



日付		曜	初期食	
25	金	①つぶし粥 ②野菜スープ さつま芋	野菜マッシュ ③ほうれん草 ④もやし	
12	土	①つぶし粥 ②野菜スープ ほうれん草	野菜マッシュ ③人参 ④玉ねぎ	
14	月	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参	野菜マッシュ ③人参 ④きゅうり	
1 15/29	火	①つぶし粥 ②野菜スープ もやし	野菜マッシュ ③ピーマン ④人参	
2 16/30	水	①つぶし粥 ②野菜スープ チングン菜	野菜マッシュ ③じゃがいも④人参	
3	木	①つぶし粥 ②野菜スープ もやし	野菜マッシュ ③小松菜 ④人参	
4	金	①つぶし粥 ②野菜スープ 大根	野菜マッシュ ③もやし ④南瓜	
5	土	①つぶし粥 ②野菜スープ 白菜	野菜マッシュ ③じゃが芋 ④人参	
7	月	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③チングン菜 ④人参	
8	火	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③胡瓜 ④人参	
9	水	①つぶし粥 ②野菜スープ さつま芋	野菜マッシュ ③もやし ④胡瓜	
10	木	①つぶし粥 ②野菜スープ たまねぎ	野菜マッシュ ③じゃが芋 ④アスパラ	
17	☆	木	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ	野菜マッシュ ③人参 ④たまねぎ

日付	曜	午前食		
		中期前半食	中期後半食	後期食
25	金	①パンがゆ ②さつま芋のコーンミルクスープ ③鶏ひき肉とほうれん草煮 ④人参煮	①トースト（パン粥） ②さつま芋のコーンミルクスープ ③鶏ひき肉とほうれん草煮 ④人参煮	①トースト ②さつま芋のコーンミルクスープ ③鶏レバーとほうれん草ソテー ④人参煮
12	土	①にゅうめん（しらす・ほうれん草・人参） ②豆腐のあんかけ煮	①にゅうめん（しらす・ほうれん草・人参） ②豆腐のあんかけ煮	①にゅうめん（しらす・ほうれん草・人参） ②豆腐のあんかけ煮
14	月	①5分がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③ささみあんかけ ④人参煮	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③ささみあんかけ ④人参煮	①軟飯 ②キャベツのみぞ汁 ③ささみ唐揚げあんかけ ④人参サラダ
1 15/29	火	①5分がゆ ②麸のみぞ汁 ③ピーマンそぼろあん ④トマト煮	①全がゆ ②麸のみぞ汁 ③ピーマンそぼろあん ④トマト煮	①軟飯 ②麸のみぞ汁 ③ピーマンそぼろあん ④トマト煮
2 16/30	水	①5分がゆ ②チングン菜のすまし汁 ③鶏ひきとじゃが芋煮 ④人参煮	①全がゆ ②チングン菜のすまし汁 ③鶏ひきとじゃが芋煮 ④人参煮	①ひじきご飯（軟飯） ②チングン菜ともやしのすまし汁 ③鶏レバーとじゃが芋煮 ④人参煮
3	木	①5分がゆ ②もやしのみぞ汁 ③白身魚煮 ④小松菜煮	①全がゆ ②もやしのみぞ汁 ③白身魚煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③白身魚の磯焼き ④小松菜煮
4	金	①5分がゆ ②大根のすまし汁 ③鶏ひきともやし煮 ④南瓜煮	①全がゆ ②大根のすまし汁 ③鶏ひきともやし煮 ④南瓜煮	①軟飯 ②大根のすまし汁 ③鶏レバーともやし煮 ④南瓜煮
5	土	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・野菜） ②白菜のすまし汁 ③プロッコリー煮	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・野菜） ②白菜のすまし汁 ③プロッコリー煮	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・野菜） ②白菜のすまし汁 ③プロッコリーソテー
7	月	①5分がゆ ②大根のすまし汁 ③白身魚の味噌煮 ④チングン菜とコーン煮	①全がゆ ②大根のすまし汁 ③白身魚の味噌煮 ④チングン菜とコーン煮	①軟飯 ②大根とわかめのすまし汁 ③白身魚の味噌煮 ④チングンとコーン菜ソテー
8	火	①5分がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④キャベツとコーン煮	①全がゆ ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④キャベツとコーン煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④キャベツとコーン煮
9	水	①5分がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜煮	①全がゆ ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜煮	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④もやしと胡瓜ナムル風
10	木	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・トマト） ②キャベツのスープ ③じゃが芋とアスパラ煮	①あんかけにゅうめん（鶏ひき肉・トマト） ②キャベツのスープ ③じゃが芋とアスパラ煮	①あんかけパスタ（鶏ひき肉・トマト） ②キャベツのスープ ③じゃが芋とアスパラバターソテー
17	☆	木	①5分がゆ ②キャベツのスープ ③白身魚煮 ④プロコッリー煮	①軟飯 ②キャベツのスープ ③白身魚フライ ④プロコッリーソテー



