

# 令和4年7月 献立表

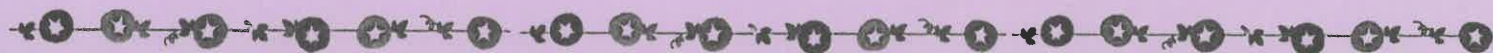
3歳以上児

門田報徳保育園

日曜	献立名		あか	黄	みどり	栄養価	食塩相当量	行事
	昼食	昼間	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える			
1 金	三色そうめん かぼちゃのそぼろあん 牛乳 パナナ	牛乳 中華おこわ(★)	かつお節 鶏卵 鶏もも 鶏ひき 牛乳 ふたかた	そうめん 車輪 小麦粉 水稲穀粒 ごま油	根菜ねぎ にんじん きゅうり かぼちゃ パナナ たけのこ 乾しいたけ グリンピース	エネルギー: 467kcal たんぱく: 21.3g 脂質: 14g	食塩相当量: 1.4g	
2 土	甘バターサンド ミネストローネ 牛乳 スイカ	オレンジジュース ビスコ	ベーコン だいず水煮缶 牛乳	クリームパン じゃがいも ビスケット	たまねぎ にんじん にんにく コーン缶 トマト缶 すいか	エネルギー: 562kcal たんぱく: 17.1g 脂質: 21.6g	食塩相当量: 1.3g	
3 日								
4 月	トマトシチュー 竹輪と厚揚げの煮物 牛乳 オレンジ	ピーチドリンクヨーグルト (★) ビスケット	鶏もも 牛乳 焼き竹輪 生揚げ ヨーグルト	じゃがいも 上新粉 有塩バター 車輪 乳酸菌飲料 ビスケット	トマト缶 たまねぎ にんじん キャベツ コーン缶 バレンシアオレンジ もも缶	エネルギー: 421kcal たんぱく: 17.7g 脂質: 17.5g	食塩相当量: 1.2g	
5 火	油淋鶏 青菜のお浸 牛乳 パナナ	牛乳 じゃが丸くん(★)	鶏もも 牛乳	小麦粉 油 車輪 ごま油 じゃがいも 無塩バター	根菜ねぎ にんにく こまつな にんじん もやし パナナ あまのり	エネルギー: 400kcal たんぱく: 16.4g 脂質: 19.4g	食塩相当量: 0.9g	
6 水	白身魚野菜あんかけ まめまめサラダ 牛乳 スイカ	牛乳 ブルーベリーパン	まだら ベーコン だいず水煮缶 焼き竹輪 牛乳	薄力粉 油 マヨネーズ ごま コッペパン	たまねぎ にんじん ぶなしめじ かぼちゃ きゅうり すいか	エネルギー: 411kcal たんぱく: 19.3g 脂質: 18.6g	食塩相当量: 1.2g	
7 木	麻婆なす 半月卵 牛乳 オレンジ	アイス せんべい	ぶたひき みそ 鶏卵 牛乳	ごま油 小麦粉 ラクトアイス 米菓	なす にんじん にら 根菜ねぎ しょうが バレンシアオレンジ	エネルギー: 403kcal たんぱく: 13.8g 脂質: 21g	食塩相当量: 1g	
8 金	冷やし中華 鶏肉のさっぱり煮 牛乳 スイカ	麦茶 プリンアラモード(★) ウエハース	鶏卵 鶏もも 牛乳 ホイップクリーム	中華めん 車輪 ビスケット	きゅうり トマト すいか メロン りんご パナナ	エネルギー: 525kcal たんぱく: 22.4g 脂質: 13.9g	食塩相当量: 1.3g	お誕生会
9 土	…保育参観…		…持ち帰り菓子…					
10 日								
