



日付	曜	後期食		
		午前食	午後食	
1	15/29	土	①にゅうめん(人参・玉葱) ②鶏そぼろとキャベツ炒め ③さつま芋煮	①軟飯 ②白菜のみそ汁 ③しらすと玉ねぎ煮 ④人参胡麻煮
3	17	月	①軟飯 ②清汁(チンゲン菜) ③白身魚の味噌焼き ④大根と人参煮	①にゅうめん(キャベツ・人参) ②豆腐の味噌煮 ③ちんげんさいソテー
4	18	火	①全がゆ ②南瓜のみそ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④トマト煮	①トースト ②麩のみそ汁 ③白身魚のフライ ④大根と人参サラダ
5	/	水	①にゅうめん ②もやしのスープ ④じゃが芋アスパラ炒め	①煮込みうどん(玉ねぎ・人参) ②豆腐ソテー ③野菜煮
6	20	木	①軟飯 ②キャベツのみそ汁 ③鶏挽肉と人参煮 ④小松菜サラダ	①軟飯 ②人参の清まし汁 ③白身魚の磯辺焼き ④胡瓜キャベツサラダ
7	21	金	①軟飯 ②じゃが芋のすまし汁 ③野菜そぼろあん ④人参胡瓜ナムル風	①軟飯 ②玉ねぎの清まし汁 ③鶏肉キャベツ炒め ④大根人参煮
8	22	土	①煮込みうどん(鶏ひき・人参) ②大根の挽肉あん	①軟飯 ②大根の清まし汁 ③白身魚△ニエル ④胡瓜人参煮
10	24	月	①軟飯 ②さつま芋のみそ汁 ③白身魚のコーンチーズ焼き ④白菜と人参炒め	①トースト ②もやしのスープ ③鶏挽肉と豆腐ソテー ④さつま芋煮
11	25	火	①トースト ②じゃが芋スープ ③人参玉ねぎそぼろ煮 ④キャベツソテー	①軟飯 ②玉ねぎのみそ汁 ③しらすとキャベツ煮 ④ふかし南瓜
12	26	水	①軟飯②玉ねぎスープ ②鶏肉の唐揚げ ③キャベツのごま煮	①軟飯 ②じゃがいものみそ汁 ③豆腐人参煮 ④いんげん炒め
13	27	木	①トースト②キャベツのスープ ③鶏肉のあんかけ ③人参もやし煮	①ごましお軟飯 ②人参の清まし汁 ③白身魚煮 ④小松菜煮
14	28	金	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③じゃが芋と人参のそぼろあん ④もやしと人参サラダ	①軟飯 ②キャベツのスープ ②ささみ唐揚げ ③野菜煮
19	☆	水	①軟飯 ②キャベツスープ ③煮こみハンバーグ風 ④ブロッコリー煮	①軟飯 ②玉ねぎのスープ ③白身魚煮 ④きゅうり人参煮

☆材料の都合により献立を変更することがあります

日付	曜	初期食	
1	15/29	土	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ 野菜マッシュ ③玉ねぎ ④人参
3	17	月	①つぶし粥 ②野菜スープ チンゲン菜 野菜マッシュ ③人参 ④キャベツ
4	18	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参 野菜マッシュ ③南瓜 ④玉ねぎ
5	/	水	①つぶし粥 ②野菜スープ じゃがいも 野菜マッシュ ③人参 ④きゅうり
6	20	木	①つぶし粥 ②野菜スープ 小松菜 野菜マッシュ ③白菜 ④人参
7	21	金	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参 野菜マッシュ ③キャベツ ④玉ねぎ
8	22	土	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ 野菜マッシュ ③大根 ④人参
10	24	月	①つぶし粥 ②野菜スープ もやし 野菜マッシュ ①白菜 ④さつまいも
11	25	火	①つぶし粥 ②野菜スープ 人参 野菜マッシュ ③じゃが芋 ④きゅうり
12	26	水	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ 野菜マッシュ ③キャベツ ④人参
13	27	木	①つぶし粥 ②野菜スープ キャベツ 野菜マッシュ ③人参 ④胡瓜
14	28	金	①つぶし粥 ②野菜スープ もやし 野菜マッシュ ③玉ねぎ ④じゃが芋
19	☆	水	①つぶし粥 ②野菜スープ 玉ねぎ 野菜マッシュ ③人参 ④じゃが芋

☆材料の都合により献立を変更することがあります