日付	曜	午後食		
		中期前半食	中期後半食	後期食
25	金	①5分がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④大根煮	①全がゆ ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④大根煮	①軟飯 ②人参のみぞ汁 ③白身魚煮 ④大根煮
12	26	土	①5分がゆ ②麸のみぞ汁 ③玉ねぎのそぼろあん ④ほうれん草煮	①全がゆ ②麸のみぞ汁 ③玉ねぎのそぼろあん ④ほうれん草煮
14	28	月	①パンがゆ ②大根のスープ ③豆腐煮 ④じゃが芋と人参煮	①トースト (パン粥) ②大根のスープ ③豆腐煮 ④じゃが芋と人参煮
1	15/29	火	①パン粥 ②キャベツのスープ ③白身魚の煮つけ ④人参煮	①トースト (パン粥) ②キャベツのスープ ③白身魚の煮つけ ④きなこ人参
2	16/30	水	①5分がゆ ②玉ねぎのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④白菜煮	①全がゆ ②玉ねぎのすまし汁 ③豆腐挽肉煮 ④白菜煮
3	31	木	①にゅうめん (キャベツ・人参) ③とりひき肉煮 ④たまねぎ煮	①にゅうめん (キャベツ・人参) ③とりひき肉煮 ④たまねぎ煮
4	18	金	①5分かゆ②もやしのみぞ汁 ②ささみあんかけ ③小松菜煮	①全かゆ②もやしのみぞ汁 ②ささみあんかけ ③小松菜ソテー
5	19	土	①5分がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③じゃが芋挽肉煮 ④かぶと人参煮	①全がゆ ②玉ねぎのみぞ汁 ③じゃが芋挽肉煮 ④かぶと人参煮
7	21	月	①パン粥 ②キャベツのスープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④胡瓜煮	①トースト (パン粥) ②キャベツのスープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④胡瓜煮
8	22	火	①5分がゆ ②もやしのスープ ③白身魚煮 ④じゃが芋煮	①全がゆ ②もやしのスープ ③白身魚煮 ④じゃが芋煮
9	23	水	①5分粥 ②人参のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④キャベツ煮	①全がゆ ②人参のスープ ③しらすとじゃが芋煮 ④キャベツとフルーツ煮
10	24	木	①5分がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④チングン菜煮	①全がゆ ②キャベツのみぞ汁 ③豆腐と人参煮 ④チングン菜煮
17	☆	木	①5分がゆ ②もやしのみぞ汁 ③豆腐の野菜あんかけ ④胡瓜煮	①全がゆ ②もやしのみぞ汁 ③豆腐の野菜あんかけ ④胡瓜煮
			①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③豆腐の野菜あんかけ ④胡瓜煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③豆腐の野菜あんかけ ④胡瓜煮