11 月	夏野菜カレー きゃべつサラダ 牛乳 スイカ	フルーツヨーグルト(★) 動物ビスケット	ぶたかた 脱脂粉乳 牛乳 ヨーグルト	油 マヨネーズ ビスケット	なす かぼちゃ たまねぎ トマト キャベツ きゅうり すいか パナナ みかん缶	エネルギー: 417kcal たんぱく: 13.3g 脂質: 18.9g	食塩相当量: 1.2g	
12 火	チーズハンバーグ 温野菜 さつま芋 メロン 牛乳	スポロン 揚げせんべい	ぶたひき プロセスチーズ 鶏卵 牛乳	パン粉 車輪 油 さつまいも 米菓	たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー コーン缶 メロン	エネルギー: 457kcal たんぱく: 18.7g 脂質: 13.9g	食塩相当量: 1.4g	
13 水	かつおの竜田揚げ ビーフソテー 牛乳	牛乳 トマトラスク(★)	かつお 鶏ひき 牛乳	小麦粉 ビーフ 油 食パン オリブ油	しょうが にんじん たまねぎ 青ピーマン ぶどう トマト	エネルギー: 418kcal たんぱく: 22.9g 脂質: 17.1g	食塩相当量: 1.1g	
14 木	五目昆布煮 スパニッシュオムレツ 牛乳 オレンジ	牛乳 ビスケット	ぶたかた 焼き竹輪 油揚げ 鶏卵 プロセスチーズ 牛乳	車輪 油 じゃがいも 油 ビスケット	まこんぶ ごぼう たまねぎ 赤ピーマン 青ピーマン バレンシアオレンジ	エネルギー: 391kcal たんぱく: 16.9g 脂質: 20.9g	食塩相当量: 1.2g	
15 金	焼きそば ウィナー 野菜生活 パナナ	ぶどうジュース せんべい	ウィナー	中華めん ぶたかた 油 米菓	キャベツ 青ピーマン にんじん パナナ	エネルギー: 403kcal たんぱく: 11.4g 脂質: 15.9g	食塩相当量: 1.5g	さくら組 サマーキャンプ 給食室工事
16 土	ミルクリッチ 野菜生活 プリン 小魚	オレンジジュース ゴマクラッカー	かたくちいわし	クリームパン クラッカー ごま		エネルギー: 497kcal たんぱく: 12.8g 脂質: 13.5g	食塩相当量: 1.2g	さくら組 サマーキャンプ 給食室工事
17 日								給食室工事
18 月								海の日 給食室工事
19 火	青しその照り焼きチキン かぼちゃサラダ 牛乳 パナナ	牛乳 とうもろこし(★)	鶏もも 牛乳	和風ドレッシング マヨネーズ	しそ かぼちゃ にんじん きゅうり パナナ とうもろこし	エネルギー: 400kcal たんぱく: 19.3g 脂質: 17g	食塩相当量: 0.6g	
20 水	さんまの蒲焼き 青菜和え 牛乳 オレンジ	牛乳 ポテトサンド(★)	さんま 牛乳 まぐろ類缶	小麦粉 車輪 油 ロールパン じゃがいも マヨネーズ	こまつな にんじん もやし バレンシアオレンジ きゅうり	エネルギー: 441kcal たんぱく: 17.8g 脂質: 24.1g	食塩相当量: 1.2g	
21 木	五色煮 玉子焼き 牛乳 スイカ	牛乳 ぼたぼた焼き	鶏もも さつま揚げ 鶏卵 牛乳	じゃがいも 車輪 油 米菓	にんじん 乾しいたけ たまねぎ さやいんげん すいか	エネルギー: 408kcal たんぱく: 18.4g 脂質: 16.8g	食塩相当量: 1g	さくら組 新潟遠足
