

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

※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。