

給食献立表

2024年6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 土 | 御飯 鶏の照り煮 なめ茸和え 味噌汁 | 米 鶏肉、人参、ごま油、だし、醤油、砂糖 小松菜、人参、なめ茸 豆腐、人参、玉葱、だし、味噌 | カルシウム入りどうぶつビスケット おせんべい しょうゆ味 バナナ | | |
| 3・17 月 | カレーライス フレンチサラダ 若布スープ | 米、豚肉、にんにく、生姜、人参、玉葱、じゃが芋、塩、バター 小麦粉、牛乳、カレー粉、ソース、ケチャップ、いちごジャム キャベツ、人参、コーン、チーズ、砂糖、塩、酢、油 若布、長葱、だし、塩、醤油 | チヂミ (米粉、片栗粉、鶏挽、にら、玉葱、塩、コンソメ ごま、ごま油) メロン | | |
| 4・18 火 | ボンゴレロソ さつま芋のサラダ 野菜スープ | スパゲティ、ベーコン、あさり水煮、にんにく、オリーブ油 人参、玉葱、アスパラ、トマト缶、砂糖、塩、コンソメ さつま芋、人参、玉葱、塩、マヨネーズ 青梗菜、玉葱、塩、コンソメ | メロンパン (ロールパン、ホットケーキミックス粉 卵、牛乳、グラニュー糖) グレープフルーツ | | |
| 5・19 水 | 御飯 鯖の当座煮 うの花炒り 味噌汁 | 米 鯖、生姜、にんにく、だし、砂糖、酢、醤油 おから、人参、長葱、干椎茸、こんにゃく、油、だし 砂糖、みりん、醤油 小松菜、人参、えのき、だし、味噌 | あじさいゼリー (寒天、砂糖、ぶどうジュース、生クリーム) カルシウム入りミルクビスケット バナナ | | |
| 6・20 木 | ロールパン ポトフ ジャーマンポテト ヨーグルト | ロールパン 鶏肉、人参、玉葱、ズッキーニ、かぶ、キャベツ、塩、コンソメ ウィンナー、じゃが芋、玉葱、パセリ、油、塩、コンソメ ヨーグルト | 焼きおにぎり (米、砂糖、みりん、味噌、ごま) オレンジ | | |
| 7・21 金 | 御飯 鮭フライ 納豆和え 味噌汁 | 米 鮭、塩、小麦粉、卵、パン粉、油、ソース オクラ、人参、納豆、醤油 茄子、玉葱、だし、味噌 | きな粉シフォンケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳 グラニュー糖、油、きな粉) りんご | | |
| 8・22 土 | 焼き肉丼 南瓜の味噌煮 すまし汁 | 米、豚肉、生姜、にんにく、人参、玉葱、ピーマン 油、砂糖、みりん、醤油 南瓜、だし、砂糖、みりん、味噌 大根、玉葱、だし、塩、醤油 | カルテツサブレ やさいかりんとう バナナ | | |
| 10・24 月 | 卵とじうどん さつま芋のオレンジ煮 もやしのナムル 牛乳 | うどん、鶏肉、卵、人参、玉葱、長葱、干椎茸、だし みりん、砂糖、醤油、片栗粉 さつま芋、オレンジジュース、砂糖、塩 もやし、胡瓜、人参、ごま、塩、醤油、ごま油 牛乳 | 抹茶蒸しパン (小麦粉、ベーキングパウダー、抹茶、卵 グラニュー糖、無塩バター) グレープフルーツ | | |
| 11・25 火 | 御飯 すずきの梅焼き 青梗菜のさっと煮 味噌汁 | 米 すずき、梅干し、砂糖、みりん、醤油 青梗菜、人参、えのき、油揚げ、だし、砂糖、醤油、塩 若布、玉葱、じゃが芋、だし、味噌 | クリームサンドクラッカー メープル風味 つなっこ バナナ | | |
| 12・26 水 | 御飯 麻婆豆腐 ビーフン炒め すまし汁 | 米 豆腐、豚挽、にんにく、生姜、人参、玉葱、長葱、茄子、ごま油 砂糖、醤油、味噌、片栗粉 ビーフン、人参、玉葱、にら、油、醤油、コンソメ ほうれん草、人参、だし、塩、醤油 | 包み揚げ (餃子の皮、チーズ、さつま芋、砂糖 バター、油) メロン | | |
| 13・27 木 | ぶどうパン 南瓜グラタン ミックスサラダ 野菜スープ | ぶどうパン 鶏肉、玉葱、南瓜、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳 塩、コンソメ、パセリ、パン粉 レタス、人参、胡瓜、みかん缶、砂糖、酢、醤油、ごま油 トマト、人参、玉葱、塩、コンソメ | 鮭おにぎり (米、鮭、塩) りんご | | |
