

	1・29(月)	2・16(火)	3・17(水)	4(木)	5・19(金)	6(土)
前期	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 15g 人参 5 出し汁、片栗粉 野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> じゃが芋 10g 玉ねぎ 8 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 玉ねぎ 10 出し汁 みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 人参 5 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"> キャベツ 5g 人参 3 玉ねぎ 5 出し汁 野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> レタス 10g じゃがいも 10 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"> キャベツ 10g 人参 5 出し汁 みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 10g 玉ねぎ 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 10g じゃが芋 10g 玉ねぎ 10 人参 5 出し汁 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> チンゲンサイ葉先ゆでてみじん 5g キャベツ 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 10倍がゆ 30~40g 豆腐つぶし 20 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁
中期	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 30g 人参 8 出し汁、しょうゆ、片栗粉 野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 15 玉ねぎ 10 人参 8 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 30g 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g 人参 5 そうめん 4 出し汁、みそ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 15g 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ レタススープ <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g レタス 15 じゃがいも 15 出し汁、しょうゆ 	<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"> 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、酢、砂糖、しょうゆ みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 15g 玉ねぎ 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"> チンゲンサイゆでてみじん 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 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 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
後期 完了期	<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)すりみ 15g キャベツ 40 人参 10 出し汁、しょうゆ、片栗粉 ミネストローネスープ <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g じゃが芋 20 玉ねぎ 15 人参 10 トマト湯むききざみ 10 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g おから入り煮物 <ul style="list-style-type: none"> おから(戻し後) 20g 人参 10 玉ねぎ 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 30 人参 10 そうめん 6 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"> 豚肉(赤身)みじん 15g ビーン 5 キャベツ 20 人参 10 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ レタススープ <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g 卵 8 レタス 20 じゃがいも 15 出し汁、しょうゆ 	<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 ごま酢和え <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、酢、砂糖、しょうゆ みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも 20g 玉ねぎ 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 豆腐 30 じゃが芋 30 玉ねぎ 30 人参 15 出し汁、砂糖、しょうゆ 和え物 <ul style="list-style-type: none"> チンゲンサイゆでて粗みじん 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 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 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 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。

	8・22(月)	9・23(火)	10・24(水)	11・25(木)	12・26(金)	13(土)
前期	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 じゃが芋 10g 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁 煮浸し 胡瓜おろしゆで 10g 人参 5 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 魚のすり流し煮 白身魚すりつぶし 10g 出し汁、片栗粉 煮浸し はくさい 10g 人参 5 出し汁 すまし汁 たまねぎ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 野菜のくず煮 豆腐 15g キャベツ 15 人参 5 出し汁、片栗粉 煮浸し 胡瓜おろしゆで 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 豆腐のくず煮 豆腐つぶし 20g 出し汁、片栗粉 煮浸し キャベツ 10g 出し汁 野菜スープ じゃが芋 10g 人参 5 玉ねぎ 8 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 豆腐 20g かぼちゃ 15 出し汁 煮浸し 胡瓜おろしゆで 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 10倍がゆ 30~40g 豆腐 20 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁
中期	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉と野菜煮 鶏肉すりみ 10g じゃが芋 20 人参 8 玉ねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 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 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 魚のほぐし煮 白身魚ほぐし 25g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし はくさいゆでてみじん 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 すまし汁 そうめん 4g たまねぎ 15 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 豆腐 25g キャベツ 30 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 千切り大根の緑和え 千切り大根やわかゆでみじん 2g 胡瓜おろしゆで 20 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐のくず煮 豆腐つぶし 40g 出し汁、しょうゆ、片栗粉 煮浸し キャベツ 20g 出し汁、しょうゆ、砂糖 野菜スープ じゃが芋 15g 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐と野菜煮 豆腐 30g かぼちゃ 20 玉ねぎ 10 茄子 5 トマト 5 出し汁 胡瓜の酢の物 胡瓜みじんゆで 20g ツナほぐし 5 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐 40 人参 8 玉ねぎ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ
後期 完了期	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 鶏肉と野菜煮 鶏肉みじん 15g じゃが芋 30 人参 10 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ 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 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 煮魚 白身魚 35g 出し汁、砂糖、しょうゆ おひたし はくさいゆでて粗みじん 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 すまし汁 そうめん 6g たまねぎ 20 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 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 千切り大根の甘酢和え 千切り大根ゆでてみじん 3g 胡瓜みじんゆで 25 白す干し 2 出し汁、すりごま、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 豚肉のあんかけ煮 豚肉(赤身)みじん 15g 出し汁、しょうゆ、片栗粉 煮浸し キャベツ 30g 出し汁、しょうゆ、砂糖 野菜スープ じゃが芋 20g 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 牛肉(赤身)みじん 15g かぼちゃ 30 玉ねぎ 15 茄子 5 トマト 5 出し汁 和え物 胡瓜粗みじんゆで 30g ツナほぐし 10 出し汁、しょうゆ 	<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

