



7月 予定献立表(幼児)



えがお保育園

※午前おやつは1・2歳児のみです。

日付 曜日	属 食	昼食の食材				午前のおやつ 午後のおやつ	午後おやつ の主な食材
		血や肉になるもの	カや体温になるもの	体の調子を整えるもの	調味料他		
1 金	ポークカレー もやしサラダ オレンジ	豚肉	米・じゃがいも	玉ねぎ・人参・もやし・水菜・ キクラゲ・オレンジ	サラダ油・カレールウ・ 砂糖・酢・しょうゆ・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 麩ラスク	サラダ油・砂糖・麩
2 土	チャーハン ポテトサラダ 中華スープ・グレープフルーツ	豚ひき肉	米・じゃがいも	長ネギ・人参・コーン・椎茸・ きゅうり・チンゲン菜・ 玉ねぎ・グレープフルーツ	サラダ油・鶏がらだし・塩・ しょうゆ・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 マスカットゼリー&せんべい	ゼリーの素・せんべい
4 月	ごはん・みそ汁 鶏肉の照り焼き・インゲンソテー ナスの揚げ煮	鶏肉	米・里芋	絹さや・インゲン・コーン・ ナス・大根	かつおだし・みそ・砂糖・酒・ しょうゆ・サラダ油・ めんつゆ	せんべい・牛乳 牛乳 スイートパンキン	かぼちゃ・レーズン・ 砂糖・サラダ油
5 19 火	ごはん・豆腐の冷や汁風 ホッケのみりん焼き・ゆで野菜 切干大根煮	豆腐・油揚げ・ 魚(ホッケ)	米	きゅうり・おろし生薑・ ブロッコリー・人参・椎茸・ 切干大根	ゴマ・みそ・かつおだし・ みりん・しょうゆ・サラダ油・ 砂糖・酒・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 キャロットサブレ	小麦粉・砂糖・人参・ サラダ油
6 20 水	ごはん・みそ汁 旬の食材の日 ズッキーニ入りポークチャップ かぶのサラダ	油揚げ・豚肉・ しらす	米	もやし・インゲン・玉ねぎ・ ピーマン・ズッキーニ・かぶ・ きゅうり・トマト	かつおだし・みそ・ サラダ油・砂糖・ケチャップ・ ソース・コンソメ・酢・塩・ オリーブ油	せんべい・牛乳 牛乳 お好み焼き	鶏ひき肉・長ネギ・ キャベツ・小麦粉・ かつおだし・サラダ油・ ソース・青のり
7 木 七夕	七夕そうめん 野菜かきあげ・とり天 ゆかり和え・オレンジ 	鶏肉・ツナ	そうめん	人参・オクラ・小ネギ・ 玉ねぎ・かぼちゃ・ キャベツ・オレンジ	めんつゆ・かつおだし・ 小麦粉・サラダ油・ゆかり	せんべい・牛乳 牛乳 黒せんべい・きらきらゼリー	せんべい・白桃缶・ ゼリーの素
21 木	冷しねばねばうどん かぼちゃサラダ オレンジ	ツナ・納豆・ 油揚げ	うどん	オクラ・きゅうり・かぼちゃ・ 玉ねぎ・人参・オレンジ	しょうゆ・めんつゆ・砂糖・ かつおだし・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 みそ焼きおにぎり	米・みそ・砂糖・ しょうゆ
8 22 金	ごはん・みそ汁 豚肉と春雨の炒め物 三色ナムル	豚肉	米・春雨・ じゃがいも	玉ねぎ・長ネギ・インゲン・ 赤ピーマン・キクラゲ・ もやし・ほうれん草・人参	かつおだし・みそ・ サラダ油・鶏がらだし・ しょうゆ・酢・ごま油・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 おさつ春巻	さつまいも・砂糖・ 春巻の皮・サラダ油