22 金	わかめうどん 天ぷら 牛乳 メロン	ジョア 姪おにぎり(★)	かつお節 鶏卵 ぶたかた 焼き竹輪 牛乳 べにざけ	うどん プレミックス粉 さつまいも 油 水稲穀粒	根菜ねぎ わかめ にんじん さやいんげん メロン	エネルギー: 486kcal たんぱく: 20.5g 脂質: 11.6g	食塩相当量: 0.7g	
23 土	ジャムサンド チーズカレーグラタン 牛乳 ぶどう	野菜生活 せんべい	ぶたひき プロセスチーズ 脱脂粉乳 牛乳	食パン ジャム じゃがいも マカロニ 油 米菓	たまねぎ にんじん ぶどう	エネルギー: 567kcal たんぱく: 19.9g 脂質: 15.2g	食塩相当量: 1.7g	
24 日								
25 月	鶏肉のオレンジ煮 カラフルサラダ ワンタンスープ パナナ	ドリンクヨーグルト(★) ビスケット	鶏もも ベーコン ぶたかた ヨーグルト 牛乳	有塩バター じゃがいも マヨネーズ しゅうまいの皮 乳酸菌飲料 ビスケット	オレンジジュース きゅうり にんじん コーン缶 たまねぎ 根菜ねぎ こまつな パナナ	エネルギー: 411kcal たんぱく: 15.4g 脂質: 17.8g	食塩相当量: 0.6g	
26 火	ヒレカツ キャベツ和え みそかんぶら 牛乳 オレンジ	アイス 小魚	ぶたヒレ 鶏卵 かつお節 牛乳 みそ かたくちいわし	薄力粉 パン粉 油 車輪 じゃがいも ラクトアイス	キャベツ にんじん コーン缶 バレンシアオレンジ	エネルギー: 449kcal たんぱく: 21.9g 脂質: 19.9g	食塩相当量: 1.1g	
27 水	さばの味噌煮 春雨ソテー 牛乳 ぶどう	牛乳 パンキンパン	まさば みそ ベーコン 牛乳	車輪 はるさめ 油 クリームパン	しょうが レタス にんじん たまねぎ コーン缶 ぶどう かぼちゃ	エネルギー: 434kcal たんぱく: 20.5g 脂質: 20.1g	食塩相当量: 1.3g	
28 木	五目納豆 さつま芋のバター煮 牛乳 スイカ	牛乳 ドーナツ(★)	糸引き納豆 焼き竹輪 鶏卵 牛乳	油 さつまいも 有塩バター 車輪 薄力粉 ざらめ糖	にんじん 根菜ねぎ すいか	エネルギー: 467kcal たんぱく: 17.8g 脂質: 19.3g	食塩相当量: 0.8g	
29 金	ナスとトマトのスパゲッティ レバーのカレー揚げ 牛乳 オレンジ	ヤクルト せんべい	ベーコン ナチュラルチーズ ぶたレバー 牛乳	ごま スパゲッティ オリーブ油 小麦粉 米菓	なす にんじん たまねぎ トマト缶 バレンシアオレンジ	エネルギー: 403kcal たんぱく: 18.1g 脂質: 13g	食塩相当量: 1.1g	
30 土	スラッピージョ コンソメスープ 牛乳 パナナ	ゼリー せんべい	ぶたひき 鶏もも 牛乳	コッペパン 油 じゃがいも 米菓	たまねぎ にんじん 青ピーマン トマト缶 キャベツ ほうれんそう コーン缶 パナナ	エネルギー: 546kcal たんぱく: 20.1g 脂質: 11.6g	食塩相当量: 1.6g	
31 日								

