



## 令和6年4月 献立表(離乳食 9~11か月)

箕面市立保育所・認定こども園給食

日付	給食	3時	からだの血や肉になるもの	からだの熱や力になるもの	体の調子をととのえるもの	その他
1(月)		りんご果汁 ゆでじゃが		じゃがいも	りんご果汁	塩
2(火)	おかゆ,旨煮,煮浸し	りんご じゃがいもおやき	牛肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,片栗粉,サラダ油	たまねぎ,人参,はくさい, きゅうり,りんご	だし昆布,しょうゆ,塩
3(水)	おかゆ,旨煮,味噌汁	りんご おじや	牛肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖	たまねぎ,人参,キャベツ,ほ うれん草,りんご	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌,塩
4(木)	おかゆ,旨煮,煮浸し	いよかん 煮込みうどん	豚肉,凍り豆腐,牛肉	米,じゃがいも,三温糖,うど ん	大根,人参,たまねぎ,キャ ベツ,伊予かん,はくさい	だし昆布,しょうゆ,塩
5(金)	おかゆ,旨煮,味噌汁	デコポン さつまいものおやき	鶏肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,さつ まいも,片栗粉,サラダ油	人参,きゅうり,たまねぎ,デ コポン	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌
6(土)	おかゆ,旨煮,いちご	おじや	鶏肉,凍り豆腐	米,さつまいも	人参,切干し大根,苺	だし昆布,しょうゆ,塩
8(月)	おかゆ,白身魚の煮付け 味噌汁	いよかん おじや	白身魚	米,三温糖,じゃがいも	たまねぎ,人参,ほうれん草, 伊予かん	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌
9(火)	おかゆ,新じゃがいものそぼろ煮 野菜の味噌汁	はっさく じゃがいものおやき	牛ひき肉,(絹)豆腐	米,新じゃがいも,サラダ油, 三温糖,片栗粉	人参,たまねぎ,ほうれん草, はっさく	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌,塩
10(水)	おかゆ,旨煮,煮浸し	いちご おじや	鶏肉,凍り豆腐	米,三温糖	たまねぎ,人参,キャベツ, きゅうり,苺	だし昆布,しょうゆ
11(木)	おかゆ,豆腐の旨煮,煮浸し	いちご お好みおやき	凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,片 栗粉,サラダ油	人参,ほうれん草,キャベツ,	だし昆布,しょうゆ 苺
12(金)	おかゆ,白身魚の煮付け,煮浸し	いちご さつまいものおやき	白身魚	米,三温糖,さつまいも,片 栗粉,サラダ油	キャベツ,たまねぎ,人参,苺	だし昆布,しょうゆ
13(土)	おかゆ,旨煮,いよかん	おじや	豚肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖	たまねぎ,人参,ほうれん草, 伊予かん	だし昆布,しょうゆ
15(月)	おかゆ,白身魚の煮付け 味噌汁	いちご だいこんのお焼き	白身魚	米,三温糖,片栗粉,サラダ 油	ほうれん草,大根,人参,た まねぎ,苺	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌

日付	給食	3時	からだの血や肉になるもの	からだの熱や力になるもの	体の調子をととのえるもの	その他
16(火)	おかゆ,旨煮,煮浸し	りんご じゃがいもおやき	牛肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,片栗粉,サラダ油	たまねぎ,人参,はくさい, きゅうり,りんご	だし昆布,しょうゆ,塩
17(水)	おかゆ,旨煮,味噌汁	りんご おじや	牛肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖	たまねぎ,人参,キャベツ,ほ うれん草,りんご	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌,塩
18(木)	おかゆ,旨煮,煮浸し	清見オレンジ お好みおやき	豚ひき肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,片栗粉,サラダ油	たまねぎ,人参,キャベツ,清 見オレンジ	だし昆布,しょうゆ
19(金)	おかゆ,旨煮,味噌汁	デコポン さつまいものおやき	鶏肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,さつ まいも,片栗粉,サラダ油	人参,きゅうり,たまねぎ,デ コポン	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌
20(土)	おかゆ,旨煮,いちご	おじや	鶏肉,凍り豆腐	米,さつまいも	人参,切干し大根,苺	だし昆布,しょうゆ,塩
22(月)	おかゆ,白身魚の煮付け 味噌汁	清見オレンジ おじや	白身魚	米,三温糖,じゃがいも	たまねぎ,人参,ほうれん草, 清見オレンジ	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌
23(火)	おかゆ,新じゃがいものそぼろ煮 野菜の味噌汁	はっさく じゃがいものおやき	牛ひき肉,(絹)豆腐	米,新じゃがいも,サラダ油, 三温糖,片栗粉	人参,たまねぎ,ほうれん草, はっさく	だし昆布,しょうゆ,赤 味噌,白味噌,塩
24(水)	おかゆ,旨煮,煮浸し	いちご おじや	鶏肉,凍り豆腐	米,三温糖	たまねぎ,人参,キャベツ, きゅうり,苺	だし昆布,しょうゆ
25(木)	おかゆ,旨煮,煮浸し	清見オレンジ 煮込みうどん	豚肉,凍り豆腐,牛肉	米,じゃがいも,三温糖,うど ん	大根,人参,たまねぎ,キャ ベツ,清見オレンジ,はくさ い	だし昆布,しょうゆ,塩
26(金)	おかゆ,白身魚の煮付け,煮浸し	いちご さつまいものおやき	白身魚	米,三温糖,さつまいも,片 栗粉,サラダ油	キャベツ,たまねぎ,人参,苺	だし昆布,しょうゆ
27(土)	おかゆ,旨煮,清見オレンジ	おじや	豚肉,凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖	たまねぎ,人参,ほうれん草, 清見オレンジ	だし昆布,しょうゆ
30(火)	おかゆ,豆腐の旨煮,煮浸し	いちご お好みおやき	凍り豆腐	米,じゃがいも,三温糖,片 栗粉,サラダ油	人参,ほうれん草,キャベツ, 苺	だし昆布,しょうゆ

月平均栄養価 エネルギー 239kcal たんぱく質 7.7g 脂質 3.0g

\*上記以外にミルクがつきます。

\*献立は諸事情により、変更することがあります。