9 23 土	高野豆腐のそぼろ丼 ひじきと人参のマヨ和え みそ汁・バナナ	鶏ひき肉・ 高野豆腐・ ひじき	米	おろし生薑・グリーンピース・ ほうれん草・切干大根・ きゅうり・人参・バナナ	サラダ油・砂糖・しょうゆ・ みそ・かつおだし・ エッグフリーマヨネーズ	せんべい・牛乳 牛乳 わかめおにぎり	米・ワカメ
11 25 月	ごはん・みそ汁 豚肉とじゃがいもの煮物 青菜の納豆和え	豚肉・納豆	米・じゃがいも	ナス・しめじ・玉ねぎ・人参・ 小松菜	かつおだし・みそ・ サラダ油・砂糖・酒・ しょうゆ・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 マカロニきなこ	マカロニ・きなこ・砂糖
12 26 火	ごはん・みそ汁 アジの唐揚げ 夏野菜サラダ・グレープフルーツ	魚(アジ)	米・麩	なめこ・玉ねぎ・ おろし生薑・アスパラ・ きゅうり・トマト・コーン・ グレープフルーツ	かつおだし・みそ・酒・ しょうゆ・片栗粉・サラダ油・ ゴマ・砂糖・塩・酢・ごま油	せんべい・牛乳 牛乳 冷しうどん	うどん・鶏ひき肉・ 人参・ほうれん草・ めんつゆ・かつおだし
13 27 水	ごはん・みそ汁 鶏肉の野菜あんかけ ひじきの煮物	鶏肉・油揚げ・ ひじき	米	大根・玉ねぎ・ニラ・人参・ コーン	かつおだし・みそ・片栗粉・ サラダ油・砂糖・しょうゆ・ みりん・ごま油・酒	せんべい・牛乳 牛乳 小倉蒸しパン	小麦粉・こしあん
14 木	ゆかりごはん・みそ汁 おろし豚しゃぶ かぼちゃの甘煮	豆腐・豚肉	米	キャベツ・玉ねぎ・もやし・ 人参・大根・小ネギ・ かぼちゃ	ゆかり・かつおだし・みそ・ ポン酢・砂糖・酒・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 バナナケーキ	小麦粉・バナナ・ サラダ油
28 木 誕生会	冷しぶっかけうどん 野菜の塩昆布和え グレープフルーツ	鶏肉・油揚げ	うどん	きゅうり・トマト・オクラ・ 白菜・コーン・ グレープフルーツ	酒・しょうゆ・砂糖・ めんつゆ・かつおだし・ ゴマ・ごま油・塩昆布	せんべい・牛乳 牛乳 フルーツサンド	食パン・ホイップ・ バナナ・黄桃缶
15 金	ソース焼きそば ブロッコリーのおかか和え みそ汁・オレンジ	豚肉・青のり・ 鯉節	焼きそば麺	人参・キャベツ・玉ねぎ・ もやし・チンゲン菜・ ブロッコリー・コーン・ 赤ピーマン・オレンジ	サラダ油・ソース・ かつおだし・みそ・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 そばろおにぎり	米・鶏ひき肉・人参・ 砂糖・しょうゆ
29 金	ポークカレー もやしサラダ オレンジ	豚肉	米・じゃがいも	玉ねぎ・人参・もやし・水菜・ キクラゲ・オレンジ	サラダ油・カレールウ・ 砂糖・酢・しょうゆ・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 麩ラスク	サラダ油・砂糖・麩
16 30 土	ごはん・みそ汁 鶏肉と大根の煮物 青菜の磯和え	鶏肉・のり	米・さつまいも	玉ねぎ・大根・人参・椎茸・ 長ネギ・絹さや・小松菜	かつおだし・みそ・ サラダ油・砂糖・酒・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 ぶどうゼリー&せんべい	ゼリーの素・せんべい

