

日付	昼		3時
	献立名	主な食品	
1 22 (火)	おかゆ 旨煮 煮浸し	米 / ささ身,凍り豆腐,さつまいも,たまねぎ,人参,だし昆布,片栗粉等 / ほうれん草,だし昆布等	りんご トースト
2 16 (水)	おかゆ 旨煮 煮浸し 	米 / たまねぎ,人参,切干し大根,凍り豆腐,だし昆布等 / ほうれん草,だし昆布等	サウスオレンジ 蒸しパン
3 17 (木)	おかゆ かぼちゃの旨煮 すまし汁	米 / かぼちゃ,人参,たまねぎ,鶏肉,だし昆布等 / 豆腐,小松菜,だし昆布等	甘夏みかん おじや
4 18 (金)	おかゆ 白身魚の煮付け スープ煮	米 / 白身魚,キャベツ,だし昆布等 / きゅうり,人参,たまねぎ,だし昆布等	りんご お好みおやき
5 19 (土)	おかゆ 柔らか煮 サウスオレンジ	米 / 鶏肉,凍り豆腐,たまねぎ,人参,さつまいも,ほうれん草,だし昆布等 / サウスオレンジ	ドイツパン 
7 21 (月)	おかゆ 野菜の旨煮 スープ煮	米 / 凍り豆腐,人参,たまねぎ,だし昆布等 / 小松菜,だし昆布等	りんご ふかしいも
8 29 (火)	おかゆ 旨煮 煮浸し	米 / 凍り豆腐,鶏肉,人参,じゃがいも,だし昆布,片栗粉等 / 切干し大根,だし昆布等	サウスオレンジ トースト
9 23 (水)	おかゆ 旨煮 すまし汁 	米 / 人参,たまねぎ,だし昆布,片栗粉等 / (絹)豆腐,キャベツ,だし昆布等	(9日)甘夏みかん (9日)おじや (23日)桃 (23日)おじや
11 25 (金)	おかゆ 高野豆腐の旨煮 野菜の味噌汁	米 / 凍り豆腐,たまねぎ,人参,だし昆布等 / 茄子,じゃがいも,だし昆布,味噌等	りんご おじや
12 26 (土)	おかゆ 旨煮 サウスオレンジ	米 / 凍り豆腐,じゃがいも,たまねぎ,人参,ほうれん草,だし昆布等 / サウスオレンジ	コッペパン
14 28 (月)	おかゆ 旨煮 柔らか煮	米 / 凍り豆腐,人参,たまねぎ,だし昆布,片栗粉等 / キャベツ,だし昆布等	りんご スープ煮
15 (火) 30 (水)	おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の味噌汁	米 / 白身魚,キャベツ,だし昆布等 / (絹)豆腐,人参,ほうれん草,だし昆布,味噌等	りんご おじや 
24 (木)	おかゆ 旨煮 煮浸し	米 / 凍り豆腐,たまねぎ,人参,だし昆布等 / じゃがいも,だし昆布等	サウスオレンジ じゃがいもおやき
誕生会 10 (木)	おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の旨煮	米 / 白身魚,大根,だし昆布等 / 人参,キャベツ,たまねぎ,だし昆布等	りんご にんじん蒸しパン

月平均栄養価 エネルギー 255kcal たんぱく質 8.4g 脂質 3.0g



○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。

