

	1・15(水)	2・23(木)	7・21(火)	8・22(水)	9・30(木)	10・24(金)
前期	<ul style="list-style-type: none"> <li>つぶしがゆ 30~40g</li> <li>魚のすり流し煮 白身魚すりつぶし 10g 出し汁、片栗粉</li> <li>煮浸し キャベツ 10g 人参 5 出し汁</li> <li>すまし汁 玉ねぎ 10g 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>つぶしがゆ 30~40g</li> <li>野菜のくず煮 豆腐つぶし 15g チンゲンサイ 15 人参 5 出し汁、片栗粉</li> <li>野菜スープ 人参 5g たまねぎ 10 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>つぶしがゆ 30~40g</li> <li>つぶし煮 じゃが芋 10g 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁</li> <li>煮浸し 胡瓜おろしゆで 10g 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>つぶしがゆ 30~40g</li> <li>つぶし煮 じゃが芋 20g 人参 5 出し汁</li> <li>煮浸し ほうれん草葉先ゆでてみじん 10g 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>つぶしがゆ 30~40g</li> <li>豆腐のくず煮 豆腐つぶし 15g 出し汁、片栗粉</li> <li>煮浸し はくさい 10g 人参 5 出し汁</li> <li>すまし汁 ふ 0.8g たまねぎ 10 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>つぶしがゆ 30~40g</li> <li>つぶし煮 豆腐 10g じゃが芋 10 玉ねぎ 10 人参 5 白菜 10 出し汁</li> <li>煮浸し キャベツ 10g 人参 5 出し汁</li> </ul>
中期	<ul style="list-style-type: none"> <li>7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>魚のほぐし煮 白身魚ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>おひたし キャベツゆでてみじん 15g 人参ゆでてみじん 5 チンゲンサイゆでてみじん 10 出し汁、さとう、しょうゆ</li> <li>すまし汁 玉ねぎ 20g 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>豆腐と野菜煮 豆腐つぶし 30g チンゲンサイ 30 人参 8 出し汁、しょうゆ、片栗粉</li> <li>中華スープ 人参 8g たまねぎ 15 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>肉と野菜煮 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 20 玉ねぎ 20 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>和え物 キャベツ 15g 胡瓜 10 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>いそ煮 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 25 人参 10 ひじきもどしてみじん 0.5 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>和え物 ほうれん草ゆでてみじん 25g 人参 " みじん 10 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>鶏肉のほぐし煮 鶏肉ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>おひたし はくさいゆでてみじん 15g 人参ゆでてみじん 5 ほうれんそうゆでてみじん 10 出し汁、さとう、しょうゆ</li> <li>すまし汁 ふ 1.2g たまねぎ 15 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>豆腐と野菜煮 豆腐 30g じゃがいも 20 玉ねぎ 20 人参 8 白菜 15 出し汁、さとう、しょうゆ</li> <li>和え物 キャベツゆでてみじん 20g 人参 " 8 ツナほぐし 5 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ</li> </ul>
後期完了期	<ul style="list-style-type: none"> <li>全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>煮魚 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>おひたし キャベツゆでて粗みじん 20g 人参ゆでて粗みじん 8 チンゲンサイゆでて粗みじん 15 出し汁、さとう、しょうゆ</li> <li>すまし汁 玉ねぎ 30g 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>肉と野菜煮 牛肉(赤身)みじん 15g チンゲンサイ 40 人参 10 出し汁、しょうゆ、片栗粉</li> <li>中華スープ 豚肉(赤身)みじん 10g 人参 10 たまねぎ 20 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>肉と野菜煮 鶏肉みじん 15g じゃが芋 30 玉ねぎ 30 人参 15 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>白す和え キャベツ 25g 胡瓜 10 白す干し 2 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>いそ煮 鶏肉みじん 15g じゃが芋 35 人参 15 ひじきもどしてみじん 1 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>なたね和え ほうれん草ゆでて粗みじん 40g 人参ゆでて粗みじん 10 炒り卵 15 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>鶏肉のほぐし煮 鶏肉ほぐし 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>ごま和え はくさいゆでて粗みじん 20g 人参ゆでて粗みじん 8 ほうれんそうゆでて粗みじん 15 出し汁、すりごま、さとう、しょうゆ</li> <li>すまし汁 ふ 1.5g たまねぎ 20 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>すき焼き風煮 牛肉(赤身)みじん 15g 豆腐 30 じゃがいも 30 玉ねぎ 30 人参 10 白菜 20 出し汁、さとう、しょうゆ</li> <li>和え物 キャベツゆでて粗みじん 30g 人参 " 10 ツナほぐし 10 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ</li> </ul>