| 14・28 金 | 御飯 鯖のかば焼き風 大根のきんぴら 味噌汁 | 米 鯖、片栗粉、油、砂糖、みりん、醤油 さつま揚げ、大根、人参、いんげん、油、砂糖、醤油 キャベツ、長葱、しめじ、だし、味噌 | スティックパン (食パン、きな粉、砂糖、塩、牛乳、バター 黒ごま) オレンジ | | |
| 29 土 | 御飯 生揚げの野菜あんかけ ゆかり和え 味噌汁 | 米 豚肉、生揚げ、人参、玉葱、白菜、油、だし、砂糖、醤油、片栗粉 ブロッコリー、人参、ゆかり 南瓜、玉葱、だし、味噌 | 黒糖まるぼうろ 花せんべい バナナ | | |
| 3～5歳児 1か月の平均栄養量 (おやつ含む) | | エネルギー | 575kcal | 鉄 | 2.9mg |
| | | たんぱく質 | 22.5g | カルシウム | 266mg |
| | | 脂 質 | 19g | ビタミンC | 35mg |
| | | 塩 分 | 2.5g | 食物繊維 | 5.1g |

※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6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 | 5 | 土 | 軟飯 そばろ煮 なめ茸和え 味噌汁 | 米 鶏挽、砂糖、醤油、みりん 小松菜、人参、なめ茸 豆腐、人参、玉葱、だし、味噌 | 軟飯 魚の甘酢あんかけ 野菜ソテー | 米 しらす、人参、玉葱、ピーマン、だし、砂糖 みりん、酢、醤油、片栗粉 青梗菜、人参、玉葱、油、コンソメ、塩 |
| 3 | 7 | 月 | 軟飯 肉じゃが 野菜サラダ 野菜スープ | 米 豚挽、人参、玉葱、じゃが芋、砂糖、みりん 醤油 キャベツ、人参、チーズ、コーン、醤油 若布、長葱、だし、塩、醤油 | チヂミ メロン | 米粉、片栗粉、鶏挽、にら、玉葱、塩 コンソメ、ごま、ごま油 メロン |
| 4 | 8 | 火 | 煮込みうどん さつま芋サラダ 野菜スープ | うどん、豚挽、人参、玉葱、アスパラ ホールトマト、塩、コンソメ さつま芋、人参、玉葱、塩、マヨネーズ 青梗菜、玉葱、塩、コンソメ | メロンパン 洋風味噌汁 | ロールパン、ホットケーキミックス粉、卵 牛乳、グラニュー糖 人参、玉葱、南瓜、だし、牛乳、味噌 |
| 5 | 9 | 水 | 軟飯 煮魚 うの花炒り 味噌汁 | 米 たら、砂糖、みりん、醤油 おから、人参、長葱、油、だし、砂糖、みりん、醤油 小松菜、人参、だし、えのき、味噌 | 軟飯 肉団子 ごま和え バナナ | 米 鶏挽、片栗粉、砂糖、みりん、醤油 なす、人参、ごま、砂糖、醤油 |
| 6 | 0 | 木 | パンがゆ スティックパン ポトフ ジャーマンポテト ヨーグルト | ロールパン 鶏挽、人参、玉葱、ズッキーニ、かぶ、キャベツ 塩、コンソメ ウインナー、じゃが芋、玉葱、パセリ、油、塩、コンソメ ヨーグルト | 焼きおにぎり すまし汁 | 米、砂糖、みりん、味噌、ごま 白菜、玉葱、だし、塩、醤油 |
| 7 | 1 | 金 | 軟飯 煮魚 納豆和え 味噌汁 | 米 鮭、砂糖、みりん、醤油 オクラ、人参、納豆、醤油 なす、玉葱、だし、味噌 | きな粉シフォンケーキ スライスりんご | 小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、卵 牛乳、グラニュー糖、油 りんご |
| 8 | 2 | 土 | 軟飯 豚挽の炒め物 南瓜の味噌煮 すまし汁 | 米 豚挽、人参、玉葱、ピーマン、油、砂糖、みりん 醤油 南瓜、だし、砂糖、みりん、味噌 大根、玉葱、だし、塩、醤油 | 軟飯 豆腐の野菜煮 じゃが芋の煮物 | 米 豆腐、人参、玉葱、にら、だし、砂糖、醤油 じゃが芋、人参、だし、砂糖、塩、醤油 |
| 10 | 4 | 月 | 卵とじうどん さつま芋のオレンジ煮 もやしのナムル | うどん、鶏挽、卵、人参、玉葱、長葱、だし、みりん 砂糖、醤油、片栗粉 さつま芋、オレンジジュース、砂糖、塩 もやし、胡瓜、人参、ごま、塩、醤油、ごま油 | 抹茶蒸しパン 味噌汁 | 小麦粉、ベーキングパウダー、抹茶、卵 グラニュー糖、無塩バター ズッキーニ、人参、玉葱、だし、味噌 |
