

	1・21(金)(木)	2(土)	5・19(火)	6・20(水)	7・28(木)	8・22(金)
前期	<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 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 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 キャベツ 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"> 小松菜葉先ゆでてみじん 5g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 30~40g 豆腐と野菜のつぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g キャベツ 5 人参 3 玉ねぎ 5 出し汁 かぶのやわらか煮 <ul style="list-style-type: none"> かぶ 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"> じゃが芋 20g 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 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 だいこん汁 <ul style="list-style-type: none"> 大根 15g 小松菜 8 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 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 きゅうりみじんゆで 10 トマト湯むききざみ 10 出し汁、酢、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> 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 キャベツ 20 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 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"> 小松菜ゆでてみじん 15g もやし 5 出し汁、しょうゆ、砂糖 	<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 20g キャベツ 15 人参 5 玉ねぎ 10 出し汁、砂糖、しょうゆ 田舎スープ <ul style="list-style-type: none"> じゃが芋 10g 人参 5 かぶ 10 トマト湯むききざみ 10 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 50~80g 磯煮 <ul style="list-style-type: none"> 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 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 チンゲンサイゆでてみじん 10 出し汁、砂糖、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"> キャベツゆでてみじん 15g 人参ゆでてみじん 8 胡瓜みじんゆで 10 出し汁、しょうゆ、砂糖 だいこん汁 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉すりみ 10g 大根 20 小松菜 10 出し汁、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 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 きゅうり粗みじんゆで 10 トマト湯むき粗みじん 15 出し汁、酢、砂糖 	<ul style="list-style-type: none"> 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 キャベツ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ くだもの 	<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"> 小松菜ゆでて粗みじん 20g もやし 10 出し汁、しょうゆ、砂糖 	<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 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 田舎スープ <ul style="list-style-type: none"> じゃが芋 15g 人参 8 かぶ 15 トマト湯むき粗きざみ 15 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> 全がゆ90 ~ 軟飯90g 磯煮 <ul style="list-style-type: none"> 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 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 チンゲンサイゆでて粗みじん 15 出し汁、砂糖、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 おひたし <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 胡瓜粗みじんゆで 15 出し汁、しょうゆ、砂糖 だいこん汁 <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉みじん 15g 大根 25 小松菜 15 出し汁、しょうゆ

※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(土)	11・25(月)	12・27(火)(水)	13(水)	14(木)	16(土)
前期	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ・つぶしがゆ 30~40g ・つぶし煮 <ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ 15g 玉ねぎ 5 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 ・豆腐のすり流し煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 人参すりおろし 5 出し汁、片栗粉 ・煮浸し <ul style="list-style-type: none"> 胡瓜おろし 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 10g 人参 5 じゃがいも 10 出し汁 ・みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> ふ 0.8g 人参 5 出し汁、みそ少し 	<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"> ほうれん草葉先ゆでてみじん 10g 白菜 5 出し汁 ・すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 10g 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 玉ねぎ 10 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 玉ねぎ 15 ほうれん草 10 人参 5 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 かぼちゃ 25 玉ねぎ 10 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ ・ツナサラダ <ul style="list-style-type: none"> ツナほぐし 5g キャベツゆでてみじん 10 胡瓜みじんゆで 12 人参ゆでてみじん 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 人参みじん 10 もやし 5 出し汁、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 ・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"> ふ 1.2g 人参 5 出し汁、みそ 	<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"> ほうれん草ゆでてみじん 15g 白菜 15 人参 3 出し汁、砂糖、しょうゆ ・すまし汁 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 20g 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 鶏肉すりみ 10 人参 8 玉ねぎ 20 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 玉ねぎ 20 ほうれん草 15 人参 10 出し汁、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"> 鶏肉みじん 15g かぼちゃ 35 玉ねぎ 15 人参 10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・ツナサラダ <ul style="list-style-type: none"> ツナほぐし 10g キャベツゆでて粗みじん 15 胡瓜粗みじんゆで 15 人参ゆでて粗みじん 5 マヨネーズ風調味料 	<ul style="list-style-type: none"> ・全がゆ90 ~ 軟飯90g ・あんかけ豆腐 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐 60g ミンチ(赤身) 15 人参粗みじん 10 もやし 10 出し汁、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 ・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 4 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 人参 10 出し汁、みそ 	<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 ・ごまあえ <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 ほうれん草ゆでて粗みじん 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 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 鶏肉みじん 15 人参 10 玉ねぎ 30 出し汁、砂糖、しょうゆ
完了期	<ul style="list-style-type: none"> ・くだもの 					<ul style="list-style-type: none"> ・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。

	18(月)	15(金)	29(金)	30(土)		
前期	<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"> 大根 10g 出し汁 	<ul style="list-style-type: none"> いもがゆ <ul style="list-style-type: none"> つぶしがゆ 10~40g さつまいも 5 豆腐のくず煮 <ul style="list-style-type: none"> 豆腐つぶし 20g 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"> ふ 0.8g 玉ねぎ 5 出し汁、みそ少し 	<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"> 豆腐つぶし 15g チンゲンサイ 15 人参 5 出し汁、片栗粉 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"> 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 キャベツ 10 出し汁 		
中期	<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 ダイコンサラダ <ul style="list-style-type: none"> 大根ゆでてみじん 15g 胡瓜みじんゆで 15 出し汁、しょうゆ 	<ul style="list-style-type: none"> いもがゆ <ul style="list-style-type: none"> 7~5倍がゆ 70g さつまいも 10 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 胡瓜みじんゆで 10 出し汁、しょうゆ、砂糖 みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> ふ 1.2g 玉ねぎ 8 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"> 豆腐つぶし 30g チンゲンサイ 30 人参 8 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 野菜スープ <ul style="list-style-type: none"> 人参 8g 玉ねぎ 15 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 豆腐つぶし 30 人参 8 キャベツ 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"> 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 ダイコンサラダ <ul style="list-style-type: none"> 大根ゆでて粗みじん 30g 胡瓜粗みじんゆで 15 すりごま、マヨネーズ風調味料 	<ul style="list-style-type: none"> いもがゆ~さつまいもごはん <ul style="list-style-type: none"> 全がゆ(軟飯) 100(80)g さつまいも 15 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 胡瓜粗みじんゆで 15 出し汁、すりごま、砂糖、しょうゆ みそ汁 <ul style="list-style-type: none"> ふ 1.5g 玉ねぎ 10 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 チンゲンサイ 40 人参 10 すりごま 出し汁、砂糖、しょうゆ、片栗粉 中華スープ <ul style="list-style-type: none"> 豚肉(赤身)みじん 10g 人参 10 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"> 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 		

※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。