

10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	水	豆腐のそぼろ煮 野菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	豆腐 鶏むねミンチ	みどり キャベツ 小松菜 にんじん・玉ねぎ
2	木	高野のうま煮 じゃが芋の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	高野豆腐 鶏肉	にんじん・キャベツ ほうれん草 玉ねぎ
3	金	ブロッコリーと大豆の煮物 さつま芋のほっとり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	大豆水煮	にんじん ブロッコリー・きゅうり 玉ねぎ
6	月	白菜と豆腐のスープ煮 さつま芋と豚肉のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 さつま芋	豚肉 ひじき 豆腐	にんじん 白菜 玉ねぎ
7	火	小松菜のじゃこ和え 白菜と豚肉の中華煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豚肉 ちりめんじゃこ	にんじん 小松菜 白菜・玉ねぎ
8	水	魚のあんかけ 豆腐の味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	魚 豆腐・味噌 わかめ	キャベツ にんじん 玉ねぎ
9	木	じゃがぶー ブロッコリーのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	豚肉	玉ねぎ・三度豆 ブロッコリー にんじん
10	金	豆腐のうま煮 キャベツのそぼろ煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 鶏むねミンチ	小松菜・キャベツ にんじん 玉ねぎ
14	火	うどん 紅白煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 うどん・じゃが芋	牛肉 わかめ	玉ねぎ・ねぎ 白菜 にんじん
15	水	白菜と豚肉のうま煮 そうめん入り味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 そうめん	豚肉 味噌 豆腐	にんじん 玉ねぎ 白菜
16	木	じゃが芋と豚肉のトマト煮 キャベツのクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	豚肉 粉ミルク	玉ねぎ・クリームコーン キャベツ・きゅうり にんじん・トマト
17	金	鮭の野菜あんかけ キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	鮭 豆腐	にんじん・玉ねぎ 小松菜 キャベツ
20	月	チンゲン菜と鶏のうま煮 さつま芋の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 さつま芋	鶏肉	チンゲン菜 きゅうり にんじん・玉ねぎ
21	火	魚のあんかけ 豆腐の味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	魚 豆腐 味噌	にんじん キャベツ・白菜 玉ねぎ
22	水	白菜と肉だんごのスープ煮 キャベツのじゃこ煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	鶏ミンチ・豚ミンチ 豆腐 ちりめんじゃこ・わかめ	白菜・にんじん 玉ねぎ・キャベツ きゅうり
23	木	さつま芋のそぼろ煮 ブロッコリーのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 さつま芋・麩	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ ブロッコリー チンゲン菜
24	金	白菜の中華煮 キャベツとささみのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豚肉 ささみ	白菜・にんじん ピーマン・玉ねぎ キャベツ・きゅうり
27	月	切干大根の煮物 キャベツと豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豚肉 豆腐	切干大根・白菜 にんじん キャベツ・きゅうり
28	火	あんかけハンバーグ じゃが芋のほっとり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	豚ミンチ 鶏ミンチ 豆腐	玉ねぎ・にんじん 大根 ブロッコリー
29	水	肉じゃが キャベツのかつお和え 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	牛肉 かつお	玉ねぎ きゅうり・キャベツ にんじん
30	木	豆腐の中華煮 キャベツのクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豚肉 豆腐 粉ミルク	キャベツ 玉ねぎ・もやし・きゅうり クリームコーン・にんじん
31	金	ミートボールのスープ煮 ブロッコリーの煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	豚ミンチ	白菜・玉ねぎ 人参・きゅうり ブロッコリー

※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。