26日(木) おかし

令和８年１１月分　０・１歳おやつ献立表

ひとつぶ保育園

日	曜	献立名	材料及び分量	備考
2・16	月	牛乳　くだもの ①きなこおにぎり 0 かやくぞうすい	(1歳)きなこおにぎり　(0歳) 米 15g 玉ねぎ 20 人参 7 出し汁、しょうゆ、みりん	1. やわらかめのおかゆを炊く。 2. 玉ねぎ、人参は細かく切る。 3. 1のおかゆにだし汁を加え、玉ねぎ、人参を入れ煮る。 4. しょうゆとみりんで調味し、火を通して仕上げる。
4・18	水	牛乳　くだもの ①揚げパン 0 ジャムロールサンド	(揚げパン) 超熟ロール 1/2本 上白糖 適宜 油 適宜 (ジャムロールサンド) 超熟ロール 1/2本 いちごジャム 5g	
5	木	牛乳 あべかわ風 くだもの	片栗粉 8g 湯 50ml きな粉 3 上白糖 3	1. 鍋に温湯と片栗粉を入れ、わらびもちのように火にかけ練る。 2. バットに広げ、冷蔵庫で冷やし固める。 3. きな粉と上白糖を混ぜ合わせる。 4. 適当な大きさに切り、3をかける。
6・20	金	牛乳 ふかし芋 くだもの	さつま芋 50g 塩	
7	土	牛乳 スナックスティック	スナックスティック 1本	
9・30	月	牛乳 きなこペンネ くだもの	ペンネ 10g 上白糖 4 きな粉 4 塩 少々	1. きな粉、塩、上白糖は混ぜ合わせておく。 2. ペンネはやわらかく茹でて、水でさっと洗い、ざるにとり水気をよく切る。 3. 1を2 にまぶす。
10・24	火	牛乳 キャロットゼリー くだもの	人参 10g もも(缶) 15 粉寒天 0.9 水+もも缶シロップ 60ml 上白糖 5	1. 寒天と水ともも缶シロップ(総量が60mlになるよう)を小鍋に入れ、弱火で煮溶かし、沸騰する直前に火を止める。 2. ゆでた人参・もも(缶)をミキサーにかける。 3. 2と3を混ぜ、型に流し、冷やし固める。 ※上白糖は甘さをみて加減する。
11・25	水	牛乳 チヂミ焼き(ツナ) くだもの	小麦粉 15g　ツナ(水煮) 9g 塩 少々　しょうゆ 少々 水 20　油・ごま油 適宜 キャベツ 8 人参 5 にら 2	1. 小麦粉、塩を合わせ、水を加え、やや固めにといておく。 2. キャベツ、人参せん切りにし、さっと炒める。 3. 1の生地に2の具と刻んだニラ、ツナを混ぜ合わせ、ホットプレートにうすめに流し入れ焼く。 4. 3にしょうゆをぬる。
12	木	牛乳 豆腐みたらし くだもの	絹ごし豆腐 50g 上白糖 5 しょうゆ 2 片栗粉 2 水 15	1. 豆腐はザルに入れて水気を切り、少し大きめのサイコロに切る。 2. 1を熱湯でゆでる。 3. 水・上白糖・しょうゆを火にかけ、水溶きの片栗粉でトロミをつける。 4. 豆腐の水気を切って、3のタレをからめる。
19・27	木、金	牛乳 フルーツミックス	パイン(缶) 15g もも(缶) 15 バナナ 15 水 20 上白糖 2	
14	土	牛乳 スナックパン	スナックパン(さつまいも) 1こ	
17	火	牛乳 クレープ くだもの	ホットケーキミックス 15g 水 20 油 適宜 いちごジャム 10	水を多めに、やわらかい生地にしてうすくのばして焼き、いちごジャムをはさむ。
13	金	牛乳 米粉のいちごむしパン くだもの	グルテンフリーケーキミックス 15g 水 13 油 1.8 いちごジャム 8 1袋あたりの分量 ※ケーキミックス200g　水 150　油 24	1. 水と油を混ぜたところに、グルテンフリーケーキミックスを入れて混ぜジャムを加えて混ぜて、型に入れて蒸す。 ※水と油を混ぜたところに、ケーキミックスを加えて混ぜるのがポイントです。
21	土	牛乳 バタースティック	十勝バタースティック 1本	
28	土	牛乳 スナックスティック	スナックスティック 1本	

※献立は、その日の都合により変更することがあります。