

日	曜日	献立名		日	曜日	献立名		主 な 材 料				
		主食	お かし			主食	お かし					
1	月	うどん	煮込みうどん 高野豆腐の煮物 さつま芋のだし煮 鶏の野菜あん	17	水	鶏ミンチとプロツコリーの一緒煮 三度豆のだし煮 ほうれん草と麩のみそ汁 鰯の青のり和え	鶏ミンチ・プロツコリー・醤油・だし 三度豆・人参・だし ほうれん草・麩・みそ・だし 鰯・青のり・だし					
2	火	軟飯	きゅうりのだし煮 かぼちゃとなすのすまし汁	18	木	軟飯	きゅうりのおかか和え 人参と大根のすまし汁	きゅうり・かつお節・だし 人参・大根・醤油・だし				
3	水	軟飯	鰯のだし煮 プロツコリーのだし煮 麩と玉ねぎのみそ汁	19	金	軟飯	野菜のうま煮 キャベツのサラダ 小松菜のみそ汁	鶏ミンチ・大根・人参・じゃがいも・醤油・だし キャベツ・人参・きゅうり・だし 小松菜・豆腐・みそ・だし				
4	木	軟飯	野菜のトマト煮 白菜の青のり和え ほうれん草のみそ汁	20	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし				
5	金	軟飯	鰯のだし煮 ココロ煮 そうめんと小松菜のすまし汁	22	月	軟飯	鶏のおろし煮 ほうれん草のだし煮 キャベツのみそ汁	鶏ミンチ・大根・醤油・だし ほうれん草・だし キャベツ・人参・みそ・だし				
6	土	おじや	おじや	23	火	軟飯	鰯のだし煮 三度豆とツナのサラダ 豆腐とわかめのすまし汁	鰯・だし 三度豆・ツナ・だし 豆腐・わかめ・醤油・だし				
8	月	軟飯	ツナと野菜の一緒煮 プロツコリーのサラダ なすのみそ汁	24	水	軟飯	鰯と野菜の一緒煮 大根の煮物 じゃがいもと麩のみそ汁	鰯・玉ねぎ・人参・醤油・だし 大根・人参・三度豆・醤油・だし じゃがいも・麩・みそ・だし				
9	火	軟飯	鶏ミンチと野菜のだし煮 きゅうりのサラダ 水菜のすまし	25	木	軟飯	肉じゃが プロツコリーのおかか和え キャベツのすまし汁	鶏ミンチ・じゃがいも・人参・玉ねぎ・醤油・だし プロツコリー・かつお節・だし キャベツ・わかめ・醤油・だし				
10	水	軟飯	鰯のおかか煮 ココロ煮 豆腐と水菜のすまし汁	26	金	うどん	豆腐のあんかけうどん かぼちゃのだし煮 きゅうりのおかか和え	うどん・豆腐・ほうれん草・醤油・だし かぼちゃ・人参・だし きゅうり・人参・かつお節・だし				
11	木	軟飯	豆腐の野菜あんかけ キャベツのサラダ 大根のみそ汁	27	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし				
12	金	軟飯	鰯のおろし煮 ほうれん草のだし煮 白菜と人参のみそ汁	29	月	軟飯	ツナと野菜のあんかけ ほうれん草おひたし 大根とねぎのみそ汁	ツナ・じゃがいも・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・だし 大根・ねぎ・みそ・だし				
13	土	おじや	おじや	30	火	軟飯	鰯のみそ煮 プロツコリーと人参のだし煮 トマトのみそ汁	鰯・玉ねぎ・きやべつ・みそ・だし プロツコリー・人参・だし トマト・豆腐・みそ・だし				
15	月	海の日						31	水	軟飯	鶏ミンチとツナのサラダ 小松菜のみそ汁 三度豆と麩のみそ汁	鶏・じゃがいも・玉ねぎ・だし 小松菜・人参・だし 三度豆・麩・みそ・だし
16	火	軟飯	鶏ミンチと玉ねぎのだし煮 きゅうりのおかか和え 豆腐のみそ汁	※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。								