

給食献立表

2024年4月

向こころ保育園

日付	昼食献立名	材料	3時おやつ
	毎日つくもの	麦茶	牛乳
1・15 月	和風スパゲティ さつま芋のレモン煮 レタスのスープ	スパゲッティ、ベーコン、人参、玉葱、ピーマン 油、コンソメ、醤油、かつお節 さつま芋、砂糖、レモン汁、干ぶどう レタス、人参、玉葱、水、塩、コンソメ	きつねおにぎり (米、油揚げ、だし、砂糖、醤油) グレープフルーツ
2・16 火	御飯 鶏の唐揚げ 和えもの 味噌汁	米 鶏肉、醤油、おろし生姜、おろしにんにく、片栗粉、小麦粉、油 ブロッコリー、人参、コーン、ツナ、醤油 もやし、長葱、だし、味噌	バナナシフォンケーキ (バナナ、レモン汁、小麦粉、グラニュー糖 卵、ベーキングパウダー、油) りんご
3・17 水	ロールパン かじきのムニエル フレンチサラダ 野菜スープ 牛乳	ロールパン かじき、塩、小麦粉、バター、ケチャップ キャベツ、人参、胡瓜、みかん缶、砂糖、酢、油、塩 ほうれん草、玉葱、人参、塩、コンソメ 牛乳	五平餅 (米、砂糖、味噌、みりん、片栗粉) いちご
4・18 木	ドライカレー じゃが芋ソテー すまし汁	米、豚挽、生姜、おろしにんにく、人参、玉葱、ピーマン バター、小麦粉、カレー粉、砂糖、ソース、ケチャップ、塩、コンソメ じゃが芋、アスパラガス、人参、油、コンソメ、醤油 白菜、にら、しめじ、だし、塩、醤油	フルーチェ (フルーチェ いちご、牛乳) クラッカーサンド (クラッカー、りんごジャム)
5・19 金	御飯 鮭の磯辺焼き 高野豆腐の煮物 味噌汁	米 鮭、鮭、おろし生姜、醤油、片栗粉、青のり 高野豆腐、人参、いんげん、椎茸、だし、砂糖、みりん、塩、醤油 キャベツ、玉葱、だし、味噌	ラスク (食パン、マーガリン、グラニュー糖) オレンジ
6・20 土	御飯 豚肉と青梗菜の炒めもの かぶの煮物 味噌汁	米 豚肉、玉葱、青梗菜、砂糖、醤油、片栗粉、油 かぶ、かぶ・葉、人参、だし、砂糖、みりん、醤油 さつま芋、長葱、だし、味噌	うすやきしようゆせんべい 鉄入りきなこフィンガービス バナナ
8・22 月	御飯 ひじきつくね もやしの中華和え 味噌汁	米 豚挽、玉葱、ひじき、砂糖、塩、醤油、片栗粉 もやし、水菜、人参、砂糖、酢、醤油、ごま油、白ごま じゃが芋、玉葱、人参、だし、味噌	アメリカンドッグ (ホットケーキミックス粉、卵、牛乳、油 ウインナー) りんご
9・23 火	御飯 鰯の西京焼き 白和え すまし汁	米 鰯、鰯、砂糖、みりん、味噌 豆腐、ごま、砂糖、塩、人参、ほうれん草、しめじ、こんにゃく、だし みりん、醤油 焼ふ、万能葱、人参、だし、塩、醤油	マリトッソ (バターロール、生クリーム クリームチーズ、グラニュー糖) オレンジ
10・24 水	鶏南蛮うどん さつま芋の天ぷら 変り漬け ヨーグルト	千麺、鶏肉、人参、玉葱、青梗菜、千椎茸、だし、砂糖、みりん 塩、醤油 さつま芋、てんぷら粉、塩、油 胡瓜、塩、醤油、ごま油 ヨーグルト	マドレーヌ (小麦粉、ベーキングパウダー グラニュー糖、卵、バター、レモン汁) グレープフルーツ
11・25 木	菜の花ごはん 鰯の塩焼き 南瓜のあんかけ 味噌汁	米、昆布、卵、砂糖、塩、油、しらす、小松菜、醤油 鰯、塩 南瓜、だし、砂糖、みりん、醤油、片栗粉 若布、大根、えのきたけ、だし、味噌	二色せんべい 鈴カステラ バナナ
12・26 金	ぶどうパン クリームシチュー きんぴらサラダ りんご	ぶどうパン 豚肉、人参、玉葱、じゃが芋、アスパラガス、水、バター、小麦粉 牛乳、塩、コンソメ 牛蒡、だし、砂糖、醤油、人参、胡瓜、ハム、酢、塩、油 りんご	昆布おにぎり (米、昆布佃煮) オレンジ
13・27 土	御飯 ローストチキン キャベツの旨煮 味噌汁	米 鶏肉、玉葱、おろし生姜、おろしにんにく、みりん、醤油 キャベツ、人参、油揚げ、だし、砂糖、醤油、ごま油 里芋、玉葱、だし、味噌	こつぶじゃがあられ カルシウム&テツウエハース バナナ
30 火	ジャージャー麺 紅白煮 すまし汁 ヨーグルト	中華麺、豚挽、おろし生姜、おろしにんにく、人参、玉葱、長葱、たけのこ 千椎茸、胡瓜、中華だし、砂糖、醤油、テンメンジャン、味噌 じゃが芋、人参、だし、醤油、みりん 小松菜、人参、だし、塩、醤油 ヨーグルト	絞り出しクッキー (小麦粉、ココア、バター、牛乳 グラニュー糖、バニラエッセンス) オレンジ
3~5歳児 1か月の平均栄養量 (おやつ含む)		エネルギー 576kcal たんぱく質 23.2g 脂 質 18.6g 塩 分 2.6g	鉄 2.7mg カルシウム 286mg ビタミンC 38mg 食物繊維 5.2g

