



2020年 2月分 献立表



施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時おやつ	おひる	主な材料	おやつ	主な材料
1	土	・おせんべい	・中華丼 ・さつまいもとツナのサラダ ・小松菜の味噌汁	豚肉・白菜・人参・もやし・ねぎ・うずら卵 さつまいも・胡瓜・ツナ缶・マヨネーズ 小松菜・玉ねぎ・焼き麩	・牛乳 ・キングドーナツ (市販)	
3	月	・おせんべい	・恵方巻 ・大豆のかき揚げ ・けんちん汁 ・バナナ	胡瓜・かじら・卵焼き/大豆・桜エビ・ピーマン 鶏肉・豆腐・ごぼう・人参・大根・ねぎ	・牛乳 ・鬼の子ホットケーキ	ホットケーキ粉・たまご・牛乳・チョコパン ビスケット
4	火	・ゼリー	・ロールパン ・クリームシチュー ・胡瓜のごまサラダ ・ぼんかん	鶏肉・玉葱・人参・じゃが芋・牛乳・バター 胡瓜・もやし・ごま	・牛乳 ・炊き込みおにぎり	人参・えのき
5	水	・ビスケット	・菜の花ごはん ・さわらの塩焼き ・大根と生揚げの煮物 ・なめこの味噌汁	押し麦・たまご・ほうれん草 / さわら 大根・生揚げ・いんげん なめこ・玉ねぎ・小松菜	・牛乳 ・きな粉蒸しパン	小麦粉・脱脂粉乳・きな粉・バター・たまご 牛乳
6	木	・おせんべい	・ごはん ・豚と根菜の甘酢炒め ・ほうれん草のお浸し ・わかめと麩の味噌汁	豚肉・人参・玉ねぎ・れんこん・じゃが芋 ほうれん草・人参・しらす・かつお節 わかめ・ねぎ・焼き麩	・牛乳 ・フルーツサンド	食パン・生クリーム・みかん缶
7	金	・ビスケット	・肉うどん ・さつまいものレモン煮 ・わかめと胡瓜の酢の物 ・ヨーグルトポンチ	茹うどん・豚肉・ねぎ・小松菜・人参 さつまいも/わかめ・胡瓜・しらす ヨーグルト・キウイ・もも缶・みかん缶	・牛乳 ・ひじきご飯おにぎり	ひじき・油揚げ・人参
8	土	・ウエハース	・ごはん ・肉じゃが ・バナナ ・かぶと人参の味噌汁	豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・グリーンピース かぶ・かぶの葉・人参・生揚げ	・牛乳 ・南部せんべい (市販)	
10	月	・おせんべい	・ごはん ・治部煮 ・もやしのごま酢和え ・青梗菜としたけの味噌汁	鶏肉・人参・大根・小松菜 もやし・胡瓜・人参・ごま 青梗菜・生椎茸・生揚げ	・牛乳 ・南瓜のケーキ	南瓜・ホットケーキ粉 牛乳・バター
11	火	建国記念の日				
12	水	・ビスケット	・ごはん ・納豆オムレツ ・キャベツとハムのコールスロー ・じゃが芋とわかめの味噌汁	納豆・ねぎ・小松菜・人参・たまご キャベツ・胡瓜・ロースハム・マヨネーズ じゃが芋・玉ねぎ・わかめ	・牛乳 ・いなり寿司	酢めし・ごま・油揚げ
13	木	・おせんべい	・カレーライス ・大根サラダ ・オレンジ	豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・カレールウ 大根・人参・胡瓜・コーン・かつお節	・牛乳 ・どら焼き	小麦粉・たまご・牛乳 小豆あん
14	金	・ビスケット	・食パン ・ハートハンバーグ ・ブロッコリーのサラダ ・トマトと卵のスープ	合挽肉・玉ねぎ・たまご・豆腐・チーズ ブロッコリー・カリフラワー・コーン トマト・玉ねぎ・キャベツ・たまご	・牛乳 ・バレンタインクッキー	小麦粉・バター・上白糖 いちごジャム
