

	1(土)	3・17(月)	4・18(火)	5・19(水)	6(木)	7・21(金)
前期	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> じゃが芋 10g 玉ねぎ 5 人参 5 クリームコーン(缶)裏ごし 5 出し汁 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> トマトつぶしゆで 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・魚のすり流し煮 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚すりつぶし 10g 出し汁、片栗粉 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> 小松菜葉先ゆでてみじん 5g 出し汁 ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 10g だいこん 10 出し汁、みそ少し 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g じゃが芋 10 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 10g 人参 5 出し汁 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 10g 人参 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・豆腐のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐つぶし 15g 玉ねぎ 10 出し汁、片栗粉 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 10g 人参 5 出し汁 ・野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> 人参 5g 玉ねぎ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 人参 5g じゃがいも 10 出し汁 ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g じゃがいも 5 人参 3 出し汁、みそ少し
中期	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 20 玉ねぎ 10 人参 5 クリームコーン(缶)裏ごし 10 出し汁 ・アスパラサラダ <ul style="list-style-type: none"> アスパラガス 15g トマト 15 胡瓜 5 出し汁、酢、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・魚のほぐし煮 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・和え物 <ul style="list-style-type: none"> 小松菜ゆでてみじん 15g もやし 5 出し汁、しょうゆ、砂糖 ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 15g だいこん 15 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・豆腐と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g じゃが芋 20 玉ねぎ 20 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・和え物 <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・鶏肉のほぐし煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・おひたし <ul style="list-style-type: none"> 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、さとう、しょうゆ ・野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> 人参 8g 玉ねぎ 20 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g 人参 10 じゃがいも 20 出し汁、砂糖、しょうゆ ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g じゃがいも 8 人参 5 出し汁、みそ
後期完了期	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(80)g ミンチ(赤身) 15 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ ・くだもの 50g 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g じゃが芋 30 玉ねぎ 20 人参 5 クリームコーン(缶) 10 出し汁 ・アスパラサラダ <ul style="list-style-type: none"> アスパラガス 20g トマト 20 胡瓜 10 出し汁、酢、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・煮魚 <ul style="list-style-type: none"> 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・和え物 <ul style="list-style-type: none"> 小松菜ゆでて粗みじん 20g もやし 10 出し汁、しょうゆ、砂糖 ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 20g だいこん 20 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 牛肉(赤身)みじん 15g じゃが芋 30 玉ねぎ 30 人参 15 出し汁、ケチャップ、砂糖 ・和え物 <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・鶏肉のほぐし煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉ほぐし 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・ごま和え <ul style="list-style-type: none"> 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、さとう、しょうゆ ・野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> 人参 10g 玉ねぎ 30 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・千切り大根の煮物 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g 千切り大根 4g 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・豚汁 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 10g 豆腐 20 じゃがいも 15 人参 10 出し汁、みそ

※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。

	8(土)	10・24(月)	11・20(火)(木)	12・26(水)	13・27(木)	28(金)
前期	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> じゃが芋 10g 人参 5 たまねぎ 10 出し汁 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> 人参 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・豆腐と野菜のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g キャベツ 15 人参 5 出し汁、片栗粉 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> 胡瓜おろしゆで 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g じゃが芋 10 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 ・トマト <ul style="list-style-type: none"> トマトつぶしゆで 10g 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g じゃが芋 10 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> はくさい 10g 人参 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> じゃが芋 20g 人参 10 出し汁 ・豆腐と野菜のつぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g 大根 10 人参 5 出し汁
中期	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉すりみ 10 玉ねぎ 20 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 20 人参 8 たまねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・マカロニサラダ <ul style="list-style-type: none"> マカロニゆでてみじん 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・豆腐と野菜のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 40g キャベツ 30 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 ・和え物 <ul style="list-style-type: none"> 人参ゆでてみじん 8g 胡瓜みじんゆで 15 酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・豆腐と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g じゃが芋 20 玉ねぎ 20 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・フレンチサラダ <ul style="list-style-type: none"> キャベツゆでてみじん 15g 胡瓜みじんゆで 10 トマト湯むききざみ 10 出し汁、酢、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・新じゃがいもと玉ねぎの煮物 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g じゃがいも 20 玉ねぎ 20 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ、みりん ・おひたし <ul style="list-style-type: none"> はくさいゆでてみじん 15g 人参ゆでてみじん 5 こまつなゆでてみじん 10 出し汁、さとう、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・7~5倍がゆ 50~80g ・鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 20 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・豆腐と野菜のすまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g 大根 15 人参 10 出し汁、しょうゆ
後期 完了期	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん 全がゆ(軟飯) 90(80)g 鶏肉みじん 15 玉ねぎ 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・くだもの 50g 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g じゃが芋 30 人参 10 たまねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ ・マカロニサラダ <ul style="list-style-type: none"> マカロニゆでて粗みじん 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 15g キャベツ 40 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 ・和え物 <ul style="list-style-type: none"> 炒り卵 12g 人参ゆでて粗みじん 8 胡瓜粗みじんゆで 15 酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 牛肉(赤身)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 ・フレンチサラダ <ul style="list-style-type: none"> キャベツゆでて粗みじん 20g 胡瓜粗みじんゆで 10 トマト湯むき粗みじん 15 出し汁、酢、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・新じゃがいもと玉ねぎの煮物 <ul style="list-style-type: none"> 牛肉(赤身)みじん 15g じゃがいも 30 玉ねぎ 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ、みりん ・おひたし <ul style="list-style-type: none"> はくさいゆでて粗みじん 20g 人参ゆでて粗みじん 8 こまつなゆでて粗みじん 15 出し汁、さとう、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g じゃが芋 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・肉と野菜のすまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 15g 豆腐 40 大根 20 人参 10 出し汁、しょうゆ

★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。

	15(土)	14(金)	22(土)	29(土)		
前期	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・人参がゆ 10倍がゆ 30g 人参 5 ・魚のすり流し煮 白身魚すりつぶし 出し汁、片栗粉 10g ・煮浸し きゅうり 5g キャベツ 5 出し汁 ・みそ汁 じゃがいも 10g たまねぎ 10 出し汁、みそ少し 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 キャベツ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 玉ねぎ 10 ほうれん草葉先 5 人参 5 出し汁 		
中期	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉すりみ 10 人参 8 玉ねぎ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・人参がゆ 7~5倍がゆ 40g 人参つぶし 10 ・魚のほぐし煮 白身魚ほぐし 出し汁、砂糖、しょうゆ 25g ・和え物 きゅうりみじんゆで 15g キャベツゆでてみじん 15 人参ゆでてみじん 3 出し汁、しょうゆ、砂糖 ・みそ汁 じゃがいも 15g たまねぎ 15 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐 30 人参 8 キャベツ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉すりみ 10 玉ねぎ 15 ほうれん草 10 人参 5 出し汁、砂糖、しょうゆ 		
後期	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(80)g 鶏肉みじん 15 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・人参がゆ ~ 軟飯 全がゆ(軟飯) 90(80)g 人参つぶし 20 ・煮魚 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・和え物 きゅうり粗みじんゆで 20g キャベツゆでて粗みじん 20 人参ゆでて粗みじん 5 出し汁、しょうゆ、砂糖 ・みそ汁 じゃがいも 20g たまねぎ 20 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 20 出し汁、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 90(80)g 鶏肉みじん 15 玉ねぎ 20 ほうれん草 15 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 		
完了期	<ul style="list-style-type: none"> ・くだもの 50g 		<ul style="list-style-type: none"> ・くだもの 50g 			

※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。