

日付		曜	後期食			
1	15/29	木	①軟飯 ②キャベツスープ ③ひき肉とピーマン煮 ④人参と胡瓜煮	①軟飯 ②ほうれん草のみぞ汁 ③白身魚煮 ④南瓜煮		
2	16/30	金	①軟飯 ②わかめスープ ③玉ねぎとしらす煮 ④さつま芋煮	①トースト ②麸のみぞ汁 ③ささみあん ④じゃが芋と人参煮		
3	17	土	①にゅうめん(白菜) ③もやしとひき肉煮 ④ほうれん草煮	①軟飯 ②みつばのみぞ汁 ③豆腐煮 ④さつま芋と玉ねぎ煮		
5	/	月	①軟飯 ②チンゲン菜のスープ ③白身魚煮 ④人参といんげん煮	①みそ煮込みうどん(大根) ③白菜とひき肉あん ④小松菜煮		
6	20	火	①軟飯 ②もやしスープ ③さつま芋とひき肉あん ④胡瓜煮	①軟飯 ②麸のみぞ汁 ③豆腐煮 ④キャベツと玉ねぎ煮		
7	21	水	①軟飯 ②みつばスープ ③ささみあん ④キャベツとコーン煮	①軟飯 ②わかめのみぞ汁 ③白身魚煮 ④人参とピーマン煮		
8	22	木	①トースト ②白菜のスープ ③じゃが芋とひき肉あん ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②じゃが芋のみぞ汁 ③ささみあん ④大根と胡瓜煮		
9	/	金	①煮込みうどん(しらす) ③玉葱煮 ④じゃが芋煮	①軟飯 ②もやしのみぞ汁 ③豆腐煮 ④さつま芋煮		
10	24	土	①煮込みうどん(もやし) ③ピーマンとひき肉あん ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②じゃが芋のみぞ汁 ③白身魚煮 ④人参と胡瓜煮		
12	26	月	①軟飯 ②コーンスープ ③白身魚のみぞ焼き ④キャベツ炒め	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ③ささみあん ④チンゲン菜と玉ねぎ煮		
13	27	火	①軟飯 ②小松菜のスープ ③玉葱とひき肉あん ④もやし煮	①軟飯 ②麸のみぞ汁 ③しらすとピーマン煮 ④白菜煮		
14	28	水	①軟飯 ②人参スープ ③ささみあん ④キャベツとチンゲン菜煮	①軟飯 ②みつばのみぞ汁 ③豆腐煮 ④小松菜と玉ねぎ煮		

