

	2・16(月)	3・17(火)	4・18(水)	19(木)	11・25(木)	7(土)
前期	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 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 トマトつぶしゆで10g 出し汁	・つぶしがゆ30～40g ・豆腐と野菜のくず煮 豆腐30g キャベツ15 人参5 出し汁、片栗粉 ・煮浸し きゅうりおろしゆで10g 出し汁	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 豆腐20g じゃが芋10 玉ねぎ10 人参5 出し汁 ・煮浸し キャベツ10g 人参5 出し汁	・つぶしがゆ30～40g ・豆腐のくず煮 豆腐つぶし15g 玉ねぎ10 出し汁、片栗粉 ・煮浸し キャベツ10g 人参5 出し汁 ・オニオンスープ 玉ねぎ10g 人参5 出し汁	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 人参5g じゃがいも10 出し汁 ・みそ汁 豆腐10g 大根5 人参3 出し汁、みそ少し	・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
中期	・7～5倍がゆ50～80g ・肉と野菜煮 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 アスパラガス10g トマト10 キャベツ15 酢、砂糖	・7～5倍がゆ50～80g ・豆腐と野菜のくず煮 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 きゅうりみじんゆで15g 人参ゆででみじん酢、砂糖、しょうゆ8	・7～5倍がゆ50～80g ・豆腐と野菜煮 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 キャベツ20g 人参8 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ	・7～5倍がゆ50～80g ・鶏肉のほぐし煮 鶏肉ほぐし25g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・おひたし キャベツ15g きゅうり10 人参8 出し汁、さとう、しょうゆ ・オニオンスープ 玉ねぎ20g 人参5 出し汁、しょうゆ	・7～5倍がゆ50～80g ・鶏肉と野菜煮 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 豆腐20g 大根8 人参5 出し汁、みそ	・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
後期 完了期	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・肉と野菜煮 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 アスパラガス15g トマト15 キャベツ20 酢、砂糖	・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 ・和え物 炒り卵12g きゅうり15 人参8 酢、砂糖、しょうゆ	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・肉と野菜煮 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 キャベツ30g 人参10 出し汁、酢、砂糖、しょうゆ	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・鶏肉のほぐし煮 鶏肉ほぐし35g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・ごま和え キャベツ20g きゅうり15 人参8 出し汁、すりごま、さとう、しょうゆ ・オニオンスープ 玉ねぎ30g 人参5 出し汁、しょうゆ	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・千切り大根の煮物 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 豚肉(赤身)みじん10g 豆腐20 大根15 人参10 出し汁、みそ	・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

※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・23(月)	10・26(火)(木)	6・20(金)	12(木)	5・27(木)(金)	14(土)
前期	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 じゃが芋10g たまねぎ10 人参5 出し汁 ・煮浸し 人参10g 出し汁	・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 小松菜葉先5g 出し汁 ・みそ汁 玉ねぎ10g 大根10 出し汁、みそ少し	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 豆腐20g じゃが芋10 玉ねぎ10 人参5 出し汁 ・トマト トマトつぶしゆで10g	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 豆腐20g じゃが芋10 玉ねぎ10 人参5 出し汁 ・煮浸し はくさい10g 人参5 出し汁	・つぶしがゆ30～40g ・つぶし煮 じゃが芋20g 人参10 出し汁 ・豆腐と野菜のつぶし煮 豆腐20g 大根10 人参5 出し汁	・ぞうすい 10倍がゆ30～40g 人参5 玉ねぎ10 出し汁
中期	・7～5倍がゆ50～80g ・鶏肉と野菜煮 鶏肉すりみ10g じゃが芋20 たまねぎ10 人参8 出し汁、砂糖、しょうゆ ・マカロニサラダ マカロニ3g きゅうり10 人参5 出し汁、しょうゆ	・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 ・和え物 小松菜15g もやし5 出し汁、しょうゆ、砂糖 ・みそ汁 玉ねぎ15g 大根15 出し汁、みそ	・7～5倍がゆ50～80g ・豆腐と野菜煮 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 キャベツ15g きゅうり10 トマト湯むき10 出し汁、酢、砂糖	・7～5倍がゆ50～80g ・新じゃがいもと玉ねぎの煮物 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 こまつな10g はくさい15 人参5 出し汁、さとう、しょうゆ	・7～5倍がゆ50～80g ・鶏肉と野菜煮 鶏肉すりみ10g じゃが芋20 人参10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・豆腐と野菜のすまし汁 豆腐30g 大根15 人参10 出し汁、しょうゆ	・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 （完了期）	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・鶏肉と野菜煮 鶏肉みじん15g じゃが芋30 たまねぎ15 人参10 出し汁、砂糖、しょうゆ ・マカロニサラダ マカロニ4g きゅうり15 人参10 マヨネーズ風調味料	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・煮魚 白身魚35g 出し汁、砂糖、しょうゆ ・和え物 小松菜20g もやし10 出し汁、しょうゆ、砂糖 ・みそ汁 玉ねぎ20g 大根20 出し汁、みそ	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・肉と野菜煮 豚肉(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 キャベツ20g きゅうり10 トマト湯むき15 出し汁、酢、砂糖	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・新じゃがいもと玉ねぎの煮物 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 こまつな15g はくさい20 人参8 出し汁、さとう、しょうゆ	・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 出し汁、砂糖、しょうゆ ・肉と野菜のすまし汁 豚肉(赤身)みじん15g 豆腐40 大根20 人参10 出し汁、しょうゆ	・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 ・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。

	13(金)	21(土)	28(土)	30(月)		
前期	・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 きゅうり 出し汁 5g 5 ・みそ汁 じゃがいも たまねぎ 出し汁、みそ少し 10g 10	・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	・ぞうすい 10倍がゆ 玉ねぎ 人参 出し汁 30～40g 10 5	・つぶしがゆ 30～40g ・野菜煮 豆腐つぶし キャベツ 人参 出し汁、片栗粉 20g 15 5 ・野菜スープ じゃが芋 玉ねぎ 人参 出し汁 10g 8 5		
中期	・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 ・和え物 キャベツ きゅうり 人参 出し汁、しょうゆ、砂糖 15g 15 3 ・みそ汁 じゃがいも たまねぎ 出し汁、みそ 15g 15	・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 15	・ぞうすい 7～5倍がゆ 鶏肉すりみ 玉ねぎ 人参 出し汁、砂糖、しょうゆ 50～80g 10 15 5	・7～5倍がゆ 50～80g ・野菜煮 豆腐 キャベツ 人参 出し汁、しょうゆ、片栗粉 30g 30 8 ・野菜スープ 鶏肉すりみ じゃが芋 玉ねぎ 人参 出し汁、しょうゆ 10g 15 10 8		
後期 （完了期）	・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 ・和え物 キャベツ きゅうり 人参 出し汁、しょうゆ、砂糖 20g 20 5 ・みそ汁 じゃがいも たまねぎ 出し汁、みそ 20g 20	・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 20 ・くだもの 50g	・ぞうすい 全がゆ(軟飯) 鶏肉みじん 玉ねぎ 人参 出し汁、砂糖、しょうゆ 90(80)g 15 20 10	・全がゆ90 ～ 軟飯90g ・肉と野菜煮 牛肉(赤身)すりみ キャベツ 人参 出し汁、しょうゆ、片栗粉 15g 40 10 ・ミネストローネスープ 鶏肉みじん じゃが芋 玉ねぎ 人参 トマト湯むき 出し汁、しょうゆ 15g 20 15 10 10		

※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。