

日	曜日	献立名		主な材料	日	曜日	献立名		主な材料
		主食	おかず				主食	おかず	
1	水	軟飯	豆腐のそぼろあん 小松菜と人参のだし煮 麩と三つ葉のすまし汁	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・醤油・だし 小松菜・人参・だし 麩・三つ葉・醤油・だし	20	月	軟飯	鶏ミンチとブロッコリーの一緒煮 ココロ煮 じゃがいもと麩のみそ汁	鶏ミンチ・ブロッコリー・醤油・だし 人参・大根・醤油・だし じゃがいも・麩・ねぎ・みそ・だし
2	木	軟飯	鶏の野菜あん ほうれん草のだし煮 きゃべつと人参のすまし汁	鶏ミンチ・ブロッコリー・かぼちゃ・醤油・だし ほうれん草・だし きゃべつ・人参・ねぎ・醤油・だし	21	火	軟飯	鱈の青のり和え 小松菜ときゃべつのおかか和え 人参と三つ葉のすまし汁	鱈・青のり・だし 小松菜・きゃべつ・かつお節・だし 人参・三つ葉・醤油・だし
3 5 6			G/W		22	水	うどん	煮込みうどん きゅうりとわかめのだし煮 三度豆のだし煮	うどん・鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・醤油・だし きゅうり・わかめ・だし 三度豆・だし
7	火	軟飯	鱈のだし煮 三度豆のおかか和え 麩と小松菜のみそ汁	鱈・だし 三度豆・かつお節・だし 麩・小松菜・みそ・だし	23	木	軟飯	鱈のだし煮 三度豆と人参の一緒煮 麩とねぎのみそ汁	鱈・だし 三度豆・人参・醤油・だし 麩・ねぎ・みそ・だし
8	水	うどん	煮込みうどん 青のりポテト ブロッコリーのだし煮	うどん・鶏ミンチ・人参・玉ねぎ・ほうれん草・醤油・だし じゃがいも・青のり・だし ブロッコリー・だし	24	金	軟飯	野菜うま煮 ほうれん草のだし煮 三度豆と豆苗のすまし汁	鶏ミンチ・大根・人参・じゃがいも・醤油・だし ほうれん草・だし 三度豆・豆苗・醤油・だし
9	木	軟飯	鱈のだし煮 ココロ煮 トマトとほうれん草のすまし汁	鱈・だし じゃがいも・人参・だし トマト・ほうれん草・醤油・だし	25	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・白菜・醤油・だし
10	金	軟飯	鶏ミンチと野菜のだし煮 きゃべつときゅうりのサラダ じゃがいものスープ	鶏ミンチ・玉ねぎ・豆腐・だし きゃべつ・きゅうり・醤油・だし じゃがいも・人参・鶏ガラ	27	月	軟飯	鱈と野菜の一緒煮 小松菜の納豆和え きゃべつとねぎのみそ汁	鱈・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・納豆・醤油・だし きゃべつ・ねぎ・みそ・だし
11	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・ねぎ・醤油・だし	28	火	軟飯	肉じゃが きゃべつのだし煮 麩とわかめのすまし汁	鶏ミンチ・じゃがいも・人参・玉ねぎ・醤油・だし きゃべつ・だし 麩・わかめ・醤油・だし
13	月	軟飯	鱈のおかか煮 小松菜と人参のやわらか煮 豆腐と玉ねぎのみそ汁	鱈・かつお節・だし 小松菜・人参・醤油・だし 豆腐・玉ねぎ・みそ・だし	29	水	軟飯	豆腐のあんかけ 三度豆のおかか和え 玉ねぎとねぎのみそ汁	豆腐・ほうれん草・だし 三度豆・人参・かつお節・だし 玉ねぎ・ねぎ・みそ・だし
14	火	軟飯	鱈のだし煮 野菜のやわらか煮 小松菜と人参のすまし汁	鱈・だし 玉ねぎ・じゃがいも・三度豆・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし	30	木	軟飯	鱈のだし煮 きゅうりのココロ煮 レタスのすまし汁	鱈・だし きゅうり・かつお節・だし レタス・人参・醤油・だし
15	水	軟飯	鶏ミンチとじゃが芋のみそ煮込み ブロッコリーのおかか和え わかめと玉ねぎのみそ汁	鶏ミンチ・じゃがいも・みそ・だし ブロッコリー・人参・かつお節・だし わかめ・玉ねぎ・みそ・だし	31	金	軟飯	鮭のみそ煮 ブロッコリーと人参のだし煮 白菜とねぎのみそ汁	鮭・玉ねぎ・きゃべつ・みそ・だし ブロッコリー・人参・だし 白菜・ねぎ・みそ・だし
16	木	軟飯	豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のだし煮 麩とねぎのすまし汁	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・醤油・だし ほうれん草・だし 麩・ねぎ・醤油・だし					
17	金	軟飯	鱈のおろし煮 かぼちゃときゃべつのだし煮 玉ねぎと白菜のみそ汁	鱈・大根・醤油・だし かぼちゃ・きゃべつ・醤油・だし 玉ねぎ・白菜・みそ・だし					
18	土		参観日						

※必要に応じて片栗粉（とろみ付け）を使用する時があります。  
※離乳食は「かつおだし」を使用しています。