★太枠で囲まれている6日、20日(水)、旬の食材の日です。給食だよりに記載している食材を使用しています。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
1・2歳児	475kcal(463)	17.7g(15.0)
3~5歳児	590kcal(574)	21.9g(21.5)

※カッコ内の数値は、基準値です。

午前おやつは、まんまるソフトせんべい、小丸純せんべい、サラダ味、サラダおかき、あげまる、こめせんべいを日替わりで用意します。

★材料の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★延長保育にはお菓子と飲み物がつきます。



7月 予定献立表(準備)



《準備食》

えがお保育園

日付 曜日	昼食	昼食の食材				午前のおやつ 午後のおやつ	午後おやつの 主な食材
		血や肉になるもの	かや体温になるもの	体の調子を整えるもの	調味料他		
1 金	軟飯・具だくさんスープ もやしサラダ オレンジ	豚肉	米・じゃがいも	玉ねぎ・人参・もやし・ 水菜・キクラゲ・オレンジ	かつおだし・砂糖・酢・ しょうゆ・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 麩ラスク	サラダ油・砂糖・麩
2 土	チャーハン ポテトサラダ 中華スープ・グレープフルーツ	豚ひき肉	米・じゃがいも	長ネギ・人参・コーン・椎茸・ きゅうり・チンゲン菜・ 玉ねぎ・グレープフルーツ	鶏がらだし・塩・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 マスカットゼリー&せんべい	ゼリーの素・せんべい
4 月	軟飯・みそ汁 鶏肉の照り焼き・インゲンソテー ナスの煮浸し	鶏肉	米・里芋	絹さや・インゲン・コーン・ ナス・大根	かつおだし・みそ・砂糖・酒・ しょうゆ・サラダ油・ めんつゆ	せんべい・牛乳 牛乳 スイートパンプキン	かぼちゃ・レーズン・ 砂糖・サラダ油
5 19 火	軟飯・豆腐の冷や汁風 ホッケのみりん焼き・ゆで野菜 切干大根煮	豆腐・ 魚(ホッケ)	米	きゅうり・おろし生薑・ ピーマン・人参・椎茸・ 切干大根	ゴマ・みそ・かつおだし・ ブロッコリー・人参・椎茸・ きゅうり・しょうゆ・サラダ油・ 砂糖・酒・塩	せんべい・牛乳 牛乳 キャロットサブレ	小麦粉・砂糖・人参・ サラダ油
6 20 水	軟飯・みそ汁 ズッキーニ入りポークチャップ かぶのサラダ	豚肉・しらす	米	もやし・インゲン・玉ねぎ・ ピーマン・ズッキーニ・かぶ・ きゅうり・トマト	かつおだし・みそ・砂糖・ ケチャップ・ソース・コンソメ・ 酢・塩	せんべい・牛乳 牛乳 お好み焼き	鶏ひき肉・長ネギ・ キャベツ・小麦粉・ かつおだし・サラダ油・ ソース・青のり
7 木 七夕	七夕そうめん 鶏肉とかぼちゃの煮物 ゆかり和え・オレンジ	鶏肉	そうめん	人参・オクラ・小ネギ・ 玉ねぎ・かぼちゃ・ キャベツ・オレンジ	めんつゆ・かつおだし・ ゆかり・砂糖・酒・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 せんべいきらからゼリー	せんべい・白桃缶・ ゼリーの素
21 木	冷しねばねばうどん かぼちゃサラダ オレンジ	鶏ひき肉・ 納豆	うどん	オクラ・きゅうり・かぼちゃ・ 玉ねぎ・人参・オレンジ	めんつゆ・かつおだし・塩	せんべい・牛乳 牛乳 みそ焼きおにぎり	米・みそ・砂糖・ しょうゆ