| 11 | 5 | 火 | 軟飯 すずきの煮付け 青梗菜のさっと煮 味噌汁 | 米 すずき、砂糖、みりん、醤油 青梗菜、人参、えのき、油揚げ、だし、砂糖 醤油、塩 若布、じゃが芋、玉葱、だし、味噌 | 軟飯 そばろ炒め おかか和え | 米 豚挽、人参、玉葱、南瓜、油、ケチャップ オクラ、人参、かつお節、醤油 |
| 12 | 6 | 水 | 軟飯 麻婆豆腐 ビーフン炒め すまし汁 | 米 豆腐、豚挽、人参、玉葱、長葱、なす、ごま油 砂糖、醤油、味噌、片栗粉 ビーフン、人参、玉葱、にら、油、醤油、コンソメ ほうれん草、人参、だし、塩、醤油 | 包み揚げ メロン | 餃子の皮、チーズ、さつま芋、砂糖 バター、油 メロン |
| 13 | 7 | 木 | パンがゆ スティックパン 南瓜のクリーム煮 ミックスサラダ 野菜スープ | 食パン 鶏挽、南瓜、玉葱、バター、小麦粉、牛乳 コンソメ、塩 レタス、人参、胡瓜、醤油 トマト、人参、玉葱、塩、コンソメ | おにぎり スライスりんご | 米、鮭、塩 りんご |
| 14 | 8 | 金 | 軟飯 煮魚 大根のきんぴら 味噌汁 | 米 かじき、砂糖、みりん、醤油 大根、人参、いんげん、油、砂糖、醤油 キャベツ、長葱、しめじ、だし、味噌 | スティックパン アスパラスープ | 食パン、きな粉、砂糖、塩、牛乳 バター、黒ゴマ アスパラ、人参、玉葱、だし、塩、醤油 |
| 2 | 9 | 土 | 軟飯 豆腐の野菜あんかけ ゆかり和え 味噌汁 | 米 豆腐、豚挽、人参、玉葱、白菜、油、だし、砂糖 醤油、片栗粉 ブロッコリー、人参、ゆかり 南瓜、玉葱、だし、味噌 | ツナと野菜がゆ ほうれん草ソテー バナナ | 米、ツナ、人参、玉葱、にら、だし、塩、醤油 ほうれん草、人参、玉葱、油、塩、醤油 バナナ |

*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6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 | 5 | 土 | 全粥 そばろ煮 和えもの 味噌汁 | 米 鶏挽、砂糖、醤油、みりん 小松菜、人参、醤油 豆腐、人参、玉葱、だし、味噌 | 全粥 魚の甘酢あんかけ 野菜ソテー 味噌汁 | 米 しらす、人参、玉葱、ピーマン、だし、砂糖 みりん、酢、醤油、片栗粉 青梗菜、人参、玉葱、油、コンソメ、塩 冬瓜、人参、だし、味噌 |
| 3 | 7 | 月 | 全粥 肉じゃが 野菜サラダ 野菜スープ | 米 豚挽、人参、玉葱、じゃが芋、砂糖、みりん 醤油 キャベツ、人参、チーズ、醤油 若布、長葱、だし、塩、醤油 | 全粥 魚のおろし煮 ズッキーニソテー 味噌汁 | 米 かじき、大根、砂糖、みりん、醤油 ズッキーニ、人参、玉葱、油、塩、コンソメ オクラ、人参、だし、味噌 |
| 4 | 8 | 火 | 煮込みうどん 温野菜 野菜スープ | うどん、豚挽、人参、玉葱、アスパラ ホールトマト、塩、コンソメ さつまいも、人参、玉葱、塩 青梗菜、玉葱、塩、コンソメ | パンがゆ 食パン 豆腐ステーキ 冬瓜のどろみ煮 洋風味噌汁 | 食パン 豆腐、小麦粉、油、みりん、醤油 冬瓜、だし、みりん、醤油、片栗粉 人参、玉葱、南瓜、だし、牛乳、味噌 |
| 5 | 9 | 水 | 全粥 煮魚 うの花炒り 味噌汁 | 米 たら、砂糖、みりん、醤油 おから、人参、長葱、油、だし、砂糖、みりん、醤油 小松菜、人参、だし、味噌 | 全粥 肉団子 ごま和え 味噌汁 バナナ | 米 鶏挽、片栗粉、砂糖、みりん、醤油 なす、人参、ごま、砂糖、醤油 キャベツ、玉葱、だし、味噌 バナナ |
| 6 | 0 | 木 | パンがゆ スティックパン ポトフ ジャーマンポテト ヨーグルト | ロールパン 鶏挽、人参、玉葱、ズッキーニ、かぶ、キャベツ 塩、コンソメ ウインナー、じゃが芋、玉葱、パセリ、油、塩、コンソメ ヨーグルト | 全粥 しらす炒め ブロッコリーの旨煮 すまし汁 | 米 しらす、人参、玉葱、アスパラ、油、みりん、味噌 ブロッコリー、人参、だし、みりん、醤油 白菜、玉葱、だし、塩、醤油 |