※材料の都合により献立が変更になることがあります。

2024年4月の給食(完了期食)

向こころ保育園

		午前食		午後食	
毎日つくもの		ミルク		ミルク	
日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料
1 15	月	煮込みうどん さつま芋のレモン煮 レタスのスープ	うどん、人参、玉葱、ピーマン、油 醤油、コンソメ、かつお節 さつま芋、レモン汁、砂糖、干ぶどう レタス、人参、玉葱、コンソメ、塩	きつねおにぎり 味噌汁	米、油揚げ、だし、砂糖、醤油 にら、玉葱、だし、味噌
2 16	火	軟飯 つくね煮 和えもの 味噌汁	米 鶏挽、片栗粉、砂糖、醤油、みりん ブロッコリー、人参、ツナ、コーン、醤油 もやし、長葱、だし、味噌	バナナシフォンケーキ スライスりんご	バナナ、レモン汁、小麦粉、グラニュー糖 卵、ベーキングパウダー、油 りんご
3 17	水	パンがゆ ロールパン かじきのムニエル 野菜サラダ 野菜スープ	ロールパン かじき、塩、小麦粉、バター キャベツ、人参、胡瓜、醤油 ほうれん草、玉葱、人参、コンソメ、塩	五平餅 いちご	米、砂糖、味噌、みりん、片栗粉 いちご
4 18	木	軟飯 そぼろ煮 じゃが芋ソテー すまし汁	米 豚挽、玉葱、人参、ピーマン、醤油、砂糖 じゃが芋、アスパラ、人参、油、コンソメ、醤油 白菜、にら、しめじ、だし、塩、醤油	煮込みうどん ゆかり和え	うどん、人参、玉葱、南瓜、だし、味噌 小松菜、ゆかり
5 19	金	軟飯 鮭の磯辺煮 高野豆腐の煮物 味噌汁	米 鮭、醤油、みりん、青のり、片栗粉 高野豆腐、人参、いんげん、だし、砂糖、醤油 みりん、塩 キャベツ、玉葱、だし、味噌	ラスク トマト	食パン、マーガリン、グラニュー糖 トマト
6 20	土	軟飯 豚挽と青梗菜の炒め物 かぶの煮物 味噌汁	米 豚挽、青梗菜、玉葱、醤油、砂糖、片栗粉、油 かぶ、葉、人参、だし、砂糖、みりん、醤油 さつま芋、長葱、だし、味噌	軟飯 豆腐の野菜煮 おかげ和え バナナ	米 豆腐、人参、玉葱、だし、砂糖、醤油 ほうれん草、人参、かつお節、醤油 バナナ
8 22	月	軟飯 ひじきつくね もやしの和え物 味噌汁	米 豚挽、ひじき、塩、醤油、砂糖、玉葱、片栗粉 もやし、水菜、人参、砂糖、醤油、ごま じゃが芋、玉葱、人参、だし、味噌	アメリカンドッグ スライスりんご	ホットケーキミックス粉、ウィンナー、卵 牛乳、油 りんご
9 23	火	軟飯 たらの味噌煮 白和え すまし汁	米 たら、砂糖、みりん、味噌 豆腐、ごま、砂糖、塩、人参、ほうれん草 だし、みりん、醤油 麸、万能葱、人参、だし、塩、醤油	サンドイッチ 野菜スープ	ロールパン、クリームチーズ 白菜、人参、コンソメ、塩
10 24	水	煮込みうどん さつま芋天、ぱら スティック人参 ヨーグルト	うどん、鶏挽、人参、玉葱、青梗菜、だし 砂糖、みりん、醤油、塩 さつま芋、天、ぱら粉、塩、油 人参、だし ヨーグルト	マドレーヌ トマトスープ	小麦粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖 卵、バター、レモン汁 トマト、玉葱、人参、だし、塩、醤油
11 25	木	菜の花がゆ かじきの塩焼き 南瓜のあんかけ 味噌汁	米、昆布、卵、砂糖、塩、油、しらす かじき、塩 南瓜、醤油、みりん、砂糖、だし、片栗粉 若布、大根、えのき、だし、味噌	軟飯 そぼろ煮 温野菜	米 鶏挽、人参、玉葱、ほうれん草、砂糖、醤油 カリフラワー、玉葱、人参、塩
12 26	金	パンがゆ 食パン クリームシチュー 野菜サラダ スライスりんご	食パン 豚挽、じゃが芋、人参、玉葱、じゃが芋、アスパラ バター、小麦粉、牛乳、塩、コンソメ 白菜、人参、胡瓜、醤油 りんご	昆布おにぎり 味噌汁	米、昆布佃煮 ブロッコリー、玉葱、だし、味噌
13 27	土	軟飯 煮鶏 キャベツの旨煮 味噌汁	米 鶏挽、砂糖、醤油、みりん キャベツ、人参、油揚げ、だし、砂糖、醤油、ごま油 里芋、玉葱、だし、味噌	軟飯 煮魚 チーズ和え	米 たら、砂糖、醤油、みりん 小松菜、人参、粉チーズ、醤油
30	火	煮込みうどん 紅白煮 すまし汁 ヨーグルト	うどん、豚挽、人参、玉葱、長葱、だし 味噌、片栗粉 じゃが芋、人参、だし、醤油、みりん 小松菜、人参、だし、塩、醤油 ヨーグルト	ツナと野菜のおかゆ 味噌汁	米、ツナ、人参、玉葱、にら、だし、塩、醤油 南瓜、玉葱、だし、味噌

*材料の都合により献立が変更になることがあります。

2024年4月の給食(後期食)