8 22 金	軟飯・みそ汁 豚肉と春雨の炒め物 三色ナムル風	豚肉	米・春雨・ じゃがいも	玉ねぎ・長ネギ・インゲン・ 赤ピーマン・キクラゲ・ もやし・ほうれん草・人参	かつおだし・みそ・ 鶏がらだし・しょうゆ・酢・ ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 おさつ春巻	さつまいも・砂糖・ 春巻の皮・サラダ油
9 23 土	高野豆腐のそぼろ丼 ひじきと人参の和え物 みそ汁・バナナ	鶏ひき肉・ 高野豆腐・ ひじき	米	おろし生薑・グリーンピース・ ほうれん草・切干大根・ きゅうり・人参・バナナ	砂糖・しょうゆ・みそ・ かつおだし	せんべい・牛乳 牛乳 わかめおにぎり	米・ワカメ
11 25 月	軟飯・みそ汁 豚肉とじゃがいもの煮物 青菜の納豆和え	豚肉・納豆	米・じゃがいも	ナス・しめじ・玉ねぎ・人参・ 小松菜	かつおだし・みそ・ サラダ油・砂糖・酒・ しょうゆ・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 マカロニきなこ	マカロニ・きなこ・砂糖
12 26 火	軟飯・みそ汁 アジの立田焼き 夏野菜サラダ・グレープフルーツ	魚(アジ)	米・麩	なめこ・玉ねぎ・ おろし生薑・アスパラ・ きゅうり・トマト・コーン・ グレープフルーツ	かつおだし・みそ・酒・ しょうゆ・片栗粉・サラダ油・ ゴマ・砂糖・塩・酢	せんべい・牛乳 牛乳 冷しうどん	うどん・鶏ひき肉・ 人参・ほうれん草・ めんつゆ・かつおだし
13 27 水	軟飯・みそ汁 鶏肉の野菜あんかけ ひじきの煮物	鶏肉・ひじき	米	大根・玉ねぎ・ニラ・人参・ コーン	かつおだし・みそ・片栗粉・ サラダ油・砂糖・しょうゆ・ みりん・酒	せんべい・牛乳 牛乳 小倉蒸しパン	小麦粉・こしあん
14 木	ゆかり軟飯・みそ汁 おろし豚しゃぶ かぼちゃの甘煮	豆腐・豚肉	米	キャベツ・玉ねぎ・もやし・ 人参・大根・小ネギ・ かぼちゃ	ゆかり・かつおだし・みそ・ ボン酢・砂糖・酒・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 バナナケーキ	小麦粉・バナナ・ サラダ油
28 木 誕生会	冷しぶっかけうどん 野菜の塩昆布和え グレープフルーツ	鶏肉	うどん	きゅうり・トマト・オクラ・ 白菜・コーン・ グレープフルーツ	酒・めんつゆ・かつおだし・ ゴマ・塩昆布	せんべい・牛乳 牛乳 フルーツサンド	食パン・ホイップ・ バナナ・黄桃缶
15 金	焼きうどん ブロッコリーのおかか和え みそ汁・オレンジ	豚肉・青のり・ 鰹節	うどん	人参・キャベツ・玉ねぎ・ もやし・チンゲン菜・ ブロッコリー・コーン・ 赤ピーマン・オレンジ	ソース・かつおだし・みそ・ しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 そぼろおにぎり	米・鶏ひき肉・人参・ 砂糖・しょうゆ
29 金	軟飯・具だくさんスープ もやしサラダ オレンジ	豚肉	米・じゃがいも	玉ねぎ・人参・もやし・ 水菜・キクラゲ・オレンジ	かつおだし・砂糖・酢・ しょうゆ・ゴマ	せんべい・牛乳 牛乳 麩ラスク	サラダ油・砂糖・麩
16 30 土	軟飯・みそ汁 鶏肉と大根の煮物 青菜の磯和え	鶏肉・のり	米・さつまいも	玉ねぎ・大根・人参・椎茸・ 長ネギ・絹さや・小松菜	かつおだし・みそ・砂糖・ 酒・しょうゆ	せんべい・牛乳 牛乳 ぶどうゼリー&せんべい	ゼリーの素・せんべい

