

日付	昼		3時
	献立名	主な食品	
1 15 (土)	おかゆ 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
3 17 (月)	おかゆ 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
4 18 (火)	おかゆ 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
5 19 (水)	おかゆ 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 (19日)桃 (19日)卵ぬき蒸しパン
6 20 (木)	おかゆ 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
7 21 (金)	おかゆ 白身魚の煮付け スープ煮	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 (21日)甘夏みかん (21日)卵ぬき蒸しパン
8 22 (土)	おかゆ 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
10 (月)	おかゆ 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
11 25 (火)	おかゆ 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
12 26 (水)	おかゆ 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
14 (金)	おかゆ 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
24 (月)	おかゆ 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
27 (木)	おかゆ 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
28 (金)	おかゆ 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
29 (土)	おかゆ 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
誕生会 13 (木)	おかゆ 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

月平均栄養価 エネルギー 272kcal たんぱく質 9.2g 脂質 3.1g

○上記以外にミルクがつきます。
○献立は諸事情により、変更することがあります。