| 7 | 1 | 金 | 全粥 煮魚 納豆和え 味噌汁 | 米 鮭、砂糖、みりん、醤油 オクラ、人参、納豆、醤油 なす、玉葱、だし、味噌 | 煮込みうどん 里芋のバター醤油焼き トマト | うどん、豚挽、人参、玉葱、ほうれん草 だし、塩、醤油 里芋、塩、醤油、バター トマト |
| 8 | 2 | 土 | 全粥 豚挽の炒め物 南瓜の味噌煮 すまし汁 | 米 豚挽、人参、玉葱、ピーマン、油、砂糖、みりん 醤油 南瓜、だし、砂糖、みりん、味噌 大根、玉葱、だし、塩、醤油 | 全がゆ 豆腐の野菜煮 じゃが芋の煮物 味噌汁 | 米 豆腐、人参、玉葱、にら、だし、砂糖、醤油 じゃが芋、人参、だし、砂糖、塩、醤油 人参、玉葱、だし、味噌 |
| 10 | 4 | 月 | 卵とじうどん さつまいものオレンジ煮 もやしのナムル | うどん、鶏挽、卵、人参、玉葱、長葱、だし、みりん 砂糖、醤油、片栗粉 さつまいも、オレンジジュース、砂糖、塩 もやし、胡瓜、人参、ごま、塩、醤油、ごま油 | 全粥 煮魚 かぶの煮物 味噌汁 | 米 たら、砂糖、醤油、みりん かぶ、葉、人参、だし、砂糖、醤油 ズッキーニ、人参、玉葱、だし、味噌 |
| 11 | 5 | 火 | 全粥 すずきの煮付け 青梗菜のさつと煮 味噌汁 | 米 すずき、砂糖、みりん、醤油 青梗菜、人参、だし、砂糖、醤油、塩 若布、じゃが芋、玉葱、だし、味噌 | 全粥 そばろ炒め おかか和え すまし汁 | 米 豚挽、人参、玉葱、南瓜、油、ケチャップ オクラ、人参、かつお節、醤油 麩、人参、玉葱、だし、塩、醤油 |
| 12 | 6 | 水 | 全粥 麻婆豆腐 ピーマン炒め すまし汁 | 米 豆腐、豚挽、人参、玉葱、長葱、なす、ごま油 砂糖、醤油、味噌、片栗粉 ピーマン、人参、玉葱、にら、油、醤油、コンソメ ほうれん草、人参、だし、塩、醤油 | 煮込みうどん つくね煮 さつまいものチーズ焼き メロン | うどん、人参、玉葱、青梗菜、塩、コンソメ 鶏挽、玉葱、片栗粉、砂糖、みりん、醤油 さつまいも、油、チーズ メロン |
| 13 | 7 | 木 | パンがゆ スティックパン 南瓜のクリーム煮 ミックスサラダ 野菜スープ | 食パン 鶏挽、南瓜、玉葱、バター、小麦粉、牛乳 コンソメ、塩 レタス、人参、胡瓜、醤油 トマト、人参、玉葱、塩、コンソメ | 全粥 魚のホイル蒸し ナムル風煮浸し 味噌汁 | 米 鮭、人参、玉葱、ピーマン、油、醤油 小松菜、人参、だし、砂糖、酢、醤油、ごま油 大根、玉葱、だし、味噌 |
| 14 | 8 | 金 | 全粥 煮魚 大根のきんぴら 味噌汁 | 米 かじき、砂糖、みりん、醤油 大根、人参、いんげん、油、砂糖、醤油 キャベツ、長葱、だし、味噌 | パンがゆ 食パン スクランブルエッグ 粉ふき芋 人参の甘煮 アスパラスープ | 食パン 卵、牛乳、砂糖、塩、油 じゃが芋、塩、青のり 人参、砂糖、塩 アスパラ、人参、玉葱、だし、塩、醤油 |
| 2 | 9 | 土 | 全粥 豆腐の野菜あんかけ ゆかり和え 味噌汁 | 米 豆腐、豚挽、人参、玉葱、白菜、油、だし、砂糖 醤油、片栗粉 ブロッコリー、人参、ゆかり 南瓜、玉葱、だし、味噌 | ツナと野菜がゆ ほうれん草ソテー 味噌汁 バナナ | 米、ツナ、人参、玉葱、にら、だし、塩、醤油 ほうれん草、人参、玉葱、油、塩、醤油 かぶ、人参、だし、味噌 バナナ |

*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6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 | 中期食 I | | 中期食 II | |
|------------|--|---|---|---|---|---|
| | | | 午前 | 午後 | 午前 | 午後 |
| 1・15 土 | | | | | | |
