

	2・30(月)	3・17(火)	4・18(水)	5(木)	6・20(金)	7(土)
前期	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 芋と人参の煮つぶし <ul style="list-style-type: none"> さつまいも 10g じゃがいも 10 玉ねぎ 5 人参 5 出し汁 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> 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 つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g じゃが芋 10 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁 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 野菜のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g キャベツ 15 人参 5 玉ねぎ 10 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"> 玉ねぎ 10g 人参 5 出し汁 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 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 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 10g 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 20 人参 5 白菜 10 出し汁
中期	<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 10 さつまいも 10 玉ねぎ 10 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜サラダ <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 人参ゆでてみじん 8 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g そぼろ煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g じゃが芋 20 人参 8 玉ねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 千切り大根の緑和え <ul style="list-style-type: none"> 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 豆腐と野菜のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g キャベツ 20 人参 8 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 和え物 <ul style="list-style-type: none"> 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"> 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 25g 玉ねぎ 20 人参 5 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 15g 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 <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 キャベツの和え物 <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 20g 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<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 40 人参 8 白菜 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 肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g じゃが芋 15 さつまいも 15 玉ねぎ 15 人参 15 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜サラダ <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 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 そぼろ煮 <ul style="list-style-type: none"> ミンチ(赤身) 15g じゃが芋 30 人参 10 玉ねぎ 15 出し汁、砂糖、しょうゆ 千切り大根の甘酢和え <ul style="list-style-type: none"> 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 肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 15g キャベツ 30 人参 10 玉ねぎ 20 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 胡瓜のツナ和え <ul style="list-style-type: none"> 胡瓜粗みじんゆで 30g 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 鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉 35g 玉ねぎ 30 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 20g 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 <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 キャベツの白す和え <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 35g 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"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 全がゆ(軟飯) 90 (80) g 豚肉(赤身)みじん 15 人参 10 白菜 30 出し汁、砂糖、しょうゆ くだもの

※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。

	9(月)	10・24(火)	11・25(水)	12・26(木)	19(木)	14(土)
前期	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 野菜のスープ煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g じゃが芋 10 玉ねぎ 10 人参 5 トマト 5 出し汁 つぶし煮 <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 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"> はくさい 10g 人参 5 出し汁 すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 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 20g 人参すりおろし 5 出し汁、片栗粉 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> 人参ゆでておろし 8g 胡瓜おろしゆで 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"> 大根 10g 人参 5 じゃが芋 15 豆腐 10 出し汁 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 豆腐のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐つぶし 15g 人参おろし 5 出し汁、片栗粉 煮浸し <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 10g 胡瓜おろしゆで 5 出し汁 オニオンスープ <ul style="list-style-type: none"> 人参 5g 玉ねぎ 10 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> 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 豆腐と野菜のスープ煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g じゃが芋 20 玉ねぎ 15 人参 8 トマト 10 出し汁、しょうゆ、砂糖 スパゲティサラダ <ul style="list-style-type: none"> 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 	<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 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 8 きゅうりみじんゆで 10 出し汁、しょうゆ、砂糖 すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 豆腐煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 50g 人参みじん 5 出し汁、砂糖、しょうゆ 和え物 <ul style="list-style-type: none"> 春雨 3g 人参ゆでてみじん 10 胡瓜みじんゆで 15 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 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 和え物 <ul style="list-style-type: none"> 胡瓜みじんゆで 20g みかん(缶)きざみ 5 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g いり豆腐 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐つぶし 30g 人参ゆでてみじん 5 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 5 胡瓜みじんゆで 10 出し汁、しょうゆ オニオンスープ <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g 人参 5 玉ねぎ 20 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 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
後期 完了期	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 肉そぼろのトマトスープ煮 <ul style="list-style-type: none"> ミンチ(赤身) 15g じゃが芋 30 玉ねぎ 20 人参 10 トマト 15 出し汁、ケチャップ、砂糖 スパゲティサラダ <ul style="list-style-type: none"> 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 	<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 ごま和え <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 きゅうり粗みじんゆで 15 出し汁、すりごま、砂糖、しょうゆ すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 30g 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g ミンチと豆腐煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 70g 豚ミンチ(赤身) 15 人参粗みじん 8 出し汁、砂糖、しょうゆ 春雨サラダ <ul style="list-style-type: none"> 春雨 5g 人参ゆでて粗みじん 10 胡瓜粗みじんゆで 20 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 鶏肉と野菜煮 <ul style="list-style-type: none"> 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 和え物 <ul style="list-style-type: none"> 胡瓜みじんゆで 30g みかん(缶)きざみ 10 炒り卵 5 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g いり豆腐 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐つぶし 40g 牛肉(赤身)みじん 15 人参ゆでて粗みじん 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ごまネーズ和え <ul style="list-style-type: none"> キャベツゆでて粗みじん 20g 人参 5 胡瓜粗みじんゆで 15 出し汁、すりごま、マヨネーズ風調味料 オニオンスープ <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> ぞうすい <ul style="list-style-type: none"> 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 くだもの

※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。

	13(金)	21(土)	28(土)			
前期	<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 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 ふ 0.8g 玉ねぎ 5 出し汁 	<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"> 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 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 ほうれん草ゆでてみじん 10 出し汁、砂糖、しょうゆ すまし汁 ふ 1.2g 玉ねぎ 10 出し汁、しょうゆ 	<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 キャベツ 20 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 完了期	<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 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 ほうれん草ゆでて粗みじん 15 出し汁、砂糖、しょうゆ すまし汁 ふ 1.5g 玉ねぎ 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 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 くだもの 	<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 くだもの 			

※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。