15	土	・おせんべい	・チキンライス ・さつまいもとツナのサラダ ・たまごと野菜のスープ	鶏肉・玉ねぎ・ミックスベジタブル・ケチャップ さつまいも・胡瓜・人参・ツナ缶・マヨネーズ 玉ねぎ・ほうれん草・たまご	・牛乳 ・プリン (市販)	
17	月	・おせんべい	・ごはん ・麻婆豆腐 ・春雨サラダ ・青梗菜のスープ	豆腐・豚挽き肉・玉ねぎ・ニラ・ねぎ 春雨・レタス・人参・コーン 青梗菜・えのき・玉ねぎ・ごま	・牛乳 ・オールドファッション ドーナッツ	小麦粉・たまご・バター 牛乳
18	火	・デザートムース	・しらすごはん ・鶏のトマト煮 ・キャベツと人参サラダ ・いんげんのスープ	しらす・ごま / 鶏肉・玉葱・なす・トマト缶 キャベツ・人参・コーン・ツナ缶 いんげん・玉葱・えのき・マカロニ	・牛乳 ・りんごとさつまいもの ようかん	りんご・さつまいも・脱脂粉乳・上白糖・寒天
19	水	・ビスケット	・ごはん ・松風焼き ・大根サラダ ・なすと油揚げの味噌汁	鶏挽肉・たまご・味噌・パン粉・ごま 大根・人参・パプリカ・ツナ缶・マヨネーズ なす・油揚げ・玉葱	・牛乳 ・南瓜のけんぴ	南瓜・上白糖
20	木	・おせんべい	・ごはん ・鮭のミラノ風カツレツ ・大豆と野菜のごま和え ・ポトフ	鮭・小麦粉・たまご・粉チーズ・ケチャップ 大豆・人参・いんげん・きゅうり 人参・玉葱・じゃが芋・ウインナー	・牛乳 ・バナナとヨーグルト のホットケーキ	ホットケーキ粉・たまご 牛乳・ヨーグルト バナナ
21	金	・ビスケット	・玄米入ごはん ・すき焼き風 ・ひじき入りポテトサラダ ・大根と小松菜の味噌汁	豚肉・焼き豆腐・白菜・人参・玉葱 ひじき・じゃが芋・ごま・マヨネーズ 大根・小松菜・ねぎ	・牛乳 ・マカロニきなこ	マカロニ・きな粉・砂糖
22	土	・ウエハース	・スパゲティミートソース ・コーンサラダ ・じゃが芋とキャベツのスープ	スパゲティ・豚挽肉・玉葱・トマト缶・ケチャップ きゅうり・人参・コーン じゃが芋・キャベツ・ズッキーニ	・牛乳 ・薄皮あんぱん (市販)	
24	月	振替休日				
25	火	・デザートムース	・ロールパンサンド2種 ・鶏肉とキャベツのコーンシチュー ・ぶどう	コッペパン・ウインナー・キャベツ・卵・マヨネーズ 鶏肉・人参・玉葱・牛乳・牛乳・バター	・牛乳 ・誕生日ロールケーキ	ロールケーキ・生クリーム・いちご・キウイ
26	水	・ビスケット	・ごはん ・かに玉風 ・切干大根のサラダ ・春雨と青梗菜のスープ	たまご・竹の子・かにかま・ねぎ 切干大根・胡瓜・人参・ロースハム・ごま 春雨・青梗菜・まいたけ	・牛乳 ・たこ焼き風あられ	もち・ソース・青のり
27	木	・おせんべい	・ごはん ・チャプチェ ・ブロッコリーのサラダ ・ほうれん草と生揚げの味噌汁	春雨・豚肉・人参・胡瓜・竹の子・もやし ブロッコリー・じゃが芋・コーン・マヨネーズ ほうれん草・生揚げ・ねぎ	・牛乳 ・揚げパン	コッペパン・砂糖・なたね油
28	金	・ビスケット	・みそラーメン ・小松菜とささみのごま酢和え ・みかん	中華麺・豚肉・キャベツ・もやし・人参・ニラ 鶏ささみ・小松菜・ごま	・牛乳 ・枝豆とじゃこのおにぎり	枝豆・しらす・ごま油
29	土	・おせんべい	・豚肉丼 ・南瓜のいとこ煮 ・キャベツの味噌汁	豚肉・玉ねぎ・しらたき 南瓜・あすき キャベツ・玉ねぎ・小松菜	・牛乳 ・バームクーヘン (市販)	

