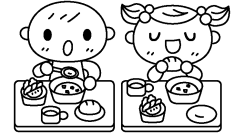


2024年
6月

こんだてびょう



三ツ境たんぽぽ保育園
りす組 離乳食中期

日	曜	昼食	3色分類			
			黄(力や体温のもとになる)	あか(体をつくる・血や肉になる)	みどり(体の調子を整える)	
3	17	月	7倍粥 味噌汁 鶏ひき肉と野菜の煮物 茹でにんじん	米、片栗粉、砂糖	鶏ひき肉	にんじん、たまねぎ、たまねぎ、なす、ブロッコリー
4	18	火	7倍粥 味噌汁 鮭の出汁煮 茹できゅうり	米、さつまいも、片栗粉	しろさけ	きゅうり、わかめ
5	19	水	肉みそうどん スープ 茹でじゃが芋	ゆでうどん、じゃがいも、片栗粉、砂糖	鶏ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)	たまねぎ、にんじん、キャベツ
6	20	木	7倍粥(納豆入り) 味噌汁 鮭の緑煮 茹でにんじん	米、さつまいも、片栗粉	挽きわり納豆、しろさけ	にんじん、ほうれんそう、だいこん
7	21	金	食パン粥 クリームシチュー 茹でブロッコリー	食パン、じゃがいも、小麦粉	牛乳、鶏ささ身	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー
10	24	月	7倍粥 味噌汁 鶏ひき肉と野菜のくず煮 茹できゅうり	米、砂糖、片栗粉	鶏ひき肉	たまねぎ、きゅうり、キャベツ、にんじん、だいこん
11	25	火	7倍粥(ひじき煮) 味噌汁 鯛の味噌煮 茹でさつま芋	米、さつまいも、砂糖、片栗粉	木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、たい	だいこん、にんじん、ひじき
12	26	水	7倍粥 鶏肉とトマトのスープ煮 茹できゅうり、カッテージチーズ	米、片栗粉	牛乳、鶏むね肉	きゅうり、トマト、たまねぎ、キャベツ
13	27	木	7倍粥 かじきと野菜の煮物 味噌汁	米、じゃがいも、片栗粉、砂糖	かじき、木綿豆腐	たまねぎ、ピーマン、にんじん
14	28	金	食パン粥 スープ 鶏ひき肉と玉葱の出汁煮 茹でパプリカ	食パン、砂糖、片栗粉	鶏ひき肉、牛乳	赤ピーマン、たまねぎ、キャベツ