材料の都合により献立を変更することがございます。ご了承下さい。



日付	曜	主な材料					
		午前おやつ	午前食	午後食	熟や力になるもの	血や肉になるもの	
25	金	①ビスケット	①ジャムサンド ②さつま芋のシチュー ③大豆とウインナーソテー ④フルーツ	①牛乳 ②鮭わかめおにぎり ③人参のみぞ汁 ④フルーツ	米 小麦粉 さつま芋	豚ひき肉 味噌 卵・牛乳 とうふ・エビ	
12	26	土	①牛乳	①ごまおにぎり (軟飯) ②麸のみぞ汁 ③玉ねぎのそぼろあん ④ほうれん草煮	①牛乳 ②焼おにぎり ③麸のみぞ汁	米・ごま 片栗粉 油・春雨 クラッカー	鶏肉 ハム 牛乳
14	28	月	①ビスケット	①ご飯②みぞ汁 (板麸・長ねぎ) ③鶏肉の甘酢あんかけ ④春雨のサラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②黒糖蒸しパン ③いんげんのスープ	米 マヨネーズ 小麦粉 バター	豚挽肉
1	15/29	火	①牛乳	①ご飯②中華スープ (ニラ・春雨) ③豚肉とピーマンの炒め物 ④冷やしトマト ⑤フルーツ	①牛乳 ②あんトースト ③玉ねぎのスープ	そうめん 油・米	ツナ 厚揚げ 鶏ひき肉 牛乳
2	16/30	水	①クラッカー	①ひじきとツナのご飯 ②清汁 (もやし・チングン菜) ③カレー肉じゃが ④フルーツ	①オレンジジュース ②牛乳もち ③玉ねぎのみぞ汁	米 油 食パン	豚肉 牛乳
3	31	木	①マンナ	①ご飯②みぞ汁 (わかめ・あさつき) ③さばの梅焼き ④中華風納豆サラダ ⑤フルーツ	①牛乳 ②3日 金魚ゼリー ③31日マカロニツナソテー	ツナ・油揚げ 豚肉 牛乳	ひじき・人参 チングン菜 玉ねぎ・いんげん もやし
4	18	金	①りんごジュース	①ビビンバ丼 ②みぞ汁 (大根・しめじ) ③南瓜の煮つけ ④フルーツ	①牛乳 ②みぞ汁 (大根・しめじ) ③もやしのみぞ汁	米・油 マカロニ 味噌	鰯 牛乳 ツナ・納豆
5	19	土	①牛乳	①五目うどん ②じゃが芋バターソテー ③フルーツ	①牛乳 ②ガーリックチャーハン ③玉ねぎのすまし汁	食パン 大豆 いちごジャム さつま芋 米・白ごま	玉ねぎ・人参 もやし ほうれん草
7	21	月	①クラッcker	①ご飯②清汁 (長ねぎ・わかめ) ③白身魚のケツチャップあん ④チングン菜のソテー	①牛乳 ②アップルヨーグルトケーキ ③キャベツのスープ	米 片栗粉 南瓜	豚肉 味噌・牛乳 ヨーグルト
8	22	火	①牛乳	①ドライカレー ②中華スープ (ねぎ・えのき) ③コーンサラダ ④フルーツ	①ぶどうジュース ②クリスピーカクキ ③人参のスープ	豚肉 牛乳 ハム	白菜・人参 大根・椎茸 もやし
9	23	水	①ビスケット	①菜めしご飯 ②みぞ汁 (さつま芋・玉葱) ③えびの炒り豆腐 ④ナムル⑤フルーツ	①牛乳 ②肉味噌スパゲティ ③玉ねぎのスープ	米 油・バター 卵・牛乳	カレイ 玉ねぎ・わかめ キャベツ・コーン チングン菜・ピーマン 人参・コーン
10	24	木	①ぶどうジュース	①冷やし中華 ②清汁 (キャベツ・わかめ) ③じゃが芋とアスパラソテー	①牛乳 ②昆布おにぎり ③キャベツのみぞ汁	中華麺 じゃが芋 油・もち米	わかれ・キャベツ 玉ねぎ・アスパラ 山菜・人参 トマト・胡瓜

17	木	①ビスケット	①ケチャップライス②スープ (キャベツ・コーン) ③タンドリーチキン ④スパゲティツナサラダ ⑤トマト⑥フルーツ	①ぶどうジュース ②お誕生日ケーキ ③もやしのスープ ④ヨーグルト	米・油 スパゲティ マヨネーズ	ワイン 鶏肉 ツナ	人参・ピーマン コーン 胡瓜 ブロッコリー キャベツ コーン
----	---	--------	---	--	-----------------------	-----------------	---

材料の都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。