★仕入れの状況により献立変更する場合があります★





2020年 2月分 アレルギー食献立表



施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時おやつ	アレルギー食	主な材料	おやつ	主な材料
1	土	・おせんべい	・中華丼 ・さつま芋とツナのサラダ ・小松菜の味噌汁	豚肉・白菜・人参・もやし さつま芋・胡瓜・ツナ・マヨタイプ 小松菜・玉ねぎ	・野菜ジュース ・塩せんべい	
3	月	・おせんべい	・恵方巻 ・魚の竜田揚げ ・けんちん汁 ・バナナ	胡瓜・ツナ・マヨタイプ・のり たら・片栗粉 鶏肉・人参・ごぼう・大根	・お茶 ・南瓜のきんとん	南瓜・砂糖
4	火	・ゼリー	・ごはん ・トマト煮 ・胡瓜のごまサラダ ・ぼんかん	鶏肉・玉ねぎ・じゃが芋・人参 胡瓜・人参・もやし・ごま	・野菜ジュース ・炊き込みおにぎり	えのき・人参
5	水	・おせんべい	・青菜ごはん ・さわらの塩焼 ・大根といんげんの煮物 ・なめこの味噌汁	ほうれん草 / さわら 大根・いんげん なめこ・玉ねぎ・小松菜	・お茶 ・おほかおにぎり	米・かつお節
6	木	・おせんべい	・ごはん ・豚肉と根菜の甘酢炒 ・ほうれん草のお浸し ・わかめと麩の味噌汁	豚肉・れんこん・人参・じゃが芋 ほうれん草・人参・しらす・鰹節 わかめ・ねぎ	・野菜ジュース ・みかんゼリー	みかん缶・寒天
7	金	・おせんべい	・ごはん ・けんちん煮 ・さつま芋のレモン煮 ・酢の物 ・フルーツポンチ	豚肉・人参・小松菜・ねぎ さつま芋・レモン果汁 胡瓜・わかめ / 桃缶・キウイ	・お茶 ・ひじきごはんおにぎり	ひじき・人参
8	土	・おせんべい	・ごはん ・肉じゃが ・かぶと人参の味噌汁 ・バナナ	豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ かぶ・かぶの葉・人参	・野菜ジュース ・塩せんべい	
10	月	・おせんべい	・ごはん ・治部煮 ・もやしのごま酢和え ・青梗菜としいたけの味噌汁	鶏肉・人参・大根・小松菜 もやし・胡瓜・人参 青梗菜・生椎茸	・お茶 ・南瓜のおやき	南瓜・玉ねぎ・片栗粉
11	火	建国記念の日				
12	水	・おせんべい	・ごはん ・つくね煮 ・キャベツのコールスロー ・じゃが芋とわかめの味噌汁	鶏挽肉・ねぎ・小松菜・人参 キャベツ・胡瓜・マヨタイプ じゃが芋・玉ねぎ・わかめ	・野菜ジュース ・酢めしおにぎり	ごま・のり
13	木	・おせんべい	・トマト煮ライス ・大根サラダ ・オレンジ	豚肉・じゃが芋・人参・ビューレ 大根・胡瓜・コーン・かつお節	・お茶 ・おはぎ風	ごはん・小豆
14	金	・ゼリー	・ごはん ・ハートハンバーグ ・ブロッコリーのサラダ ・トマトのスープ	合挽肉・玉ねぎ・片栗粉・ケチャップ ブロッコリー・カブ・コーン トマト・玉ねぎ・キャベツ	・野菜ジュース ・スイートポテト	さつま芋・砂糖・片栗粉
