

今川学園 園長 高野 貞江

日	曜日	献立名		主 な 材 料	日	曜日	主食	献立名		主 な 材 料
		お	か す					お	か す	
1	土	おじゃ	鶏の野菜あん ほうれん草のだし煮 豆腐と人参のすまし汁	米・ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし	18	火	軟飯	鶏ミンチと玉ねぎの一緒煮 ほうれん草のやわらか煮 じゃがいもと白菜のみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・醤油・だし じゃがいも・白菜・ねぎ・みそ・だし	
3	月	軟飯	鶏の野菜あん ほうれん草のだし煮 豆腐と人参のすまし汁	鶏ミンチ・プロッコリー・かぼちゃ・醤油・だし ほうれん草・だし 豆腐・人参・ねぎ・醤油・だし	19	水	軟飯	鶏ミンチとじゃが芋の一緒煮 かぼちゃのだし煮 人参とわかめのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・醤油・だし かぼちゃ・醤油・だし 人参・わかめ・みそ・だし	
4	火	軟飯	三度豆のおかか和え じゃが芋と小松菜のみそ汁	三度豆・人参・かつお節・だし じゃが芋・小松菜・みそ・だし	20	木	軟飯	鶏ミンチとじゃが芋の一緒煮 プロッコリーと豆腐のだし煮 ほうれん草のスープ	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・醤油・だし プロッコリー・豆腐・だし ほうれん草・玉ねぎ・醤油・だし	
5	水	うどん	煮込みうどん 青のりポテト ほうれん草のだし煮	うどん・鶏ミンチ・人参・玉ねぎ・キャベツ・醤油・だし じゃがいも・青のり・だし ほうれん草・だし	21	金	軟飯	豆腐のあんかけ 三度豆と人参の一緒煮 トマトと玉ねぎのスープ	豆腐・人参・ほうれん草・醤油・だし 三度豆・人参・醤油・だし トマト・玉ねぎ・醤油・だし	
6	木	軟飯	鶏ミンチと野菜のだし煮 小松菜のサラダ 鮭と人参のみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・じゃが芋・だし 小松菜・醤油・だし 鮭・人参・みそ・だし	22	土	おじゃ	おじゃ	米・ツナ・小松菜・人参・醤油・だし	
7	金	軟飯	鱈のだし煮 ココロ煮 レタススー	鱈・だし じゃがいも・人参・だし レタス・わかめ・醤油・だし	24	月	軟飯	野菜うま煮 プロッコリーのだし煮 白菜とわかめのすまし汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・じゃがいも・醤油・だし プロッコリー・だし 白菜・わかめ・醤油・だし	
8	土	軟飯	運動遊び発表会				軟飯	鶏ミンチと玉ねぎの一緒煮 キャベツの納豆和え 三度豆とじゃが芋のみそ汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・だし キャベツ・納豆・醤油・だし 三度豆・じゃが芋・みそ・だし	
10	月	軟飯	ツナとじゃが芋のだし煮 きゅうりのサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	ツナ・じゃがいも・だし きゅうり・人参・醤油・だし 豆腐・わかめ・ねぎ・みそ・だし	26	水	軟飯	鶏と野菜の一緒煮 小松菜のだし煮 豆腐とわかめのみそ汁	小松菜・だし 豆腐・わかめ・みそ・だし 豆腐・ほうれん草・だし	
11	火	軟飯	ほうれん草と人参のやわらか煮 水菜と鮭のすまし汁	ほうれん草・人参・醤油・だし 水菜・鮭・だし・醤油	27	木	軟飯	豆腐のあんかけ レタスのおかか和え 白菜と玉ねぎのみそ汁	豆腐・ほうれん草・だし レタス・人参・かつお節・だし 白菜・玉ねぎ・みそ・だし	
12	水	軟飯	鮭のだし煮 プロッコリーのおかか和え 大根と人参のみそ汁	鮭・だし プロッコリー・かつお節・だし 大根・人参・みそ・だし	28	金	軟飯	鶏のみそ煮 ココロ煮 玉ねぎと鮭のすまし汁	鶏・みそ・だし 大根・人参・醤油・だし 玉ねぎ・鮭・醤油・だし	
13	木	うどん	鶏ミンチとじゃが芋の煮込みうどん キャベツのサラダ わかめと玉ねぎのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・人参・だし わかめ・玉ねぎ・みそ・だし	29	土	軟飯	おじゃ	米・鶏ミンチ・玉ねぎ・ほうれん草・醤油・だし	
14	金	軟飯	きゅうりのやわらか煮 きゅうりのやわらか煮 鮭とほうれん草のすまし汁	きゅうり・だし きゅうり・だし 鮭・ほうれん草・醤油・だし						

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