| 3・17 月 | つぶしがゆ 人参ペースト キャベツペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ | つぶしがゆ 人参つぶし キャベツつぶし じゃが芋つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ | 七倍がゆ 豆腐の旨煮 (豆腐・人参・玉葱 じゃが芋・だし・醤油) 煮浸し (キャベツ・だし・塩) | 七倍がゆ 魚のおろし煮 (鮭・大根・だし) 味噌汁 (人参・玉葱・青菜・だし 味噌) | 七倍がゆ 豆腐の旨煮 (豆腐・人参・玉葱 じゃが芋・だし・醤油) 煮浸し (キャベツ・だし・塩) | 七倍がゆ 魚のおろし煮 (鮭・大根・だし) 味噌汁 (人参・玉葱・青菜・だし 味噌) |
| 4・18 火 | つぶしがゆ 玉葱ペースト さつま芋ペースト 人参ペースト 野菜スープ | つぶしがゆ 玉葱つぶし さつま芋つぶし 人参つぶし 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) さつま芋マッシュ (さつま芋・だし) | パンがゆ 煮奴 (豆腐・だし・味噌) 野菜煮 (人参・冬瓜・南瓜 だし・醤油) | 煮込みうどん (うどん・鶏挽・人参 玉葱・だし・醤油) さつま芋マッシュ (さつま芋・だし) 炒り卵(卵黄・だし) | パンがゆ スティックパン 煮奴 (豆腐・だし・味噌) 野菜煮 (人参・冬瓜・南瓜 だし・醤油) |
| 5・19 水 | つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト 小松菜ペースト 野菜スープ | つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし 小松菜つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ | 七倍がゆ 煮魚 (たら・だし・味噌) クタクタ煮 (小松菜・人参・玉葱 だし・醤油) | 七倍がゆ ささみの野菜煮 (ささみ・キャベツ・玉葱 だし・塩) 煮浸し (なす・人参・だし) | 七倍がゆ 煮魚 (たら・だし・味噌) クタクタ煮 (小松菜・人参・玉葱 だし・醤油) | 七倍がゆ ささみの野菜煮 (ささみ・キャベツ・玉葱 だし・塩) 煮浸し (なす・人参・だし) |
| 6・20 木 | パンがゆつぶし キャベツペースト かぶペースト じゃが芋ペースト 野菜スープ | パンがゆつぶし キャベツつぶし かぶつぶし じゃが芋つぶし 白身魚つぶし 野菜スープ | パンがゆ 豆腐のスープ煮 (豆腐・玉葱・かぶ キャベツ・だし・塩) 煮物(じゃが芋・人参・だし) プレーンヨーグルト | 七倍がゆ しらすのやわらか煮 (しらす・人参・玉葱・白菜 だし・味噌) ブロッコリーの旨煮 (ブロッコリー・だし・醤油) | パンがゆ スティックパン 豆腐のスープ煮 (豆腐・玉葱・かぶ キャベツ・だし・塩) 煮物(じゃが芋・人参・だし) プレーンヨーグルト | 七倍がゆ しらすのやわらか煮 (しらす・人参・玉葱・白菜 だし・味噌) ブロッコリーの旨煮 (ブロッコリー・だし・醤油) |
| 7・21 金 | つぶしがゆ 人参ペースト 玉葱ペースト 青菜ペースト 野菜スープ | つぶしがゆ 人参つぶし 玉葱つぶし 青菜つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ | 七倍がゆ 魚のあんかけ (鮭・人参・玉葱・青菜 だし・醤油) 味噌煮 (なす・だし・味噌) | 煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・里芋 ほうれん草・だし・醤油) ささみのトマト煮 (ささみ・トマト・だし) | 七倍がゆ 魚のあんかけ (鮭・人参・玉葱・青菜 だし・醤油) 味噌煮 (なす・だし・味噌) | 煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・里芋 ほうれん草・だし・醤油) 鶏挽のトマト煮 (ささみ・トマト・だし) |