15	土	・おせんべい	・チキンライス ・さつま芋とツナのサラダ ・野菜のスープ	鶏肉・ミックスベジタブル・玉ねぎ さつま芋・胡瓜・人参・マヨタイプ 玉ねぎ・ほうれん草	・お茶 ・ゼリー（市販）	
17	月	・おせんべい	・ごはん ・麻婆ポテト ・春雨サラダ ・青梗菜のスープ	豚挽肉・じゃが芋・玉ねぎ・ニラ 春雨・レタス・コーン・ごま油 青梗菜・えのき・玉ねぎ・ごま	・野菜ジュース ・揚げせんべい	ごはん・食塩・青のり
18	火	・ゼリー	・しらすご飯 ・鶏肉のトマト煮 ・キャベツと人参サラダ ・いんげんのスープ	しらす・ごま/鶏肉・なす・トマト缶 キャベツ・人参・コーン・ツナ いんげん・玉ねぎ・えのき	・お茶 ・りんごとさつま芋のようかん	りんご・さつま芋・寒天
19	水	・おせんべい	・ごはん ・松風焼き ・大根サラダ ・なすの味噌汁	鶏挽肉・味噌・生姜・ごま 大根・人参・パプリカ・マヨタイプ なす・玉ねぎ	・野菜ジュース ・南瓜のけんぴ	南瓜・砂糖
20	木	・おせんべい	・ごはん ・鮭のフライ ・野菜のごま和え ・ポトフ	鮭・片栗粉・ケチャップ 人参・いんげん・胡瓜・ごま じゃが芋・玉ねぎ・人参	・お茶 ・バナナ	
21	金	・ゼリー	・玄米入りごはん・すき焼き風煮 ・ひじき入りポテトサラダ ・大根と小松菜の味噌汁	豚肉・白菜・人参・玉ねぎ ひじき・じゃが芋・マヨタイプ 大根・小松菜・ねぎ	・野菜ジュース ・みそ焼きおにぎり	ごはん・味噌・砂糖
22	土	・おせんべい	・スパゲティミートソース ・コーンサラダ ・じゃが芋とキャベツのスープ	ゲルトソリアパスタ・豚挽肉・トマト缶 胡瓜・人参・コーン じゃが芋・キャベツ・ズッキーニ	・お茶 ・塩せんべい	
24	月	振替休日				
25	火	・おせんべい	・ケチャップライス ・豚肉とキャベツのコーン煮 ・ぶどう	ツナ缶・ミックスベジタブル・ケチャップ 鶏肉・人参・キャベツ・さつま芋	・野菜ジュース ・果物盛り合わせ	いちご・キウイ
26	水	・おせんべい	・ごはん・鶏挽肉のつくね煮 ・切干大根のサラダ ・春雨と青梗菜のスープ	鶏挽肉・竹の子・ねぎ・干椎茸 切干大根・胡瓜・人参・ごま 春雨・青梗菜・まいたけ	・お茶 ・のり塩あられ	もち・青のり
27	木	・おせんべい	・ごはん ・チャプチェ ・ブロッコリーのサラダ ・ほうれん草の味噌汁	豚肉・人参・もやし・春雨 ブロッコリー・じゃが芋・マヨタイプ ほうれん草・ねぎ	・野菜ジュース ・芋けんぴ	さつま芋・砂糖
28	金	・ゼリー	・味噌ラーメン ・小松菜とささみの胡麻酢和え ・みかん	ゲルトソリアパスタ・豚肉・キャベツ 鶏ささみ・小松菜・ごま	・お茶 ・じゃこのおにぎり	米・しらす・ごま油
29	土	・おせんべい	・豚肉丼 ・南瓜のいとこ煮 ・キャベツの味噌汁	豚肉・しらたき・玉ねぎ 南瓜・小豆缶 キャベツ・玉ねぎ・小松菜	・野菜ジュース ・塩せんべい	