※(★)は手作りおやつです。また、材料の都合により、献立を変更する場合があります。  
※15日午後から18日まで給食室工事の為、16日は簡易給食になります。

※夏野菜をたくさん使った献立です。  
南郷トマトを使用する予定です。また、福島の郷土料理  
「みそかんぶら」を入れました。  
※7月20日～8月6日まで夏土用期間です。  
昔の人は、夏バテ防止に栄養価の高い物、旬の物を  
食べる風習が有りました。  
「う」のつく食べ物、うなぎ、うどん、瓜(きゅうり、すいか)  
や土用卵(土用期間に産み落とされた卵)、土用しじみ  
などを食べて体に活力を取り入れましょう。



# 令和4年7月 献立表

3歳未満児

門田報徳保育園




日曜	献立名			あか	黄	みどり	栄養価	行事	
	朝間	昼食	昼間	体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える			
1 金	リンゴジュース ビスケット	三色そうめん かぼちゃのそぼろあん 牛乳 パナナ	麦茶 中華おこわ(★)	かつお節 鶏卵 鶏もも 鶏ひき 牛乳 ぶたかた	ビスケット そうめん 車輪 でん粉 水稲穀粒 ごま油	横瀬ねぎ にんじん きゅうり かぼちゃ パナナ たけのこ 乾しいたけ グリンピース	エネルギー: 429kcal タンパク: 15.8g 脂質: 10.9g	食塩相当量: 1g	
2 土	麦茶 アンパンマン せんべい	甘バターサンド ミネストローネ 牛乳 スイカ	オレンジジュース ビスコ	ベーコン だいず水煮缶 牛乳	米菓 クリームパン じゃがいも ビスケット	たまねぎ にんじん にんにく コーン缶 トマト缶 すいか	エネルギー: 436kcal タンパク: 11.7g 脂質: 14.2g	食塩相当量: 1.3g	
3 日									
4 月	麦茶 量たべよ	トマトシチュー 竹輪と厚揚げの煮物 牛乳 オレンジ ご飯	ビーチドリンクヨーグルト (★) ビスケット	鶏もも 牛乳 焼き竹輪 生揚げ ヨーグルト	米菓 じゃがいも 上新粉 有塩バター 水稲穀粒 乳糖菌飲料 ビスケット	トマト缶 たまねぎ にんじん キャベツ コーン缶 パレンシアオレンジ もも缶	エネルギー: 465kcal タンパク: 17.2g 脂質: 14.4g	食塩相当量: 1.1g	
5 火	ゼリー	油淋鶏 青菜のお浸し なす汁 バナナ ご飯	牛乳 じゃが丸くん(★)	鶏もも かつお節 みそ 牛乳	でん粉 車輪 ごま油 焼きふ 水稲穀粒 じゃがいも 無塩バター	横瀬ねぎ にんにく こまつな にんじん もやし たまねぎ なす パナナ あまのり	エネルギー: 443kcal タンパク: 13.4g 脂質: 13.2g	食塩相当量: 0.8g	
6 水	麦茶 バナナ	白身魚野菜あんかけ まめまめサラダ えのき汁 スイカ ご飯	牛乳 ブルーベリーパン	まだら ベーコン だいず水煮缶 焼き竹輪 かつお節 みそ 牛乳	薄力粉 油 マヨネーズ ごま 水稲穀粒 コッパン	バナナ たまねぎ にんじん ぶなしめじ かぼちゃ きゅうり わかめ すいか	エネルギー: 420kcal タンパク: 16.2g 脂質: 11.9g	食塩相当量: 1.3g	
7 木	ぶどうジュース ゴマクラッカー	麻婆なす 半月卵 青菜汁 オレンジ ご飯	アイス せんべい	ぶたひき肉 みそ 鶏卵 かつお節 みそ	クラッカー ごま でん粉 油 焼きふ 水稲穀粒 ラクトアイス 米菓	なす にんじん にら 横瀬ねぎ こまつな たまねぎ パレンシアオレンジ	エネルギー: 469kcal タンパク: 12.8g 脂質: 15.3g	食塩相当量: 1g	
8 金	麦茶 量たべよ	冷やし中華 鶏肉のさっぱり煮 牛乳 スイカ	麦茶 プリンアラモード(★)	鶏卵 鶏もも 牛乳 ホイップクリーム	米菓 中華めん 車輪	きゅうり トマト すいか メロン りんご パナナ	エネルギー: 453kcal タンパク: 18.9g 脂質: 11.5g	食塩相当量: 1.3g	お園生会