※献立は、その日の都合により変更することがあります。  
 ※献立はあくまで目安であり、子どもの体調等により提供する食材や形態・量は異なります。

★必要に応じて出し汁や片栗粉で調整すること。

	11(土)	13・27(月)	14・28(火)	16(木)	17・31(金)	18(土)
前期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐 20 人参 5 キャベツ 10 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぶしがゆ 30~40g</li> <li>・野菜スープ たまねぎ 10g 人参 5 キャベツ 10 じゃが芋 10 大根 10 出し汁</li> <li>・つぶし煮 人参 10g 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぶしがゆ 30~40g</li> <li>・つぶし煮 豆腐 10g じゃが芋 10 人参 5 たまねぎ 10 出し汁</li> <li>・煮浸し 胡瓜おろしゆで 10g 人参 5 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぶしがゆ 30~40g</li> <li>・豆腐のくず煮 豆腐つぶし 15g 出し汁、片栗粉</li> <li>・煮浸し キャベツ 10g 人参 5 出し汁</li> <li>・みそ汁 玉ねぎ 10g 出し汁、みそ少し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぶしがゆ 30~40g</li> <li>・つぶし煮 大根 10g 人参 5 じゃが芋 15 豆腐 10 出し汁</li> <li>・煮浸し ほうれん草葉先ゆでてみじん 10g 白菜 5 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁</li> </ul>
中期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐 40 人参 8 キャベツ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>・鶏肉と野菜のスープ煮 鶏肉すりみ 5g たまねぎ 10 人参 5 キャベツ 15 じゃが芋 15 大根 15 出し汁、しょうゆ</li> <li>・スパゲティサラダ スパゲティゆでてみじん 3g 胡瓜ゆでてみじん 10 人参みじんゆで 5 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>・豆腐と野菜煮 豆腐 30g じゃが芋 20 人参 8 たまねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・野菜の和え物 アスパラガス 15g 人参 5 きゅうり 10 キャベツゆでてみじん 5 しょうゆ、さとう、出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>・鶏肉のほぐし煮 鶏肉ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・和え物 キャベツゆでてみじん 15g 人参ゆでてみじん 8 きゅうりみじんゆで 10 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・みそ汁 たまねぎ 15g 出し汁、みそ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>・鶏肉と野菜煮 鶏肉すりみ 10g 大根 15 人参 8 じゃが芋 20 豆腐 15 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・和え物 ほうれん草ゆでてみじん 15g 白菜 15 人参 3 ツナほぐし 5 出し汁、さとう、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐つぶし 30 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> </ul>
後期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(80)g 豚肉(赤身)みじん 15 人参 10 キャベツ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・くだもの 50g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>・鶏肉と野菜のスープ煮 鶏肉みじん 10g たまねぎ 15 人参 8 キャベツ 20 じゃが芋 20 大根 20 出し汁、しょうゆ</li> <li>・スパゲティサラダ スパゲティゆでて粗みじん 4g 胡瓜粗みじんゆで 15 人参ゆでて粗みじん 10 マヨネーズ風調味料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>・そぼろ煮 ミンチ(赤身) 15g じゃが芋 30 人参 10 たまねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・野菜の和え物 アスパラガス 20g 人参 10 きゅうり 10 キャベツゆでて粗みじん 10 しょうゆ、さとう、出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>・鶏肉のほぐし煮 鶏肉ほぐし 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・ごま和え キャベツゆでて粗みじん 20g 人参ゆでて粗みじん 8 きゅうり粗みじんゆで 15 出し汁、すりごま、砂糖、しょうゆ</li> <li>・みそ汁 たまねぎ 20g 出し汁、みそ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>・鶏肉と野菜煮 鶏肉みじん 15g 大根 20 人参 10 じゃが芋 30 豆腐 20 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・和え物 ほうれん草ゆでて粗みじん 20g 白菜 20 人参 5 ツナほぐし 10 出し汁、さとう、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(80)g 豚肉(赤身)みじん 15 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・くだもの 50g</li> </ul>

★必要に応じて出し汁や片栗粉で調整すること。

※献立は、その日の都合により変更することがあります。  
 ※献立はあくまで目安であり、子どもの体調等により提供する食材や形態・量は異なります。

	20(月)	25(土)	29(水)			
前 期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぶしがゆ 30~40g</li> <li>・つぶし煮 玉ねぎ 15g 人参 10 出し汁</li> <li>・煮浸し 胡瓜おろしゆで 10g 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぶしがゆ 30~40g</li> <li>・つぶし煮 豆腐 10g キャベツ 5 人参 3 玉ねぎ 5 出し汁</li> <li>・野菜スープ じゃが芋 10g 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁</li> </ul>			
中 期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>・チキンヌードルスープ 鶏肉すりみ 10g スパゲティ 5 玉ねぎ 20 人参 5 出し汁、しょうゆ</li> <li>・野菜サラダ キャベツゆでてみじん 15g 胡瓜みじんゆで 10 人参ゆでてみじん 8 出し汁、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐つぶし 30 人参 8 玉ねぎ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・7~5倍がゆ 50~80g</li> <li>・野菜煮 豆腐 20g キャベツ 15 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・野菜スープ 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 15 玉ねぎ 15 人参 10 出し汁、しょうゆ</li> </ul>			
後 期 完 了 期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>・チキンヌードルスープ 鶏肉みじん 15g スパゲティ 7 玉ねぎ 30 人参 7 マッシュルーム 3 出し汁、しょうゆ</li> <li>・野菜サラダ キャベツゆでて粗みじん 20g 胡瓜粗みじんゆで 15 人参ゆでて粗みじん 10 マヨネーズ風調味料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(80)g 牛肉(赤身)みじん 15 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・くだもの 50g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全がゆ90 ~ 軟飯90g</li> <li>・肉と野菜煮 豚肉(赤身)みじん 15g ピーマン 5 キャベツ 20 人参 10 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ</li> <li>・卵スープ 鶏肉みじん 15g じゃが芋 15 玉ねぎ 15 人参 10 卵 10 出し汁、しょうゆ</li> </ul>			

★必要に応じて出し汁や片栗粉で調整すること。

※献立は、その日の都合により変更することがあります。

※献立はあくまで目安であり、子どもの体調等により提供する食材や形態・量は異なります。