※アレルギー対応食は、たまご・小麦粉・乳を不使用としています

★仕入れ状況により献立変更する場合があります★

※スープは、かつお・煮干し等でとっただし汁を使用しています



2020年 2月分 離乳食献立表



施設名 りとせ橋本保育園

日付	曜日	10時	中期	おやつ	後期	主な材料	おやつ	主な材料
1	土	・おせんべい	・7倍粥 ・さつまい煮 ・小松菜と白菜の味噌汁	・お茶 ・ソフトせんべい	・中華丼 ・さつまい煮 ・小松菜の味噌汁	豚肉・白菜・人参・ねぎ さつまい 小松菜・短ねぎ・焼き麩	・牛乳 ・ソフトせんべい	
3	月	・おせんべい	・7倍粥 ・けんちん汁 ・バナナ	・お茶 ・南瓜のきんとん	・恵方巻 ・バナナ ・けんちん汁	きゅうり・ツナ缶・マヨドレ・のり 鶏肉・大根・人参・小松菜	・牛乳 ・鬼の子ホットケーキ	ホットケーキ 粉・たまご・牛乳
4	火	・ゼリー	・食パン粥 ・鶏肉のコーン煮 ・ぼんかん	・お茶 ・人参粥	・食パン・クリーム煮 ・胡瓜のごまサラダ風 ・ぼんかん	鶏肉・牛乳・人参・ジャガイモ きゅうり・人参・ごま	・牛乳 ・炊き込みおにぎり	人参・えのき
5	水	・ビスケット	・菜の花粥 ・白身魚の煮物 ・小松菜の味噌汁	・お茶 ・きな粉おはぎ風	・菜の花ごはん ・魚の塩焼き・大根の煮物 ・小松菜の味噌汁	ほうれん草・たまご ハンパ/ツナ/大根・生揚げ 玉ねぎ・小松菜	・牛乳 ・きな粉蒸しパン	小麦粉・脱脂粉乳・きな粉・バター
6	木	・おせんべい	・7倍粥 ・じゃが芋の煮物 ・ほうれん草の味噌汁	・お茶 ・食パン粥	・ごはん・豚肉の甘酢煮 ・ほうれん草のお浸し ・わかめと麩の味噌汁	豚肉・人参・じゃが芋 ほうれん草・しらす わかめ・ねぎ・焼き麩	・牛乳 ・ジャムサンド	食パン・いちごジャム
7	金	・ビスケット	・煮込みうどん ・さつまい煮 ・みかん缶	・お茶 ・人参粥	・肉うどん ・さつまいのレモン煮 ・ヨーグルトポンチ	茹うどん・豚肉・小松菜 さつまい・レモン果汁 ヨーグルト・キウイ・桃缶	・牛乳 ・ひじきご飯おにぎり	ひじき・人参
8	土	・ウエハース	・7倍粥 ・肉じゃが ・かぶと人参の味噌汁	・お茶 ・ソフトせんべい	・ごはん・肉じゃが ・バナナ ・かぶと人参の味噌汁	豚肉・じゃが芋・玉ねぎ かぶ・かぶの葉・人参	・牛乳 ・ソフトおせんべい	
10	月	・おせんべい	・7倍粥 ・鶏と大根の治部煮 ・豆腐の味噌汁	・お茶 ・南瓜の巾着	・ごはん・治部煮 ・胡瓜のごま酢和え ・青梗菜と椎茸の味噌汁	鶏肉・大根・人参・小松菜 胡瓜・人参・ごま チンゲン菜・豆腐・生椎茸	・牛乳 ・南瓜のケーキ	南瓜・小麦粉 バター・卵
11	火	成人の日						
12	水	・ビスケット	・7倍粥 ・納豆のたまごとじ ・じゃが芋とキャベツの味噌汁	・お茶 ・小松菜粥	・納豆のたまごとじ ・キャベツの煮浸し ・じゃが芋とわかめの味噌汁	納豆・ねぎ・小松菜・卵 キャベツ・胡瓜 じゃが芋・玉ねぎ・わかめ	・牛乳 ・酢めしおにぎり	酢めし・ごまのり
