

4月こんだて表

後期



2025年（令和7年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
1	火	豆腐と豚肉の煮物 じゃがいもの味噌汁 おかゆ（軟飯）	米 じゃがいも 片栗粉	豆腐 豚肉 味噌	玉ねぎ にんじん 白菜
2	水	豆腐のあんかけ キャベツと豚肉のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	豆腐 豚肉	にんじん キャベツ・クリームコーン 玉ねぎ・きゅうり
3	木	鮭のあんかけ 野菜のくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鮭	キャベツ 小松菜・チンゲン菜 にんじん・玉ねぎ
4	金	白菜と高野のそぼろ煮 じゃがいものぼってり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 高野豆腐	白菜 にんじん 玉ねぎ
7	月	うどん 白菜と牛肉のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	牛肉 わかめ	玉ねぎ にんじん・ねぎ 白菜
8	火	鶏じゃが ブロッコリーのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉	玉ねぎ・きゅうり にんじん ブロッコリー
9	水	白身魚のあんかけ キャベツの味噌汁 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	白身魚 味噌	玉ねぎ にんじん・キャベツ 白菜
10	木	じゃがいものそぼろ煮 キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩・じゃがいも	鶏むねミンチ	玉ねぎ にんじん・三度豆 キャベツ・ほうれん草
11	金	豆腐と鶏肉のうま煮 さつまいものぼってり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 さつまいも・麩	豆腐 鶏肉	玉ねぎ にんじん 白菜
14	月	肉うどん 大根のそぼろ煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 うどん	牛肉 鶏むねミンチ	玉ねぎ にんじん 白菜・大根
15	火	魚のあんかけ 白菜のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	魚 豆腐	玉ねぎ にんじん・きゅうり チンゲン菜・白菜
16	水	すき焼き風煮 青菜のくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	豆腐 牛肉	玉ねぎ・にんじん 白菜・小松菜 キャベツ
17	木	キャベツと豚肉の煮物 大根のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	豚肉	玉ねぎ 大根・にんじん キャベツ・三度豆
18	金	豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーのくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏むねミンチ 豆腐	玉ねぎ にんじん ブロッコリー
21	月	鶏肉とじゃがいもの煮物 ほうれん草のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉	玉ねぎ・にんじん ほうれん草 きゅうり
22	火	白菜と肉だんごのスープ煮 キャベツのじゃこ煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	豆腐・ちりめんじゃこ 鶏ミンチ 豚ミンチ	玉ねぎ・にんじん 白菜 キャベツ・きゅうり
23	水	高野のうま煮 大根のそぼろ煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	高野豆腐 鶏むねミンチ	玉ねぎ・にんじん 三度豆・白菜 小松菜・大根
24	木	肉だんごのスープ煮 じゃがいものミルク煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃがいも	牛ミンチ 豚ミンチ 粉ミルク	玉ねぎ・にんじん ブロッコリー 白菜・クリームコーン
25	金	鮭のあんかけ ブロッコリーのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	鮭	玉ねぎ にんじん ブロッコリー・キャベツ
28	月	うどん 野菜のおかか煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 うどん	わかめ かつお節	玉ねぎ にんじん・白菜 小松菜・キャベツ
30	火	豚肉とチンゲン菜の煮物 キャベツのクリーム煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	豚肉 豆乳	玉ねぎ・チンゲン菜 にんじん・きゅうり キャベツ・クリームコーン

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。