

日付		曜	午前食	
			中期食(後半)	後期食
1	15	金	①全粥 ②いんげんのスープ ③ささみ煮 ④トマト煮	①軟飯 ②いんげんのスープ ③ささみ煮 ④トマト煮
2	16	土	①うどん(白菜・大根) ②人参煮 ③さつま芋煮	①うどん(白菜・大根) ②人参煮 ③さつま芋煮
4	18	月	①全粥 ②じゃが芋の清まし汁 ③白身魚の味噌煮 ④人参煮	①軟飯 ②じゃが芋の清まし汁 ③白身魚の味噌煮 ④人参ソテー
5	19	火	①全粥 ②大根のみぞ汁 ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④いんげんと人参煮	①軟飯 ②大根のみぞ汁 ③じゃが芋のそぼろあんかけ ④いんげんと人参ソテー
6	20	水	①全粥 ②南瓜のみぞ汁 ③鶏ささ身と玉ねぎ煮 ④小松菜煮	①軟飯 ②南瓜のみぞ汁 ③鶏ささ身と玉ねぎソテー <sup>1</sup> ④小松菜サラダ
7	21	木	①パン粥 ②じゃが芋スープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④豆腐煮	①トースト ②じゃが芋スープ ③鶏レバーと人参ソテー <sup>1</sup> ④豆腐煮
8	/	金	①全粥 ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚の煮物 ④人参煮	①軟飯 ②チンゲン菜の清汁 ③白身魚の煮物 ④人参煮
9	/	土	①にゅうめん(鶏ひき肉・人参) ②コーンのスープ ③南瓜煮	①にゅうめん(鶏ひき肉・人参) ②コーンのスープ ③南瓜サラダ
11	25	月	①全粥 ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚煮 ④チンゲン菜煮	①軟飯 ②さつま芋のみぞ汁 ③白身魚煮 ④チンゲン菜ソテー
12	26	火	①にゅうめん(鶏ひき肉・ほうれん草) ②じゃが芋煮 ③キャベツと人参煮	①にゅうめん(鶏ひき肉・ほうれん草) ②じゃが芋のチーズ焼き ③キャベツと人参煮
13	27	水	①全粥 ②チンゲン菜のすまし汁 ③ささみのあんかけ煮 ④人参サラダ	①軟飯 ②チンゲン菜のすまし汁 ③ささみのあんかけ煮 ④人参サラダ
14	28	木	①全粥 ②白菜のスープ ③鶏ひき肉と人参煮 ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②白菜のスープ ③豚ひき肉と人参煮 ④ブロッコリーサラダ
22	/	金	①人参全粥 ②キャベツのスープ ③鶏ささ身と玉ねぎ煮 ④じゃが芋煮	①人参軟飯 ②キャベツのスープ ③鶏ささ身と玉ねぎソテー <sup>1</sup> ④ポテトサラダ

