は、歯ごたえのあるものを噛んで食べる時期です。歯ぐきを使ってカミカミの練習をします。柔らかすぎても固すぎても丸飲みの原因になります。目安はバナナくらいの固さです。 【おやつについて】 黒字は離乳食用のおやつ、青字はつまみ食べ用のおやつどちらかで提供していきます。 土曜日のおやつに関してはおじや食に統一させていただきます。 【保育園の給食】 保育園の給食は、様々な種類の食材や調味料を使用します。それぞれの旨味が合わさり、家庭では出せない味を食すことが出来ます。使用する食材や調味料は、ご家庭でお試し頂いてから、給食で提供します。 ご協力のほど、宜しくお願い致します。 			
昼食	・おかゆ ・鮭野菜味噌煮	・おかゆ ・鶏団子野菜煮	・おかゆ ・鶏ささみ塩野菜煮	・おかゆ ・カラスガレイ味噌煮	・おかゆ ・ツナ野菜煮	・おかゆ ・しらすコーンクリーム煮	・おかゆ ・カラスガレイ野菜煮	・おかゆ ・鶏ささみ野菜味噌煮	・おかゆ ・しらすコーンクリーム煮	・おかゆ ・鶏団子味噌煮	・おかゆ ・ツナ塩野菜煮				
おやつ	・塩おじや ・じゃが芋ケーキ	・味噌おじや ・南瓜蒸しパン	・コーンクリームおじや ・じゃが餅	・しょうゆおじや ・ホットケーキ	・塩おじや	・味噌おじや ・さつま芋のおやき	・コーンクリームおじや ・りんご蒸しパン	・しょうゆおじや ・人参ケーキ	・味噌おじや ・じゃが芋蒸しパン	・塩おじや ・りんごホットケーキ	・味噌おじや				
材 料 名	米 紅さけにんじんたまねぎかぼちゃこまつな混合削り節味噌	米 鶏ミンチじゃがいも食塩にんじんじゃがいもたまねぎほうれんそう混合削り節こいくちしょうゆ三温糖	米 鶏肉ささみにんじんかぼちゃたまねぎこまつな絹ごし豆腐混合削り節食塩三温糖	米 カラスガレイにんじんさつまいもたまねぎこまつな混合削り節味噌	米 まぐろ水煮缶にんじんかぼちゃほうれんそう混合削り節こいくちしょうゆ三温糖	米 しらす干しにんじんじゃがいもこまつなたまねぎクリームコーン缶混合削り節食塩	米 カラスガレイにんじんかぼちゃたまねぎこまつな混合削り節三温糖こいくちしょうゆ	米 鶏肉ささみにんじんじゃがいもたまねぎほうれんそう混合削り節味噌	米 しらす干しにんじんかぼちゃほうれんそうたまねぎ絹ごし豆腐クリームコーン缶混合削り節食塩	米 鶏ミンチじゃがいも食塩にんじんじゃがいもこまつなたまねぎ混合削り節味噌	米 まぐろ水煮缶にんじんさつまいもたまねぎほうれんそう混合削り節三温糖食塩				
	米 じゃがいもはくさいほうれんそう混合削り節食塩 じゃがいも薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳なたね油	米 かぼちゃキャベツこまつな混合削り節味噌 かぼちゃ薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 じゃがいもキャベツほうれんそう混合削り節食塩 じゃがいも三温糖片栗粉こいくちしょうゆ三温糖	米 じゃがいもはくさいほうれんそう混合削り節こいくちしょうゆ 薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳なたね油	米 さつまいもキャベツこまつな混合削り節食塩 さつまいも三温糖片栗粉しょうゆなたね油	米 さつまいもキャベツほうれんそう混合削り節味噌 さつまいも三温糖片栗粉しょうゆなたね油	米 じゃがいもはくさいほうれんそう混合削り節食塩 にんじんベーキングパウダー薄力粉三温糖豆乳なたね油	米 じゃがいもはくさいこまつな混合削り節こいくちしょうゆ じゃがいも薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 じゃがいもはくさいこまつな混合削り節味噌 じゃがいも薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳	米 かぼちゃキャベツほうれんそう混合削り節食塩 薄力粉ベーキングパウダー豆乳三温糖なたね油りんご	米 じゃがいもキャベツこまつな混合削り節味噌 じゃがいも薄力粉ベーキングパウダー三温糖豆乳				