9 土		…保育参観…		…持ち帰り菓子…					
10 日									
11 月	麦茶 クッキー	夏野菜カレー きゃべつサラダ 牛乳 スイカ ご飯	フルーツヨーグルト(★) 動物ビスケット	ぶたかた 脱脂粉乳 牛乳 ヨーグルト	ビスケット 油 マヨネーズ 水稲穀粒	なす かぼちゃ トマト キャベツ きゅうり すいか バナナ みかん缶	エネルギー: 467kcal タンパク: 12.9g 脂質: 17.5g	食塩相当量: 0.8g	
12 火	ゼリー	チーズハンバーグ 温野菜 さつま芋 たまねぎ汁 メロン ご飯	スポロン 揚げせんべい	ぶたひき プロセスチーズ 鶏卵 みそ かつお節	ゼリー パン粉 車輪 油 水稲穀粒 さつまいも 米菓	たまねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー コーン缶 さやいんげん メロン	エネルギー: 473kcal タンパク: 15.1g 脂質: 7.9g	食塩相当量: 1.1g	
13 水	リンゴジュース せんべい	かつおの竜田揚げ ビーフソテー 栄養飴汁 ぶどう ご飯	牛乳 トマトラスク(★)	かつお 鶏ひき かつお節 みそ 牛乳	米菓 でん粉 ビーフ 焼きふ 水稲穀粒 食パン オリーブ油	にんじん たまねぎ 青ピーマン こまつな ぶどう トマト	エネルギー: 511kcal タンパク: 22g 脂質: 12.1g	食塩相当量: 1.1g	
14 木	麦茶 バナナ	五目昆布煮 スパニッシュオムレツ えのき汁 オレンジ ご飯	牛乳 ビスケット	ぶたかた 焼き竹輪 油揚げ 鶏卵 プロセスチーズ みそ 牛乳	車輪 油 じゃがいも 油 水稲穀粒 ビスケット	バナナ まこんぶ ごぼう 赤ピーマン 青ピーマン パレンシアオレンジ	エネルギー: 408kcal タンパク: 14.5g 脂質: 14.3g	食塩相当量: 1.3g	
15 金	牛乳 醤油せんべい	焼きそば ウィナー 野菜生活 バナナ ご飯	ぶどうジュース せんべい	ウィナー 牛乳	米菓 中華めん ぶたかた 油 水稲穀粒	キャベツ 青ピーマン にんじん バナナ	エネルギー: 430kcal タンパク: 12.6g 脂質: 16.6g	食塩相当量: 1.3g	さくら組 サマーキャンプ 給食室工事
16 土	麦茶 アスパラガス	ミルクリッチ 野菜生活 プリン	オレンジジュース ゴマクラッカー		ビスケット クリームパン クラッカー ごま		エネルギー: 475kcal タンパク: 10.8g 脂質: 13.6g	食塩相当量: 1g	さくら組 サマーキャンプ 給食室工事
17 日									給食室工事
18 月									海の日 給食室工事
19 火	麦茶 量たべよ	青しその照り焼きチキン かぼちゃサラダ なす汁 パナナ ご飯	牛乳 とうもろこし(★)	鶏もも かつお節 みそ 牛乳	米菓 和風ドレッシング マヨネーズ 焼きふ 水稲穀粒	しそ かぼちゃ にんじん きゅうり たまねぎ なす バナナ とうもろこし	エネルギー: 444kcal タンパク: 17.1g 脂質: 11.5g	食塩相当量: 0.9g	
20 水	リンゴジュース せんべい	さんまの蒲焼き 青菜和え 絹さや汁 オレンジ ご飯	牛乳 ポテトサンド(★)	さんま 絹ごし豆腐 みそ かつお節 牛乳 まぐろ燻缶	米菓 でん粉 車輪 油 水稲穀粒 ロールパン じゃがいも マヨネーズ	こまつな にんじん もやし さやいんげん たまねぎ パレンシアオレンジ きゅうり	エネルギー: 512kcal タンパク: 16.4g 脂質: 18.3g	食塩相当量: 1.3g	
