

9月こんだて表

中期



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	月	鶏のトマト煮 キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 じゃが芋 片栗粉	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ トマト・キャベツ きゅうり
2	火	白菜と肉だんごのスープ 豆腐のあんかけ おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	玉ねぎ・ねぎ 白菜 にんじん
3	水	鶏じゃが 白菜のうま煮 おかゆ（軟飯）	片栗粉 じゃが芋 米	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 白菜 三度豆
4	木	豆腐の煮物 ほうれん草のクリーム煮 おかゆ（軟飯）	片栗粉 米	豆腐 粉ミルク	キャベツ・にんじん 玉ねぎ・ほうれん草 クリームコーン
5	金	白身魚のあんかけ くずし豆腐汁 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	白身魚 豆腐	にんじん・玉ねぎ チンゲン菜 きゅうり・キャベツ
8	月	鶏と大根の煮物 キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	片栗粉 米 麴	鶏むねミンチ	にんじん 玉ねぎ 大根・キャベツ
9	火	じゃが芋のそぼろ煮 野菜のくたくた煮 おかゆ（軟飯）	じゃが芋 米 片栗粉	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 三度豆・キャベツ 小松菜
10	水	白身魚の野菜あんかけ 白菜とじゃが芋のぼつてり煮 おかゆ（軟飯）	片栗粉 じゃが芋 米	白身魚	きゅうり・キャベツ 玉ねぎ にんじん・白菜
11	木	高野のそぼろ煮 さつま芋のぼつてり煮 おかゆ（軟飯）	米 さつま芋 片栗粉	高野豆腐 鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ 三度豆 白菜
12	金	肉だんごのクリーム煮 じゃが芋とブロッコリーのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 じゃが芋 片栗粉	鶏むねミンチ 粉ミルク	ブロッコリー にんじん・玉ねぎ クリームコーン
16	火	キャベツのくたくた煮 じゃが芋のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ	玉ねぎ・にんじん キャベツ きゅうり
17	水	鶏とキャベツの煮物 かぼちゃのぼつてり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ キャベツ かぼちゃ
18	木	鮭の野菜あんかけ 豆腐とブロッコリーのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鮭 豆腐	ブロッコリー 白菜 にんじん・玉ねぎ
19	金	小松菜のそぼろ煮 豆腐と野菜のくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麴	豆腐 鶏むねミンチ	小松菜 にんじん 玉ねぎ・白菜
22	月	うどん かぼちゃのミルク煮 おかゆ（軟飯）	うどん 米 片栗粉	粉ミルク	にんじん・玉ねぎ 白菜 かぼちゃ
24	水	キャベツと鶏のうま煮 チンゲン菜のすまし汁 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん・きゅうり 玉ねぎ・キャベツ チンゲン菜
25	木	キャベツの煮物 じゃが芋のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 じゃが芋 片栗粉	鶏むねミンチ	玉ねぎ にんじん・キャベツ きゅうり
26	金	魚のあんかけ キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麴	鮭	小松菜 にんじん・玉ねぎ チンゲン菜・キャベツ
29	月	豆腐となすのうま煮 キャベツのクリーム煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麴	豆腐 粉ミルク	にんじん・玉ねぎ きゅうり・キャベツ クリームコーン・なす
30	火	じゃが芋のそぼろ煮 野菜と豆腐のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃが芋	豆腐 鶏むねミンチ	にんじん 玉ねぎ・小松菜 白菜

※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。