日付		曜	午後食	
			中期食(後半)	後期食
1	15	金	①全粥 ②キャベツと人参みぞ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④じゃが芋煮	①軟飯 ②キャベツと人参みぞ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④じゃが芋チーズ焼き
2	16	土	①全粥 ②玉ねぎのスープ ③豆腐煮 ④大根と人参煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③豆腐煮 ④大根と人参煮
4	18	月	①にゅうめん(玉ねぎ・いんげん) ②白身魚煮 ③大根煮	①にゅうめん(玉ねぎ・いんげん) ②白身魚の照り焼き ③大根ソテー
5	19	火	①全粥 ②もやしと人参のみぞ汁 ③鶏そぼろとキャベツ煮 ④トマト煮	①軟飯 ②もやしと人参のみぞ汁 ③鶏そぼろとキャベツソテー <sup>1</sup> ④トマト煮
6	20	水	①パン粥 ②玉ねぎのスープ ③豆腐煮 ④南瓜煮	①トースト ②玉ねぎのスープ ③豆腐のソテー <sup>1</sup> ④南瓜煮
7	21	木	①全粥 ②玉ねぎのスープ ③白身魚の煮物 ④胡瓜煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③白身魚のソテー <sup>1</sup> ④胡瓜煮
8	/	金	①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ②南瓜の煮物 ③りんご煮	①煮込みうどん(鶏ひき肉・人参) ②南瓜のチーズ焼き ③りんご煮
9	/	土	①全粥 ②ほうれん草のみぞ汁 ③しらすとキャベツ煮 ④玉ねぎ煮	①軟飯 ②ほうれん草のみぞ汁 ③しらすとキャベツ煮 ④玉ねぎソテー
11	25	月	①パン粥 ②キャベツスープ ③豆腐の鶏そぼろあん ④人参サラダ煮	①トースト ②キャベツスープ ③豆腐の鶏そぼろあん ④人参サラダ煮
12	26	火	①全粥 ②玉ねぎのみぞ汁 ③しらすと人参煮 ④じゃが芋コーン煮	①軟飯 ②玉ねぎのみぞ汁 ③しらすと人参煮 ④じゃが芋コーンのバター焼き
13	27	水	①パン粥 ②もやしとわかめのスープ ③さつま芋の鶏そぼろあん ④大根と人参煮	①トースト ②もやしとわかめのスープ ③さつま芋のそぼろあん ④大根と人参煮
14	28	木	①全粥 ②麩のみぞ汁 ③鶏ひき肉と玉ねぎ煮 ④人参煮	①軟飯 ②麩のみぞ汁 ③鶏レバーと玉ねぎ煮 ④きなこ人参
22	/	金	①パン粥 ②麩のスープ ③白身魚の味噌煮 ④トマトとピーマン煮	①トースト ②麩のスープ ③白身魚の味噌焼き ④トマトとピーマン煮