21 木	ゼリー	五色煮 玉子焼き えのき汁 スイカ ご飯	牛乳 ぼたぼた焼き	鶏もも さつま揚げ 鶏卵 かつお節 みそ 牛乳	じゃがいも 車輪 油 水稲穀粒 米菓	にんじん 乾しいたけ たまねぎ さやいんげん えのきたけ スイカ	エネルギー: 441kcal タンパク: 15g 脂質: 11.5g	食塩相当量: 1.1g	さくら組 新潟遠足
22 金	ぶどうジュース せんべい	わかめうどん 天ぷら 牛乳 メロン	ジョア 鮭おにぎり(★)	かつお節 鶏卵 ぶたかた 焼き竹輪 牛乳 べにざけ	米菓 うどん プレミックス粉 さつまいも 油 水稲穀粒	横瀬ねぎ わかめ にんじん さやいんげん メロン	エネルギー: 494kcal タンパク: 18.6g 脂質: 9.9g	食塩相当量: 0.9g	
23 土	麦茶 ビスコ	ジャムサンド チーズカレーグラタン 牛乳 ぶどう	野菜生活 せんべい	ぶたひき プロセスチーズ 脱脂粉乳 牛乳	ビスケット 食パン いちご じゃがいも マカロニ 油 米菓	たまねぎ にんじん ぶどう	エネルギー: 481kcal タンパク: 14.1g 脂質: 13.3g	食塩相当量: 1.4g	
24 日									
25 月	リンゴジュース 量たべよ	鶏肉のオレンジ煮 カラフルサラダ ワンタンスープ パナナ ご飯	ドリンクヨーグルト(★) ビスケット	鶏もも ベーコン ぶたかた ヨーグルト 牛乳	米菓 じゃがいも マヨネーズ しょうまいの皮 水稲穀粒 乳糖菌飲料 ビスケット	オレンジジュース きゅうり にんじん コーン缶 たまねぎ 横瀬ねぎ こまつな パナナ	エネルギー: 481kcal タンパク: 14.1g 脂質: 13.6g	食塩相当量: 0.7g	
26 火	麦茶 バナナ	ヒレカツ キャベツ和え みそかんばんら わかめ汁 オレンジ ご飯	アイス アンパンマンせんべい	ぶたひき 鶏卵 かつお節 絹ごし豆腐 みそ みそ	薄力粉 パン粉 油 車輪 じゃがいも 水稲穀粒 ラクトアイス 米菓	バナナ キャベツ にんじん コーン缶 わかめ たまねぎ パレンシアオレンジ	エネルギー: 479kcal タンパク: 17.3g 脂質: 13.1g	食塩相当量: 1.2g	
27 水	ぶどうジュース せんべい	さばの味噌煮 春雨ソテー すまし汁 ぶどう ご飯	牛乳 パンキンパン	まさば みそ ベーコン 牛乳	米菓 車輪 はるさめ 油 水稲穀粒 クリームパン	しょうが レタス にんじん たまねぎ コーン ねぎ まいたけ ぶどう かぼちゃ	エネルギー: 490kcal タンパク: 17.5g 脂質: 14.1g	食塩相当量: 1.4g	
28 木	麦茶 せんべい	五目納豆 さつま芋のバター煮 えのき汁 スイカ ご飯	牛乳 ドーナツ(★)	糸引き納豆 焼き竹輪 鶏卵 かつお節 みそ 牛乳	米菓 油 さつまいも 有塩バター 車輪 水稲穀粒 薄力粉 ざらめ糖	にんじん ねぎ えのきたけ たまねぎ すいか	エネルギー: 471kcal タンパク: 15.6g 脂質: 13.3g	食塩相当量: 1.2g	
29 金	リンゴジュース ゴマクラッカー	ナスとトマトのスパゲッティ レバーのカレー揚げ 牛乳 オレンジ ご飯	ヤクルト せんべい	ベーコン ナチュラルチーズ ぶたレバー 牛乳	クラッカー ごま スパゲッティ オリーブ油 でん粉 水稲穀粒 米菓	なす にんじん たまねぎ トマト缶 パレンシアオレンジ	エネルギー: 502kcal タンパク: 16.8g 脂質: 11.7g	食塩相当量: 0.9g	
30 土	麦茶 ビスケット	スラッピージョ コンソメスープ 牛乳 バナナ	ゼリー せんべい	ぶたひき 鶏もも 牛乳	ビスケット コッパン 油 じゃがいも 米菓	たまねぎ にんじん 青ピーマン トマト缶 キャベツ ほうれんそう コーン缶 パナナ	エネルギー: 510kcal タンパク: 17.3g 脂質: 12.1g	食塩相当量: 1.4g	
31 日									

