



日	曜日	献立名		主 な 材 料	月	曜日	献立名		主 な 材 料
		主食	おかず				主食	おかず	
1	金	軟飯	豆腐の野菜あんかけ 小松菜のサラダ 麩のみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし 麩・わかめ・ねぎ・みそ・だし	18	月	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 きゅうりのおかか煮 豆苗のみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・醤油・だし きゅうり・わかめ・かつお粉・醤油・だし 豆苗・人参・ねぎ・みそ・だし
2	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし	19	火	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 白菜のだし煮 玉ねぎのすまし汁	鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・醤油・だし 白菜・人参・醤油・だし 玉ねぎ・わかめ・ねぎ・醤油・だし
4	月	振替休日			20	水	軟飯	鰯のおろしあんかけ 小松菜のお浸し 豆腐のみそ汁	鰯・大根・人参・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし 豆腐・玉ねぎ・ねぎ・みそ・だし
5	火	軟飯	鶏ミンチと野菜の一緒煮 大根のだし煮 麩のすまし汁	鶏ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・醤油・だし 大根・人参・三度豆・醤油・だし 麩・三ツ葉・醤油・だし	21	木	軟飯	野菜のうま煮 ブロッコリーのおかか和え なすのみそ汁	鶏ミンチ・大根・じゃが芋・人参・三度豆・醤油・だし ブロッコリー・人参・かつお粉・醤油・だし なす・豆腐・みそ・だし
6	水	うどん	うどんの野菜あんかけ さつま芋のだし煮 きゅうりのおかか和え	うどん・ツナ・玉ねぎ・人参・小松菜・醤油・だし さつま芋・醤油・だし きゅうり・人参・かつお粉・醤油・だし	22	金	うどん	うどんのみそ煮 ほうれん草の納豆和え 玉ねぎのサラダ	うどん・鶏ミンチ・大根・白菜・人参・みそ・だし ほうれん草・人参・納豆・醤油・だし 玉ねぎ・三度豆・醤油・だし
7	木	軟飯	ツナの野菜煮 キャベツのサラダ 麩のみそ汁	ツナ・玉ねぎ・人参・醤油・だし キャベツ・人参・醤油・だし 麩・わかめ・みそ・だし	23	土	勤労感謝の日		
8	金	軟飯	鰯のあんかけ ブロッコリーのおかか煮 小松菜のすまし汁	鰯・玉ねぎ・人参・醤油・だし ブロッコリー・かつお粉・醤油・だし 小松菜・麩・醤油・だし	25	月	軟飯	豆腐と野菜の一緒煮 大根のサラダ 小松菜のみそ汁	鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・醤油・だし 大根・きゅうり・人参・醤油・だし 小松菜・玉ねぎ・みそ・だし
9	土	発表会			26	火	軟飯	ツナの一緒煮 ブロッコリーのサラダ 白菜のすまし汁	ツナ・玉ねぎ・じゃが芋・ほうれん草・人参・醤油・だし ブロッコリー・人参・醤油・だし 白菜・麩・醤油・だし
11	月	軟飯	鶏ミンチの野菜煮 ブロッコリーのサラダ 白菜のみそ汁	鶏ミンチ・かぼちゃ・じゃが芋・人参・醤油・だし ブロッコリー・人参・醤油・だし 白菜・人参・ねぎ・みそ・だし	27	水	うどん	うどんのみそ煮込み ほうれん草のおかか和え 三度豆のサラダ	ほうれん草・人参・かつお粉・醤油・だし 三度豆・玉ねぎ・醤油・だし
12	火	軟飯	ツナと豆腐の野菜あんかけ きゅうりのだし煮 ほうれん草のみそ汁	豆腐・ツナ・キャベツ・玉ねぎ・人参・醤油・だし きゅうり・人参・醤油・だし ほうれん草・玉ねぎ・人参・みそ・だし	28	木	軟飯	鶏ミンチのとじやが芋の煮物 小松菜のだし煮 玉ねぎのみそ汁	鶏ミンチ・じゃが芋・人参・醤油・だし 小松菜・人参・醤油・だし 玉ねぎ・ほうれん草・みそ・だし
13	水	軟飯	鰯のおろし煮 きゅうりのサラダ 豆腐のすまし汁	鰯・大根・人参・ねぎ・三度豆・醤油・だし きゅうり・人参・醤油・だし 豆腐・水菜・醤油・だし	29	金	軟飯	鰯のだし煮 きゅうりのサラダ ほうれん草のすまし汁	鰯・玉ねぎ・人参・醤油・だし きゅうり・人参・醤油・だし ほうれん草・人参・醤油・だし
14	木	軟飯	豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のサラダ シタスのすまし汁	鶏ミンチ・豆腐・小松菜・人参・醤油・だし ほうれん草・玉ねぎ・醤油・だし シタス・人参・醤油・だし	30	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・小松菜・人参・醤油・だし
15	金	軟飯	野菜のトマト煮 三度豆のおかか煮 白菜のすまし汁	ツナ・玉ねぎ・人参・トマト・醤油・だし 三度豆・人参・かつお粉・醤油・だし 白菜・麩・醤油・だし					
16	土	おじや	おじや	米・ツナ・玉ねぎ・小松菜・人参・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。