| 8・22 土 | | | | | | |
| 10・24 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 豆腐つぶし 野菜スープ | 煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・だし さつま芋・キャベツ・醤油) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) | 七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 味噌汁 (かぶ・人参・玉葱 だし・味噌) | 煮込みうどん (うどん・人参・玉葱・だし さつま芋・キャベツ・醤油) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) 炒り卵(卵黄・だし) | 七倍がゆ 煮魚 (鮭・だし) 味噌汁 (かぶ・人参・玉葱 だし・味噌) |
| 11・25 火 | 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 白身魚つぶし 野菜スープ | 七倍がゆ たらのやわらか煮 (たら・人参・玉葱・だし 味噌) マッシュ (じゃが芋・だし) | 七倍がゆ ささみの旨煮 (ささみ・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (南瓜・だし) | 七倍がゆ たらのやわらか煮 (たら・人参・玉葱・だし 味噌) マッシュ (じゃが芋・だし) | 七倍がゆ ささみの旨煮 (ささみ・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (南瓜・だし) |
| 12・26 水 | 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 豆腐つぶし 野菜スープ | パンがゆ そばろ煮 (ささみ・だし・塩) トマトスープ (トマト・人参・玉葱・南瓜 だし・醤油) | 煮込みうどん (うどん・人参・玉葱 さつま芋・だし・醤油) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) | パンがゆ スティックパン そばろ煮 (ささみ・だし・塩) トマトスープ (トマト・人参・玉葱・南瓜 だし・醤油) | 煮込みうどん (うどん・人参・玉葱 さつま芋・だし・醤油) 煮奴 (豆腐・だし・醤油) |
| 13・27 木 | パンがゆつぶし 人参ペースト 玉葱ペースト 南瓜ペースト 野菜スープ | パンがゆつぶし 人参つぶし 玉葱つぶし 南瓜つぶし しらすつぶし 野菜スープ | 七倍がゆ 豆腐の味噌煮 (豆腐・人参・玉葱・なす だし・味噌) すまし汁 (ほうれん草・だし) | 七倍がゆ たらのクタクタ煮 (たら・人参・玉葱・大根 だし・醤油) 煮浸し (小松菜・だし・味噌) | 七倍がゆ 豆腐の味噌煮 (豆腐・人参・玉葱・なす だし・味噌) すまし汁 (ほうれん草・だし) | 七倍がゆ たらのクタクタ煮 (たら・人参・玉葱・大根 だし・醤油) 煮浸し (小松菜・だし・味噌) |
| 14・28 金 | つぶしがゆ キャベツペースト 大根ペースト 人参ペースト 野菜スープ | つぶしがゆ キャベツつぶし 大根つぶし 人参つぶし 豆腐つぶし 野菜スープ | 七倍がゆ しらす煮 (しらす・玉葱・キャベツ だし) 紅白煮 (大根・人参・だし・味噌) | 七倍がゆ そばろ煮 (ささみ・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (じゃが芋・だし・塩) | 七倍がゆ しらす煮 (しらす・玉葱・キャベツ だし) 紅白煮 (大根・人参・だし・味噌) | パンがゆ スティックパン そばろ煮 (鶏挽・人参・玉葱 だし・醤油) 煮物 (じゃが芋・だし・塩) |
| 29 土 | | | | | | |

※材料の都合により献立を変更する場合があります。