★太枠で囲まれている6日、20日(水)、旬の食材の日です。給食だりに記載している食材を使用しています。

午前おやつのせんべいは、まんまるソフトせんべいを提供しています。

★材料の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★延長保育にはお菓子和飲み物がつきます。

※牛乳に関しては、ご家庭と相談の上、個別に対応しています。

7月 予定献立表(離乳)

えがお保育園

日付	離乳中期 7~8ヶ月頃 舌でつぶせる回さ		離乳後期 9~11ヶ月頃 歯ぐきでつぶせる回さ	
	曜日		曜日	
	午前食	午後食	午前食	午後食
1 金	やわらか粥・オレンジ やわらか具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも)	やわらか粥・みそ汁(もやし) しらすと野菜のやわらか煮 (しらす・玉ねぎ・人参・絹さや)	お粥・オレンジ 具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも)	お粥・みそ汁(もやし) しらすと野菜の煮物 (しらす・玉ねぎ・人参・絹さや)
2 土	やわらか具入り粥(鶏ひき肉・長ネギ・人参) スープ(チンゲン菜・玉ねぎ) グレープフルーツ	やわらか粥・みそ汁(じゃがいも) 白身魚と青菜のやわらか煮 (魚(タラ)・チンゲン菜・人参・コーン)	具入り粥(鶏ひき肉・長ネギ・人参) スープ(チンゲン菜・玉ねぎ) グレープフルーツ	お粥・みそ汁(じゃがいも) 白身魚と青菜の煮物 (魚(タラ)・チンゲン菜・人参・コーン)
4 月	やわらか粥・みそ汁(里芋・絹さや) ナスのやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・ナス・インゲン)	やわらか粥・スープ(コーン・人参) しらすと大根のやわらか煮 (しらす・大根・かぼちゃ)	お粥・みそ汁(里芋・絹さや) ナスのそぼろ煮 (鶏ひき肉・ナス・インゲン)	お粥・スープ(コーン・人参) しらすと大根の煮物 (しらす・大根・かぼちゃ)
5 19 火	やわらか粥・みそ汁(きゅうり・豆腐) 白身魚と野菜のやわらか煮 (魚(タラ)・ブロッコリー・人参)	やわらか粥・スープ(ワカメ・ブロッコリー) 豆腐と切干大根のやわらか煮 (豆腐・切干大根・人参・椎茸)	お粥・みそ汁(きゅうり・豆腐) 白身魚と野菜の煮物 (魚(タラ)・ブロッコリー・人参)	お粥・スープ(ワカメ・ブロッコリー) 豆腐と切干大根の煮物 (豆腐・切干大根・人参・椎茸)
6 20 水	やわらか粥・みそ汁(もやし・インゲン) 野菜のやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・ピーマン・人参)	やわらか粥・スープ(長ネギ・人参) しらすとかぶのやわらか煮 (しらす・かぶ・きゅうり・トマト)	お粥・みそ汁(もやし・インゲン) 野菜のそぼろ煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・ピーマン・人参)	お粥・スープ(長ネギ・人参) しらすとかぶの煮物 (しらす・かぶ・きゅうり・トマト)
7 木 七夕	やわらか野菜にゆうめん (そうめん・鶏ひき肉・人参・オクラ・小ネギ) オレンジ	やわらか粥・スープ(キャベツ) 白身魚とかぼちゃのやわらか煮 (魚(タラ)・かぼちゃ・玉ねぎ)	野菜にゆうめん (そうめん・鶏ひき肉・人参・オクラ・小ネギ) オレンジ	お粥・スープ(キャベツ) 白身魚とかぼちゃの煮物 (魚(タラ)・かぼちゃ・玉ねぎ)
21 木	やわらかねばねばうどん (うどん・鶏ひき肉・オクラ・納豆・きゅうり) オレンジ	やわらか粥・スープ(オクラ・玉ねぎ) 白身魚とかぼちゃのやわらか煮 (魚(タラ)・かぼちゃ・人参)	ねばねばうどん (うどん・鶏ひき肉・オクラ・納豆・きゅうり) オレンジ	お粥・スープ(オクラ・玉ねぎ) 白身魚とかぼちゃの煮物 (魚(タラ)・かぼちゃ・人参)
8 22 金	やわらか粥・みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ) 挽肉と春雨のやわらか煮 (鶏ひき肉・長ネギ・春雨・インゲン・赤ピーマン)	やわらか粥・スープ(もやし・人参) しらすとマカロニのやわらか煮 (しらす・マカロニ・さつまいも・ほうれん草)	お粥・みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ) 挽肉と春雨の煮物 (鶏ひき肉・長ネギ・春雨・インゲン・赤ピーマン)	お粥・スープ(もやし・人参) しらすとマカロニの煮物 (しらす・マカロニ・さつまいも・ほうれん草)
