6月こんだて表

離乳食中期

令和8年（2026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	キャベツのそぼろ煮 チンゲン菜の煮物 おかゆ（軟飯）	米 麩 片栗粉	鶏むねミンチ	にんじん 玉ねぎ・チンゲン菜 キャベツ・きゅうり
2	火	小松菜と鶏の中華煮 豆腐のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	キャベツ にんじん 玉ねぎ・小松菜
3	水	魚のあんかけ キャベツのくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	白身魚	キャベツ 玉ねぎ・白菜 にんじん
4	木	鶏とキャベツのうま煮 じゃがいものぽってり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ	にんじん・玉ねぎ きゅうり キャベツ・クリームコーン
5	金	肉だんごのスープ煮 小松菜と豆腐のうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	キャベツ 玉ねぎ・にんじん 白菜・小松菜
8	月	高野と大豆のうま煮 さつま芋の煮物 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 さつま芋	高野豆腐 大豆水煮	にんじん 玉ねぎ 三度豆
9	火	肉だんごのクリーム煮 かぼちゃのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆乳	玉ねぎ・かぼちゃ にんじん・クリームコーン きゅうり・チンゲン菜
10	水	白身魚のあんかけ キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	白身魚	小松菜 にんじん 玉ねぎ・キャベツ
11	木	鶏とブロッコリーのうま煮 じゃが芋のクリーム煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ 粉ミルク	玉ねぎ・きゅうり にんじん・ブロッコリー クリームコーン
12	金	高野のうま煮 なすのそぼろ煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ 高野豆腐	にんじん なす 玉ねぎ
15	月	うどん じゃが芋のぽってり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 うどん・じゃが芋	鶏むねミンチ	にんじん 玉ねぎ 白菜
16	火	豆腐のそぼろあんかけ キャベツのおかか煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐 かつお節	玉ねぎ にんじん・キャベツ ほうれん草
17	水	鮭の野菜あんかけ 野菜スープ おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鮭 豆腐	にんじん 玉ねぎ・きゅうり チンゲン菜・白菜
18	木	鶏のうま煮 キャベツのくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	鶏むねミンチ	キャベツ・玉ねぎ にんじん 小松菜
19	金	ブロッコリーのそぼろ煮 かぼちゃのぽってり煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 麩	鶏むねミンチ	にんじん・きゅうり 玉ねぎ・ブロッコリー かぼちゃ
22	月	豆腐と鶏のうま煮 キャベツのじゃこ和え おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ 豆腐	キャベツ・にんじん きゅうり 玉ねぎ・チンゲン菜
23	火	じゃが芋のミルク煮 キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 じゃが芋 片栗粉	粉ミルク	玉ねぎ にんじん キャベツ
24	水	鶏じゃが キャベツのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉・麩 じゃが芋	鶏むねミンチ	玉ねぎ・にんじん きゅうり キャベツ
25	木	豆腐のそぼろ煮 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 豆腐	玉ねぎ にんじん 三度豆
26	金	鮭のあんかけ 白菜と豆腐の煮物 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鮭 豆腐	小松菜 にんじん・白菜 チンゲン菜・玉ねぎ
29	月	うどん キャベツのくたくた煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉	鶏むねミンチ	にんじん キャベツ 玉ねぎ・三度豆
30	火	じゃがいものクリーム煮 肉だんごのうま煮 おかゆ（軟飯）	米 片栗粉 じゃが芋	鶏むねミンチ 粉ミルク	玉ねぎ・きゅうり キャベツ・クリームコーン 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。