

| 日付 | 10時 | 昼 | | 3時 |
|------------------|-----|--------------------------|--|--|
| | | 献立名 | 主な食品 | |
| 1 15 (土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 甘夏みかん | 豚肉,たまねぎ,人参,はくさい,大根,だし昆布等 / 甘夏みかん | トースト 牛乳 |
| 3 17 (月) | 牛乳 | 軟飯 野菜の旨煮 スープ煮 | 豚肉,凍り豆腐,人参,たまねぎ,だし昆布等 / 小松菜,だし昆布等 | サウスオレンジ おじや 牛乳 |
| 4 18 (火) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | ささ身,さつまいも,たまねぎ,人参,だし昆布,片栗粉等 / ほうれん草,出し汁等 | りんご トースト 牛乳 |
| 5 19 (水) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 すまし汁 | 豚肉,豆腐,キャベツ,人参,たまねぎ,だし昆布,片栗粉等 / 焼ふ,だし昆布等 | (5日)サウスオレンジ (5日)卵ぬき蒸しパン,牛乳 (19日)桃 (19日)卵ぬき蒸しパン,牛乳 |
| 6 20 (木) | 牛乳 | 軟飯 かぼちゃの旨煮 煮浸し | 西洋かぼちゃ,人参,たまねぎ,鶏肉,だし昆布等 / 切干し大根,出し汁等 | りんご おじや 牛乳 |
| 7 21 (金) | 牛乳 | のりごはん 白身魚の煮付け スープ煮 | 米,焼きのり / 白身魚,キャベツ,だし昆布等 / きゅうり,人参,たまねぎ,出し汁等 | (7日)甘夏みかん (7日)おじや,牛乳 (21日)甘夏みかん (21日)卵ぬき蒸しパン,牛乳 |
| 8 22 (土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 サウスオレンジ | 鶏肉,さつまいも,たまねぎ,人参,ほうれん草,だし昆布等 / サウスオレンジ | トースト 牛乳 |
| 10 (月) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | 牛肉,凍り豆腐,たまねぎ,人参,じゃがいも,だし昆布等 / キャベツ,出し汁等 | トマト おじや 牛乳 |
| 11 25 (火) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の味噌汁 | 白身魚,たまねぎ,だし昆布等 / 茄子,人参,じゃがいも,だし昆布,味噌等 | りんご じゃがいもおやき 牛乳 |
| 12 26 (水) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | たまねぎ,人参,切干し大根,牛肉,凍り豆腐,だし昆布等 / ほうれん草,出し汁等 | サウスオレンジ トースト 牛乳 |
| 14 (金) | 牛乳 | 軟飯 豆腐の旨煮 すまし汁 | 豆腐,鶏肉,人参,ほうれん草,だし昆布,片栗粉等 / じゃがいも,出し汁等 | サウスオレンジ ゆでじゃが 牛乳 |
| 24 (月) | 牛乳 | 軟飯 豆腐のそぼろ煮 柔か煮 | 豆腐(絹),人参,豚ひき肉,たまねぎ,味噌,出し汁,片栗粉等 / キャベツ,出し汁等 | 甘夏みかん おじや 牛乳 |
| 27 (木) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 煮浸し | 牛肉,凍り豆腐,たまねぎ,人参,じゃがいも,だし昆布等 / 小松菜,切干し大根,出し汁等 | りんご果汁 おじや 牛乳 |
| 28 (金) | 牛乳 | 軟飯 豆腐の旨煮 すまし汁 | 豆腐,鶏肉,人参,ほうれん草,だし昆布,片栗粉等 / じゃがいも,出し汁等 | 甘夏みかん(缶) ゆでじゃが 牛乳 |
| 29 (土) | 牛乳 | 軟飯 旨煮 りんご果汁 | 牛肉,たまねぎ,人参,ほうれん草,じゃがいも,だし昆布等 / りんご果汁 | トースト 牛乳 |
| 誕生会 13 (木) | 牛乳 | 軟飯 白身魚の煮付け 野菜の旨煮 | 白身魚,たまねぎ,だし昆布等 / キャベツ,じゃがいも,たまねぎ,だし昆布等 | 甘夏みかん にんじん蒸しパン 牛乳 |

月平均栄養価 エネルギー 454kcal たんぱく質 16.6g 脂質 10.5g

○献立は諸事情により、変更することがあります。