

10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	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	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	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	白菜と豆腐のスー煮 さつま芋と鶏のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 さつま芋	鶏むねミンチ 豆腐	にんじん 白菜 玉ねぎ
7	火	小松菜のうま煮 白菜と鶏の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鶏むねミンチ	にんじん 小松菜 白菜・玉ねぎ
8	水	魚のあんかけ 豆腐の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	魚 豆腐	キャベツ にんじん 玉ねぎ
9	木	鶏じゃが ブロッコリーのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	鶏むねミンチ	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	鶏むねミンチ	玉ねぎ・ねぎ 白菜 にんじん
15	水	白菜のうま煮 豆腐の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐	にんじん 玉ねぎ 白菜
16	木	じゃが芋と鶏のトマト煮 キャベツのクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ 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	鶏むねミンチ	チンゲン菜 きゅうり にんじん・玉ねぎ
21	火	魚のあんかけ 豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	魚 豆腐	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煮 キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	鶏むねミンチ 豆腐	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	白菜の煮物 キャベツとささみのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	ささみ	白菜・にんじん 玉ねぎ キャベツ・きゅうり
27	月	白菜のくたくた煮 キャベツと豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	豆腐	白菜 にんじん キャベツ・きゅうり
28	火	肉だんごのスー煮 じゃが芋のほっとり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ 豆腐	玉ねぎ・にんじん 大根 ブロッコリー
29	水	鶏じゃが キャベツのおかか煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麩	鶏むねミンチ かつお	玉ねぎ きゅうり・キャベツ にんじん
30	木	豆腐のうま煮 キャベツのクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 粉ミルク	キャベツ 玉ねぎ・きゅうり クリームコーン・にんじん
31	金	鶏だんごの煮物 ブロッコリーの煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ	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。