	献立名	<b>食材</b>	
	主食·おかず	午後おやつ	主な食材
2			** 豆腐 大根 人参 いんげん ほうれん草
月	全粥 みそ汁 鶏肉のあんかけ 切り干し大根 バナナ	アップルポテト 	ささみ さつま芋 りんご
3	수평 タボナ こ / わけつ/わち / かけ 幼豆和ラ ナルンジ	南瓜トースト	米 挽肉 ひじき 玉葱 人参 冬瓜 葱 食パン
火	全粥 冬瓜汁 ふんわりつくねあんかけ 納豆和え オレンジ	用瓜トースト	小松菜 納豆 オレンジ 南瓜
4	  全粥(枝豆) 清まし汁 挽肉とキャベツのみそ煮 おかかあえ	ゼリー	米 枝豆 しらす 豆腐 大根 オクラ キャベツ 白菜
水	上が代土	せんべい	挽肉 人参 ほうれん草 玉葱 ピーマン パプリカ
5	「 煮込みうどん かぶのスープ キャベツのツナ和え バナナ	全粥	うどん 胡瓜 もやし トマト かぶ じゃが芋
木		(チーズおかか)	玉葱 キャベツ 胡瓜 ツナ水煮 バナナ
6	全粥 みそ汁 魚のクリームあえ 白和え	マッシュポテト	米 鮭 玉葱 青梗菜 豆腐
金		1211	ほうれん草 人参 マッシュポテト 南瓜
7 土	チキンリゾット スープ りんご	ゼリー ビスケット	米 ささみ 玉葱 人参 さやえんどう りんご
9			
月	振 替	休	日 (休 園)
10	全粥 みそ汁 豆腐のケチャップ煮 ひじきの煮物	ホワイトボール	米 麩 青梗菜 味噌 挽肉 南瓜 大豆 ひじき
火	主物 みて汗 豆腐のクテヤック 魚 いしさの魚物	ホワイトホール	いんげん 凍り豆腐 小麦粉 スキムミルク
11	全粥 みそ汁 魚の煮つけ オクラと竹輪の海苔和え バナナ	ヨーグルト	米 小松菜 葱 さわら ほうれん草 味噌
水	主列 がたれ 点の点 バッカックと 日軸の海白和九 バナナ	(きな粉)	オクラ 竹輪 ヨーグルト きな粉
12	パン スープ 鶏肉のトマト煮 マカロニサラダ	青のりラスク	食パン ささみ トマト 玉葱 キャベツ 人参 じゃが芋
木			マカロニ コーン 胡瓜 ツナ水煮 麩
13 金	コーンリゾット わかめスープ ささみのサラダ ヨーグルト和え	トースト (じゃこ)	米 もやし コーン 小松菜 人参 豆腐 葱 胡瓜 食パン しらす ささみ ヨーグルト
14		全粥	
土	あんかけうどん さつま芋あえ りんご	(わかめ)	うどん ささみ 白菜 玉葱 人参 葱 さつま芋 胡瓜 ツナ水煮
16	全粥 豆乳汁 鶏肉の人参あんかけ 切り干し大根 バナナ	ツナパン	米 南瓜 青梗菜 ささみ 豆乳 切り干し大根 竹輪
月	王州 立孔川 満内のパッのパッのパー デット これば バブブ	27713	人参 いんげん ケーキミックス 玉葱 ツナ水煮
17	全粥 冬瓜汁 レンコンつくね 納豆和え	芋ようかん	米 冬瓜 葱 レンコン 人参 挽肉 豆腐
火			ほうれん草 納豆 チーズ さつま芋
18 水	全粥 清まし汁 挽肉の味噌あんかけ おかか和え	小倉蒸しパン	米 豆腐 大根 オクラ ナス 挽肉 人参 ほうれん草 白菜 ケーキミックス 小豆 ピーマン
19			米 うどん 挽肉 玉葱 人参 かぶ じゃが芋
木	煮込みうどん かぶのスープ キャベツのツナ和え バナナ	中華粥	キャベツ ツナ水煮 バナナ 胡瓜 干しエビ
20	A NO. 2. 2.1. /2.0.4. / / / / / / / / / / / / / / / / / /	± > 1-#+-	米 青梗菜 えのき かじき 玉葱 ピーマン
金	全粥 みそ汁 魚のあんかけ ひじきの和え物 オレンジ	お焼き	もやし いんげん 人参 マッシュポテト スキムミルク
21	トマトリゾット スープ りんご	キャロットゼリー	米 挽肉 人参 玉葱 ピーマン ほうれん草 りんご
土	1317771 A 7 970C	ハロカトビサー	ハ ルド 八岁 上心 C ₹ノ は 14 14 10 10 年 7 10 C
23	全粥 みそ汁 鶏肉のオレンジ煮 キャベツのり和え	ポンデケージョ	米 豆腐 青梗菜 ささみ オレンジ キャベツ ほうれん草 マッシュポテト
月		(ほうれん草)	
24	全粥 みそ汁 豆腐のみぞれあんかけ	バナナケーキ	米 味噌 豆腐 大根 キャベツ ほうれん草 コーン ナス
火	キャベツの和え物 オレンジ		切り干し大根 玉葱 南瓜 オレンジ バナナ
25	夏野菜のリゾット 押麦のスープ 春雨サラダ オレンジ	ビスケット	米 挽肉 凍り豆腐 ズッキーニ 人参 トマト 春雨
水		ヨーグルト	キャベツ 胡瓜 食パン コーン ヨーグルト 米 もずく 人参 ねぎ 挽肉 豆腐 もやし
26 木	全粥 もずくスープ 麻婆豆腐 胡瓜のサラダ	ホットケーキ	木 もりく 人参 ねさ 挽肉 豆腐 もやし 胡瓜 ナス トマト ピーマン ケーキミックス きな粉
27	A 300		米 ナス 玉葱 かれい 胡瓜 オクラ
金	全粥 みそ汁 魚のあんかけ オクラのあえもの	コーントースト	もやし人参食パンコーン
28	わかめるどと さつませせこど ロノブ	マカロニきな粉	うどん 玉葱 人参 胡瓜 ツナ水煮
土	わかめうどん さつま芋サラダ りんご	マルローさな材	ほうれん草 マカロニ きな粉 りんご
30	鶏肉のリゾット 豆乳汁 ひじきとキャベツのサラダ	バナナパン	米 ささみ 青梗菜 ピーマン 味噌 南瓜 豆乳
月			キャベツ コーン バナナ ケーキミックス
31	全粥(人参) おくらスープ 豆腐のあんかけ	ポテト焼き	米 オクラ えのき 人参 ささみ 凍り豆腐
火	胡瓜の和え物 オレンジ 日全の担併時間は10.20でま		マッシュポテト 南瓜 スキムミルク 胡瓜 コーン

後期食の提供時間は10:30です

朝おやつはハイハイン・マンナビスケット・マンナウエハースのサイクルで提供します 午前おやつ・午後おやつの飲み物は麦茶です

出汁はかつお・煮干し・昆布からとっています

作成 栄養士 山﨑