日付		曜	午前おやつ	午前食	午後食	主な材料	体の調子を 整えるもの	
1	15/29	木	牛乳	①中華丼 ②中華スープ(わかめ・えのき) ④ひじきサラダ ⑤フルーツ	①きなこクッキー ②ほうれん草のみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥牛乳	米・油・ごま油 ごま・小麦粉 エッグケア 片栗粉・バター	豚肉 きなこ 牛乳	ピーマン・玉ねぎ 白菜・人参・えのき わかめ・ひじき 胡瓜・キャベツ・ほうれん草
2	16/30	金	ヨーグルト	①わかめご飯 ②みそ汁(さつま芋・玉ねぎ) ③五目卵焼き ④ツナとキャベツのサラダ	①あんバターパン ②みそ汁(さつま芋・玉ねぎ) ⑤フルーツ ⑥牛乳	米・ごま・穀 さつま芋 豚肉・ツナ 牛乳	わかめご飯の素 胡瓜・人参・ピーマン 玉ねぎ・もやし キャベツ	
3	17	土	クラッカー	①五目にゅうめん ③大豆とベーコンのソテー ⑤フルーツ	①夕焼けおにぎり ②みつばのみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥りんごジュース	素麺 油・ごま油 米	豚肉 大豆 ベーコン ツナ	人参・椎茸 白菜・もやし ほうれん草 しめじ・みつば
5	/	月	マンナ	①ご飯 ③鯖の竜田揚げ ④切干大根の旨煮 ⑤フルーツ	①2色のぶどうゼリー ②大根のみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥牛乳	米・片栗粉 油 ゼリーの素	鯖・油揚げ 牛乳	チングン菜・玉ねぎ 生姜・切干大根 人参・椎茸・大根 白桃缶・いんげん
6	20	火	牛乳	①ご飯 ③豚肉の生姜焼き ④ポテトサラダ ⑤フルーツ	①ココアクッキー ②大根のみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥牛乳	米・油・ココア じゃが芋・麩 エッグケア 小麦粉・バター	豚肉・みそ 牛乳	わかめ・長ねぎ もやし・玉ねぎ 生姜・胡瓜・コーン 人参
7	/	水	クラッcker	①ご飯 ③鶏肉のカレー焼き ④フレンチりんごサラダ ⑤フルーツ	①みかんのヨーグルト ②わかれのみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥りんごジュース	米・力レーポ 油 ヨーグルト	みそ 鶏肉	なめこ・みつば・胡瓜 玉ねぎ・にんにく・わかれ 生姜・りんご・コーン キャベツ・みかん缶
8	22	木	牛乳	①ツナサンド ③ポークピーンズ ④プロッコリー ⑤フルーツ	①山菜おこわ ②じゃが芋のみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥牛乳	食パン・エッグケア 香草・じゃが芋 米・もち米 油	ツナ・豚肉	白菜・人参・玉ねぎ プロッコリー・キャベツ 山菜ミックス・パセリ グリンピース
9	/	金	牛乳	①月見うどん ③ジャーマンポテト ⑤フルーツ	①うさぎまんじゅう ②もやしのみぞ汁 ⑤フルーツ ⑥牛乳	うどん・さつま芋 じゃが芋・油 小麦粉・食紅 牛乳	豚肉 ベーコン 鶏肉	人参・椎茸・コーン 玉ねぎ・パセリ わかめ・万能ねぎ もやし
10	24	土	クラッcker	①和風スパゲティ ②清汁(豆腐・長ねぎ) ④プロッコリーとツナサラダ ⑤フルーツ	①ひじきチャーハン ②じゃが芋のみぞ汁 ④プロッコリーとツナサラダ ⑥りんごジュース	スパゲティ 油・ごま油 米 じゃが芋	豚肉・豆腐 ツナ	玉ねぎ・人参・しめじ えのき・長ねぎ・ひじき コーン・プロッコリー キャベツ・ピーマン
12	26	月	マンナ	①ご飯 ③鰯の味噌焼き ④小松菜和え物 ⑤フルーツ	①ブルーベリーマフィン ②清汁(キャベツ・万能ねぎ) ③鰯の味噌焼き ④小松菜和え物 ⑥牛乳	米・ごま油 さつま芋 マフィンの素 ブルーベリージャム	麩・みそ 牛乳	キャベツ・万能ねぎ 長ねぎ・小松菜 もやし・人参
13	27	火	牛乳	①ご飯 ③和風ハンバーグ ④もやし炒め ⑤フルーツ	①野菜のお焼き ②みそ汁(小松菜・油揚げ) ③和風ハンバーグ ④もやし炒め ⑥牛乳	米・油・ごま油 パン粉 片栗粉・麩 小麦粉	みそ・油揚げ 豚肉 豆乳・ツナ 牛乳・チーズ	小松菜・玉ねぎ 大根・しそ もやし・にら
14	28	水	クラッcker	①チキンカレー ②スープ(もやし・コーン) ④チングン菜の和え物 ⑤フルーツ	①スイートポテト ②みつばのみぞ汁 ④チングン菜の和え物 ⑤フルーツ ⑥牛乳	米・油・ごま油 じゃが芋・バター カレールウ 牛乳	鶏肉 牛乳 生クリーム	玉ねぎ・人参・みつば グリンピース・もやし コーン・チングン菜 キャベツ・レーズン
21	/	水	クラッcker	①じゃこチャーハン ②中華スープ(ニラ・もやし) ③唐揚げ甘酢あん ④春雨サラダ ⑤フルーツ	①ケーキ ②クッキー ③フルーツ ④春雨サラダ ⑤フルーツ ⑥牛乳	米・油・春雨 ごま油・バター 片栗粉・小麦粉 ごま・ケーキ	しらす・ベーコン 鶏肉 牛乳	人参・玉ねぎ もやし・キャベツ 生姜・胡瓜・にら パプリカ・万能ねぎ

## ★お誕生日会★

材料の都合により献立を変更する場合がございます。