向こころ保育園

		午前食		午後食	
毎日つくもの		ミルク		ミルク	
日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料
1 15	月	煮込みうどん さつま芋のレモン煮 レタスのスープ	うどん、人参、玉葱、ピーマン、油 醤油、コンソメ、かつお節 さつま芋、レモン汁、砂糖、干ぶどう レタス、人参、玉葱、コンソメ、塩	全粥 豆腐ステーキ 白菜ソテー 味噌汁	米 豆腐、小麦粉、砂糖、醤油、みりん 白菜、玉葱、人参、油、塩、醤油 にら、玉葱、だし、味噌
2 16	火	全粥 つくね煮 和えもの 味噌汁	米 鶏挽、片栗粉、砂糖、醤油、みりん プロッコリー、人参、ツナ、醤油 もやし、長葱、だし、味噌	全粥 たらの甘酢煮 味噌煮 すまし汁	米 たら、酢、砂糖、醤油、みりん なす、玉葱、砂糖、味噌、みりん アスパラ、人参、だし、塩、醤油
3 17	水	パンがゆ ロールパン かじきのミニエル 野菜サラダ 野菜スープ	ロールパン かじき、塩、小麦粉、バター キャベツ、人参、胡瓜、醤油 ほうれん草、玉葱、人参、コンソメ、塩	全粥 肉団子の旨煮 大根のきんぴら すまし汁	米 豚挽、片栗粉、人参、玉葱、さつま芋 砂糖、醤油、味噌 大根、人参、油、醤油、みりん、ごま 青梗菜、玉葱、だし、塩、醤油
4 18	木	全粥 そぼろ煮 じゃが芋ソテー すまし汁	米 豚挽、玉葱、人参、ピーマン、醤油、砂糖 じゃが芋、アスパラ、人参、油、コンソメ、醤油 白菜、にら、だし、塩、醤油	煮込みうどん しらすのあんかけ ゆかり和え	うどん、人参、玉葱、南瓜、だし、味噌 しらす、人参、玉葱、だし、砂糖、醤油、片栗粉 小松菜、ゆかり
5 19	金	全粥 鮭の磯辺煮 高野豆腐の煮物 味噌汁	米 鮭、醤油、みりん、青のり、片栗粉 高野豆腐、人参、いんげん、だし、砂糖、醤油 みりん、塩 キャベツ、玉葱、だし、味噌	パンがゆ 食パン ポトフ 里芋のバター焼き トマト	食パン 鶏挽、人参、玉葱、プロッコリー、コンソメ、塩 里芋、バター、醤油 トマト
6 20	土	全粥 豚挽と青梗菜の炒め物 かぶの煮物 味噌汁	米 豚挽、青梗菜、玉葱、醤油、砂糖、片栗粉、油 かぶ、葉、人参、だし、砂糖、みりん、醤油 さつま芋、長葱、だし、味噌	全粥 豆腐の野菜煮 おかか和え 味噌汁	米 豆腐、人参、玉葱、だし、砂糖、醤油 ほうれん草、人参、かつお節、醤油 カリフラワー、玉葱、だし、味噌