※(★)は手作りおやつです。また、材料の都合により、献立を変更する場合があります。  
※15日午後から18日まで給食室工事の為、16日は簡易給食になります。

※夏野菜をたくさん使った献立です。  
南郷トトを使用する予定です。また、福島の郷土料理  
「みそかんばんら」を入れました。  
※20日～8月6日まで夏土用期間です。  
昔の人は、夏バテ防止に栄養価の高い物、旬の物を  
食べる風習がなりました。  
「う」のつく食べ物、うなぎ、うどん、瓜(きゅうり、すいか)  
や土用卵(土用期間に産み落とされた卵)、土用しじみ  
などを食べて体に活力を取り入れましょう。



# 7月 離乳食献立予定表

日(曜)	献立名(共通分) AM	離乳食PM(後期)
1(金)	おかゆ 鶏肉とかぼちゃの煮物 玉ねぎ汁	三色そうめん ほうじ茶
2(土)	おかゆ マッシュポテト 野菜のトマトスープ	いんげんがゆ ほうじ茶
3(日)		
4(月)	おかゆ 厚揚げの煮物 人参汁	バナナヨーグルト ほうじ茶
5(火)	おかゆ 鶏肉の青菜あんかけ 栄養麺汁	スティックポテト ほうじ茶
6(水)	おかゆ 白身魚と野菜の煮物 えのき汁	かぼちゃがゆ ほうじ茶
7(木)	おかゆ なすのひき肉煮 青菜汁	おかががゆ ほうじ茶
8(金)	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 玉ねぎ汁	やわらかうどん ほうじ茶
9(土)	・・・保育参観・・・	・・・持ち帰り菓子・・・ 
10(日)		
11(月)	おかゆ 豚肉とかぼちゃの煮物 キャベツ汁	フルーツヨーグルト ほうじ茶
12(火)	おかゆ 野菜入りハンバーグ 玉ねぎ汁	ブロッコリーがゆ ほうじ茶
13(水)	おかゆ カツオと野菜の煮物 青菜汁	やわらかトースト ほうじ茶
14(木)	おかゆ 豚肉と野菜の煮物 えのき汁	いそがゆ ほうじ茶
15(金)	おかゆ キャベツと豚肉のやわらか煮 人参汁	煮込みうどん ほうじ茶
16(土)	野菜たっぷりがゆ オニオンスープ	かぼちゃがゆ ほうじ茶
17(日)		
18(月)		
19(火)	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 豆腐汁	いももち ほうじ茶
20(水)	おかゆ さんまの野菜あんかけ なす汁	青菜がゆ ほうじ茶
21(木)	おかゆ 五色煮 人参汁	きのこがゆ ほうじ茶
22(金)	おかゆ さつま芋煮 鶏肉の野菜スープ	ほうとう ほうじ茶
23(土)	おかゆ じゃがいものひき肉煮 玉ねぎ汁	マカロニやわらか煮 ほうじ茶
24(日)		
25(月)	おかゆ 鶏肉と野菜の煮物 ワンタンスープ	フルーツヨーグルト ほうじ茶
26(火)	おかゆ 肉じゃが風煮 わかめ汁	キャベツがゆ ほうじ茶
27(水)	おかゆ ツナの味噌風味 長ねぎ汁	野菜のパンケーキ ほうじ茶
28(木)	おかゆ 五目納豆 えのき汁	さつまいもがゆ ほうじ茶
29(金)	おかゆ なすのトマト煮 玉ねぎ汁	チーズ入りおやき ほうじ茶
30(土)	おかゆ 野菜のひき肉煮 コンソメスープ	トマトがゆ ほうじ茶
31(日)		

- \* 献立は、材料の関係上、一部変更になる場合があります。
- \* 献立は、後期に合わせて立てています。

初期はドロドロ状  
 中期は舌でつぶせる固さ  
 後期は歯ぐきでつぶせる固さです。