※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。

	18(木)	20(土)	27(土)	30(火)	31(水)
前期	<ul style="list-style-type: none"> 人参がゆ 10倍がゆ 人参 30g 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 キャベツ 人参 出し汁 10g 5 野菜スープ 玉ねぎ 人参 出し汁 10g 5 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 10倍がゆ 豆腐つぶし 人参 キャベツ 出し汁 30~40g 20 5 10 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 10倍がゆ 人参 玉ねぎ 出し汁 30~40g 5 10 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g つぶし煮 豆腐 玉ねぎ 出し汁 10g 5 煮浸し 胡瓜おろしゆで 人参 出し汁 10g 5 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 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 ほうれん草葉先ゆでてみじん 白菜 出し汁 10g 5 オニオンスープ 人参 玉ねぎ 出し汁 5g 10
中期	<ul style="list-style-type: none"> 人参がゆ 7~5倍がゆ 人参つぶし 40g 10 魚のほぐし煮 白身魚ほぐし 出し汁、砂糖、しょうゆ 25g おひたし キャベツゆでてみじん 人参ゆでてみじん きゅうりみじんゆで 出し汁、さとう、しょうゆ 15g 8 10 野菜スープ 鶏肉すりみ 玉ねぎ 人参 出し汁、しょうゆ 5g 10 5 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 7~5倍がゆ 豆腐 人参 キャベツ 出し汁、砂糖、しょうゆ 50~80g 30 8 20 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 7~5倍がゆ 鶏肉すりみ 人参 玉ねぎ 出し汁、砂糖、しょうゆ 50~80g 10 8 20 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐と野菜煮 豆腐 茄子 玉ねぎ 出し汁、砂糖、しょうゆ 25g 20 10 和え物 春雨 人参ゆでてみじん 胡瓜みじんゆで 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 3g 3 15 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 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 ほうれん草ゆでてみじん 白菜 人参 ツナほぐし 出し汁、しょうゆ 15g 15 3 5 オニオンスープ 人参 玉ねぎ 出し汁、しょうゆ 5g 20
後期完了期	<ul style="list-style-type: none"> 人参がゆ ~ 軟飯 全がゆ(軟飯) 人参つぶし 90(80)g 20 煮魚 白身魚 出し汁、砂糖、しょうゆ 35g ごま和え キャベツゆでて粗みじん 人参ゆでて粗みじん きゅうり粗みじんゆで 出し汁、すりごま、さとう、しょうゆ 20g 8 15 野菜スープ 鶏肉みじん 玉ねぎ 人参 出し汁、しょうゆ 10g 15 8 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 全がゆ(軟飯) 豚肉(赤身)みじん 人参 キャベツ 出し汁、砂糖、しょうゆ 90(80)g 15 10 30 くだもの 50g 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい 全がゆ(軟飯) 鶏肉みじん 人参 玉ねぎ 出し汁、砂糖、しょうゆ 90(80)g 15 10 30 くだもの 50g 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉と野菜煮 ミンチ(赤身) 茄子 玉ねぎ ピーマン 出し汁、砂糖、しょうゆ 15g 30 15 5 和え物 春雨 人参ゆでて粗みじん 胡瓜粗みじんゆで 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 5g 5 20 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 煮魚 白身魚 出し汁、砂糖、しょうゆ 35g 和え物 ほうれん草ゆでて粗みじん 白菜 人参 ツナほぐし 出し汁、しょうゆ 20g 20 5 10 オニオンスープ 人参 玉ねぎ 出し汁、しょうゆ 10g 30

※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。