8 22	月	全粥 ひじきつくね もやしの和え物 味噌汁	米 豚挽、ひじき、塩、醤油、砂糖、玉葱、片栗粉 もやし、水菜、人参、砂糖、醤油、ごま じゃが芋、玉葱、人参、だし、味噌	煮込みうどん 卵焼き 野菜炒め	うどん、人参、玉葱、にら、だし、醤油、塩 卵、砂糖、塩、油 キャベツ、人参、玉葱、味噌、醤油、砂糖、油
9 23	火	全粥 たらの味噌煮 白和え すまし汁	米 たら、砂糖、みりん、味噌 豆腐、ごま、砂糖、塩、人参、ほうれん草 だし、みりん、醤油 麸、万能葱、人参、だし、塩、醤油	パンがゆ ロールパン 木葉焼き ミルク煮 野菜スープ	ロールパン 南瓜、豚挽、玉葱、塩、油 大根、人参、牛乳、コンソメ、塩 白菜、人参、コンソメ、塩
10 24	水	煮込みうどん ふかし芋 スティック人参 ヨーグルト	うどん、鶏挽、人参、玉葱、青梗菜、だし 砂糖、みりん、醤油、塩 さつま芋、塩 人参、だし ヨーグルト	全粥 鮭のホイル蒸し 和えもの トマトスープ	米 鮭、人参、玉葱、ピーマン、醤油、塩 アスパラ、味噌、砂糖 トマト、玉葱、人参、だし、塩、醤油
11 25	木	菜の花がゆ かじきの塩焼き 南瓜のあんかけ 味噌汁	米、昆布、卵、砂糖、塩、油、しらす かじき、塩 南瓜、醤油、みりん、砂糖、だし、片栗粉 若布、大根、だし、味噌	全粥 そぼろ煮 温野菜 味噌汁	米 鶏挽、人参、玉葱、ほうれん草、砂糖、醤油 カリフラワー、玉葱、人参、塩 なす、人参、だし、味噌
12 26	金	パンがゆ 食パン クリームシチュー 野菜サラダ すりおろしりんご	食パン 豚挽、じゃが芋、人参、玉葱、じゃが芋、アスパラ バター、小麦粉、牛乳、塩、コンソメ 白菜、人参、胡瓜、醤油 りんご	全粥 煮奴 煮浸し 味噌汁	米 豆腐、だし、砂糖、醤油 青梗菜、人参、だし、醤油、みりん プロッコリー、玉葱、だし、味噌
13 27	土	全粥 煮鶏 キャベツの旨煮 味噌汁	米 鶏挽、砂糖、醤油、みりん キャベツ、人参、だし、砂糖、醤油、ごま油 里芋、玉葱、だし、味噌	全粥 煮魚 チーズ和え 味噌汁	米 たら、砂糖、醤油、みりん 小松菜、人参、粉チーズ、醤油 かぶ、葉、人参、だし、味噌
30	火	煮込みうどん 紅白煮 すまし汁 ヨーグルト	うどん、豚挽、人参、玉葱、長葱、だし 味噌、片栗粉 じゃが芋、人参、だし、醤油、みりん 小松菜、人参、だし、塩、醤油 ヨーグルト	ツナと野菜のおかゆ なすの甘辛炒め 味噌汁	米、ツナ、人参、玉葱、にら、だし、塩、醤油 なす、玉葱、油、醤油、みりん 南瓜、玉葱、だし、味噌