日付		曜					主な材料		
		午前おやつ	午前食	午後食		熱や力になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	
1	15	金	①ピスケット	①炊き込みご飯 ②みそ汁（さつま芋・玉葱） ③おでん ④フルーツ	①牛乳 ②ツナサンド ③麩のスープ ④フルーツ	米・油・こんにゃく しらたき・食パン ローリー・フレイバー・ルマカリー さつま芋	鶏肉・味噌 ツナ・がんも 牛乳・いか	人参・玉ねぎ 椎茸・大根 小松菜 パセリ	
2	16	土	①牛乳	①ミートソーススパゲティ ②スープ（キャベツ・人参） ③ひじきと南瓜のサラダ ④フルーツ	①牛乳 ②昆布おにぎり ③キャベツとわかめのみそ汁 ④フルーツ	スパゲティ・油 ごま油 米	豚ひき肉 牛乳	人参・玉ねぎ ひじき・ビーマン 昆布・のり・キャベツ 南瓜・胡瓜	
4	18	月	①牛乳	①豚丼 ②みそ汁（わかめ・ねぎ） ③キャベツのごまサラダ ④フルーツ	①りんごジュース ②牛乳もち ③ほうれん草のみそ汁 ④フルーツ	米・油 ごま・片栗粉 しらたき バター・じゃがいも	豚肉 味噌 きな粉 牛乳	玉ねぎ・キャベツ 胡瓜・のり わかめ・長ねぎ 人参・もやし	
5	19	火	①ヨーグルト	①ドライカレー ②スープ（白菜・わかめ） ③花野菜のサラダ ④フルーツ	①牛乳 ②大根もち ③玉葱のスープ ④フルーツ	米・バター 油 小麦粉・片栗粉 ヨーグルト	豚ひき肉 牛乳・ペーコン ツナ・桜海老・かつおぶし ヨーグルト	人参・ビーマン・大根 玉ねぎ・コーン レーズン・あさつき・わかめ プロッコリー・カツワード・白菜	
6	20	水	①牛乳	①ご飯②清汁（豆腐・ねぎ） ③鮭のごま味噌焼き ④人参のきんぴら ⑤フルーツ	①牛乳 ②人参ケーーキ ③麩のみそ汁 ④フルーツ	米・こんにゃく ホットケーキミックス 油・バター ごま	鮭・味噌 豆腐・牛乳	長ねぎ・人参 いんげん	
7	21	木	①ソフトせんべい	①ぶどうパン ②クリームシチュー ③海鮮サラダ④トマト ⑤フルーツ	①牛乳 ②きのこおこわ ③いんげんのスープ ④フルーツ	ぶどうパン・米 油・バター 小麦粉・もち米 じゃがいも	豚肉 えび いか 牛乳	人参・玉ねぎ・トマト キャベツ・胡瓜 わかめ・しめじ えのき・椎茸	
8	/	金	①牛乳	①ご飯②清汁（ほうれん草・玉葱） ③鶏のすき煮 ④大根の肉みそがけ ⑤フルーツ	①牛乳 ②オレンジ蒸しパン ③白菜のスープ ④フルーツ	米・しらたき 油 片栗粉・マーマレードジャム ホットケーキミックス	鶏肉・みそ 牛乳・鶏ひき肉	大根・玉葱 椎茸・長葱 ほうれん草・あさつき 生姜・しめじ	
9	/	土	①牛乳	①五目うどん ②白菜のおかか和え ③フルーツ	①牛乳 ②梅おにぎり ③玉葱のスープ ④フルーツ	うどん ごま油 ごま	牛乳 かつおぶし 豚肉	人参・白菜・梅 胡瓜・大根・あさつき 椎茸・わかめ のり・きゅうり	
11	25	月	①牛乳	①ご飯②清汁（みつば・麩） ③鶏肉の甘酢あんかけ ④春雨ナムル ⑤フルーツ	①牛乳 ②小豆蒸しパン ③ほうれん草のみそ汁 ④フルーツ	米・片栗粉・油 春雨・ごま バター・麩・ごま油 小麦粉・ベーキングパウダー	鶏肉 あずき 卵 牛乳	みつば 玉ねぎ・もやし 人参・あさつき 胡瓜	
12	26	火	①クラッカー	①もやし味噌ラーメン ②じゃが芋のチーズ焼き ③プロッコリー ④フルーツ	①牛乳 ②ツナの炊き込みごはん ③白菜のスープ ④フルーツ	中華麺 油 ごま油・じゃが芋 ※・アレルギー用マヨネーズ	豚ひき肉・味噌 ベーコン チーズ・ツナ 油揚げ・牛乳	もやし・キャベツ にら・玉ねぎ・コーン 長葱・人参・生姜 みつば・プロッコリー	
13	27	水	①牛乳	①ご飯②みそ汁（さつま芋・しめじ） ③ぶり大根 ④小松菜の千草和え ⑤フルーツ	①飲むヨーグルト ②ピーフンソテー ③玉葱のスープ ④フルーツ	米 さつま芋 ピーフン しらたき	ぶり・味噌 油揚げ ベーコン・牛乳 飲むヨーグルト	しめじ・あさつき 人参・玉葱・ビーマン 大根・小松菜 もやし	
14	28	木	①ヨーグルト	①ごはん②大根のスープ ③厚焼き玉子 ④カリフラワーソテー ⑤フルーツ	①牛乳 ②焼きそば ③キャベツのスープ ④フルーツ	米・油 中華めん	卵 牛乳・豚ひき肉 ヨーグルト	小松菜・人参・椎茸 大根・わかめ 玉ねぎ・椎茸 カリフラワー・キャベツ・もやし	

\* クリスマス会誕生日会 \*

22		金	①牛乳	①カレーピラフ②コーンクリームスープ ③ ウィングスティック ④クリスマスサラダ⑤フライドポテト ⑥フルーツポンチ	①オレンジジュース ②クリスマスケーーキ ③麩のスープ ④フルーツ	米・バター 小麦粉 油・片栗粉 じゃが芋・ジャム	鶏肉 豚ひき肉 卵	コーン・人参・カリフラワー ビーマン・みかん缶・りんご キャベツ・生姜 パセリ・玉ねぎ・プロッコリー
----	--	---	-----	--	--	-----------------------------------	-----------------	---

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。