9 23 土	やわらかそぼろ粥(鶏ひき肉・グリーンピース) みそ汁(ほうれん草) バナナ	やわらかひじき粥(ひじき)・スープ(切干大根・インゲン) 高野豆腐のやわらか煮 (高野豆腐・人参)	そぼろ粥(鶏ひき肉・グリーンピース) みそ汁(ほうれん草) バナナ	ひじき粥(ひじき)・スープ(切干大根・インゲン) 高野豆腐の煮物 (高野豆腐・人参)
11 25 月	やわらか粥・みそ汁(ナス・しめじ) じゃがいものやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参)	やわらか粥・スープ(マカロニ・人参) やわらか納豆煮 (納豆・小松菜)	お粥・みそ汁(ナス・しめじ) じゃがいものそぼろ煮 (鶏ひき肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参)	お粥・スープ(マカロニ・人参) 納豆煮 (納豆・小松菜)
12 26 火	やわらか粥・みそ汁(麩・ワカメ) 白身魚と野菜のやわらか煮 (魚(タラ)・トマト・玉ねぎ・ほうれん草)	やわらか粥・スープ(インゲン) 挽肉と野菜のやわらか煮 (鶏ひき肉・きゅうり・人参・玉ねぎ・コーン)	お粥・みそ汁(麩・ワカメ) 白身魚と野菜の煮物 (魚(タラ)・トマト・玉ねぎ・ほうれん草)	お粥・スープ(インゲン) 挽肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉・きゅうり・人参・玉ねぎ・コーン)
13 27 水	やわらか粥・みそ汁(大根) 野菜のやわらかそぼろ煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参)	やわらか粥・スープ(コーン・人参) しらすと野菜のやわらか煮 (しらす・大根・インゲン)	お粥・みそ汁(大根) 野菜のそぼろ煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参)	お粥・スープ(コーン・人参) しらすと野菜の煮物 (しらす・大根・インゲン)
14 木	やわらか粥・みそ汁(キャベツ) 挽肉と野菜のやわらか煮 (鶏ひき肉・玉ねぎ・もやし・人参・大根)	やわらか粥・スープ(豆腐・小ネギ) 白身魚と野菜のやわらか煮 (魚(タラ)・かぼちゃ・玉ねぎ)	お粥・みそ汁(キャベツ) 挽肉と野菜の煮物 (鶏ひき肉・玉ねぎ・もやし・人参・大根)	お粥・スープ(豆腐・小ネギ) 白身魚と野菜の煮物 (魚(タラ)・かぼちゃ・玉ねぎ)
28 木 誕生会	やわらかトマト煮込みうどん (うどん・鶏ひき肉・きゅうり・トマト) グレープフルーツ	やわらか粥・スープ(トマト・ワカメ) 白身魚とオクラのやわらか煮 (魚(タラ)・オクラ・白菜)	トマト煮込みうどん (うどん・鶏ひき肉・きゅうり・トマト) グレープフルーツ	お粥・スープ(トマト・ワカメ) 白身魚とオクラの煮物 (魚(タラ)・オクラ・白菜)
15 金	やわらか洋風うどん (うどん・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・キャベツ) オレンジ	やわらか粥・みそ汁(チンゲン菜) しらすと野菜のやわらか煮 (しらす・キャベツ・もやし・人参)	洋風うどん (うどん・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・キャベツ) オレンジ	お粥・みそ汁(チンゲン菜) しらすと野菜の煮物 (しらす・キャベツ・もやし・人参)
29 金	やわらか粥・オレンジ やわらか具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも)	やわらか粥・みそ汁(もやし) しらすと野菜のやわらか煮 (しらす・玉ねぎ・人参・絹さや)	お粥・オレンジ 具だくさんスープ (鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも)	お粥・みそ汁(もやし) しらすと野菜の煮物 (しらす・玉ねぎ・人参・絹さや)
16 30 土	やわらか粥・みそ汁(さつまいも・玉ねぎ) 挽肉と大根のやわらか煮 (鶏ひき肉・大根・人参)	やわらか具入り粥(魚(タラ)・椎茸・さつまいも・小松菜) スープ(長ネギ・絹さや)	お粥・みそ汁(さつまいも・玉ねぎ) 挽肉と大根の煮物 (鶏ひき肉・大根・人参)	具入り粥(魚(タラ)・椎茸・さつまいも・小松菜) スープ(長ネギ・絹さや)

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。