*材料の都合により献立が変更になることがあります。

2024年4月

給食献立予定表(離乳食)初期食・中期食用

向こころ保育園

日にち	午前初期食 I	午前初期食 II	午前中期食 I		午後中期食 II	
			午前	午後	午前	午後
1・15 月	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし さつま芋つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (さつま芋・だし)	七倍がゆ 豆腐のあんかけ (豆腐・人参・だし・醤油) クタクタ煮 (白菜・玉葱・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・ささみ・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (さつま芋・だし)	七倍がゆ 豆腐のあんかけ (豆腐・人参・だし・醤油) クタクタ煮 (白菜・玉葱・だし・味噌)
2・16 火	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト プロッコリーぺースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし プロッコリーつぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮奴 (豆腐・玉葱・だし・醤油) 味噌汁 (プロッコリー・人参・だし 味噌)	七倍がゆ 鮭のとろみ煮 (鮭・玉葱・だし・味噌) 煮物 (なす・人参・だし)	七倍がゆ 煮奴 (豆腐・玉葱・だし・醤油) 味噌汁 (プロッコリー・人参・だし・味噌) 炒り卵(卵黄・だし)	七倍がゆ 鮭のとろみ煮 (鮭・玉葱・だし・味噌) 煮物 (なす・人参・だし)
3・17 水	パンがゆつぶし キャベツペースト ほうれん草ペースト 玉葱ペースト 野菜スープ	パンがゆつぶし キャベツつぶし ほうれん草つぶし 玉葱つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	パンがゆ たらのスープ煮 (たら・人参・玉葱・だし・醤油) 煮浸し (ほうれん草・だし)	七倍がゆ 煮鶏 (ささみ・だし) すまし汁 (大根・人参・玉葱・だし 醤油)	パンがゆ スティックパン たらのスープ煮 (たら・人参・玉葱・だし・醤油) 煮浸し (ほうれん草・だし)	七倍がゆ 煮鶏 (ささみ・だし) すまし汁 (大根・人参・玉葱・だし 醤油)
4・18 木	つぶしがゆ じゃが芋ペースト 白菜ペースト 人参ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ じゃが芋つぶし 白菜つぶし 人参つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ そぼろ煮 (ささみ・人参・玉葱・白菜 だし・塩) じらす煮 (じゃが芋マッシュ (じゃが芋・だし)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・南瓜 だし・味噌) じらす煮 (小松菜・だし・醤油)	七倍がゆ そぼろ煮 (鶏挽・人参・玉葱・白菜 だし・塩) じゃが芋マッシュ (じゃが芋・だし)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・南瓜 だし・味噌) じらす煮 (小松菜・だし・醤油)
5・19 金	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト キャベツペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし キャベツつぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 味噌煮 (キャベツ・玉葱・人参 だし・味噌)	パンがゆ 豆腐のトマト煮 (豆腐・トマト・人参 プロッコリー・だし・醤油) 煮物 (里芋・だし)	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 味噌煮 (キャベツ・玉葱・人参 だし・味噌)	パンがゆ スティックパン 豆腐のトマト煮 (豆腐・トマト・人参 プロッコリー・だし・醤油) 煮物 (里芋・だし)
6・20 土						
8・22 月	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし じゃが芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	七倍がゆ 煮鶏 (ささみ・人参・だし・醤油) トロトロ煮 (じゃが芋・玉葱・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・豆腐・人参・玉葱 だし・醤油) 煮浸し (キャベツ・だし・味噌)	七倍がゆ 煮鶏 (ささみ・人参・だし・醤油) トロトロ煮 (じゃが芋・玉葱・だし・味噌)	煮込みうどん (うどん・豆腐・人参・玉葱 だし・醤油) 煮浸し (キャベツ・だし・味噌)
9・23 火	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト ほうれん草ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし ほうれん草つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ	七倍がゆ たらの味噌煮 (たら・だし・味噌) すまし汁 (ほうれん草・人参・玉葱 だし・醤油)	パンがゆ ささみのおろし煮 (ささみ・大根・南瓜・だし 醤油) 煮物 (白菜・人参・だし・塩)	七倍がゆ たらの味噌煮 (たら・だし・味噌) すまし汁 (ほうれん草・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (白菜・人参・だし・塩)	パンがゆ スティックパン 鶏挽のおろし煮 (鶏挽・大根・南瓜・だし 醤油) 煮物 (白菜・人参・だし・塩)
10・24 水	つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト さつま芋ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし さつま芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・さつま芋 だし・味噌) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし・味噌) トマトスープ (トマト・玉葱・人参 だし・醤油)	煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・さつま芋 だし・味噌) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし・味噌) トマトスープ (トマト・玉葱・人参 だし・醤油)
11・25 木	つぶしがゆ 南瓜ペースト 大根ペースト 小松菜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 南瓜つぶし 大根つぶし 小松菜つぶし しらすつぶし 野菜スープ	七倍がゆ しらすのあんかけ (しらす・大根・小松菜 だし・醤油) 煮物(南瓜・だし)	七倍がゆ 豆腐の旨煮 (豆腐・カリフラワー 玉葱・だし・醤油) やわらか煮 (なす・人参・だし・味噌)	七倍がゆ しらすのあんかけ (しらす・大根・小松菜 だし・醤油) 煮物(南瓜・だし) 炒り卵(卵黄・だし)	七倍がゆ 豆腐の旨煮 (豆腐・カリフラワー 玉葱・だし・醤油) やわらか煮 (なす・人参・だし・味噌)
12・26 金	パンがゆつぶし 玉葱ペースト 人参ペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ	パンがゆつぶし 玉葱つぶし 人参つぶし じゃが芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	パンがゆ 豆腐の野菜煮 (豆腐・玉葱・じゃが芋 だし・塩) 煮浸し (プロッコリー・人参・玉葱 だし・醤油)	パンがゆ スティックパン 豆腐の野菜煮 (豆腐・玉葱・じゃが芋 だし・塩) 煮浸し (白菜・人参・だし)	パンがゆ そぼろ煮 (ささみ・だし・味噌) 煮浸し (プロッコリー・人参・玉葱 だし・醤油)	七倍がゆ そぼろ煮 (ささみ・だし・味噌) 煮浸し (プロッコリー・人参・玉葱 だし・醤油)
13・27 土						
30 火	つぶしがゆ 人参ペースト じゃが芋ペースト 小松菜ペースト 野菜スープ	つぶしがゆ 人参つぶし じゃが芋つぶし 小松菜つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ	煮込みうどん (うどん・豆腐・玉葱・人参 じゃが芋・だし・味噌) 煮浸し (小松菜・だし) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 鮭のスープ煮 (鮭・なす・玉葱・人参 だし・醤油) 南瓜マッシュ (南瓜・だし)	煮込みうどん (うどん・豆腐・玉葱・人参 じゃが芋・だし・味噌) 煮浸し (小松菜・だし) プレーンヨーグルト	七倍がゆ 鮭のスープ煮 (鮭・なす・玉葱・人参 だし・醤油) 南瓜マッシュ (南瓜・だし)

※材料の都合により献立を変更する場合があります。