13	木	・おせんべい	・トマト煮粥 ・大根と人参の煮物 ・オレンジ	・お茶 ・ふかし芋	・トマト煮ライス ・大根のおかか和え ・オレンジ	豚肉・じゃが芋・トマト・ユレ 大根・人参・胡瓜・鰹節	・牛乳 ・どら焼き	小麦粉・卵・牛乳・小豆あん
14	金	・ビスケット	・食パン粥 ・つくねのトマト煮 ・ブロッコリーとキャベツのスープ	・お茶 ・豆乳プリン	・食パン・煮込みハンバーグ ・ブロッコリーの煮物 ・トマトとたまごのスープ	豚挽肉・豆腐・卵・玉ねぎ ブロッコリー・加ワワ・コーン トマト・キャベツ・たまご	・牛乳 ・パレンタインクッキー	小麦粉・バター・いちごジャム
15	土	・おせんべい	・チキンライス風粥 ・さつまい煮物 ・野菜のスープ	・お茶 ・ゼリー	・チキンライス ・さつまいの煮物 ・野菜のスープ	鶏肉・ミックスベジタブル・ユレ さつまい ほうれん草・玉ねぎ	・牛乳 ・フルーツゼリー(市販)	
17	月	・おせんべい	・7倍粥 ・豆腐の煮物 ・春雨と玉葱のスープ	・お茶 ・野菜スティック	・ごはん・麻婆豆腐 ・春雨と人参の煮物 ・青梗菜のスープ	豚挽肉・豆腐・玉ねぎ 春雨・人参・コーン 青梗菜・えのき・玉ねぎ	・牛乳 ・ホットケーキ	小麦粉・卵・牛乳・バター
18	火	・ゼリー	・しらす粥 ・鶏肉のトマト煮 ・キャベツと玉ねぎのスープ	・お茶 ・りんごとさつまいの煮物	・しらすご飯・鶏のトマト煮 ・キャベツと人参のツナ煮 ・いんげんのスープ	鶏肉・なす・トマト缶 キャベツ・人参・ツナ缶 いんげん・えのき・わかめ	・牛乳 ・りんごとさつまいのようかん	りんご・さつまい 寒天・脱脂粉乳
19	水	・ビスケット	・7倍粥 ・つくねの味噌煮 ・なすの味噌汁	・お茶 ・南瓜の茶巾	・ごはん・つくねの味噌煮 ・大根の煮物 ・なすの味噌汁	鶏挽肉・卵・パン粉 大根・人参・パプリカ なす・玉ねぎ	・牛乳 ・南瓜の茶巾	南瓜・レーズン・砂糖
20	木	・おせんべい	・7倍粥 ・白身魚の煮物 ・ポトフ	・お茶 ・バナナ	・ごはん・煮魚 ・煮豆 ・ポトフ	さけ 大豆・人参・いんげん 人参・玉葱・じゃが芋	・牛乳 ・バナナとヨーグルトのケーキ	ホットケーキ 粉・卵・牛乳 バナナ・ヨーグルト
21	金	・ビスケット	・7倍粥 ・豆腐と白菜のすき煮 ・大根と小松菜の味噌汁	・お茶 ・マカロニきなこ	・ごはん・すき焼き風煮 ・ひじきの煮物 ・大根・小松菜の味噌汁	豚肉・豆腐・白菜 ひじき・ミックスベジタブル 大根・小松菜・ねぎ	・牛乳 ・マカロニきなこ	マカロニ・きな粉・砂糖
22	土	・ウエハース	・煮込みスパゲティ ・人参とコーンの煮物 ・じゃが芋とキャベツのスープ	・お茶 ・ソフトせんべい	・煮込みスパゲティ ・コーンサラダ風煮 ・じゃが芋とキャベツのスープ	スパゲティ・豚挽肉・トマト缶 胡瓜・人参・コーン じゃが芋・キャベツ	・牛乳 ・ソフトせんべい	
24	月	振替休日						
25	火	・おせんべい	・食パン粥 ・鶏のコーン煮 ・キャベツのたまごとじ	・お茶 ・ぶどういちご	・食パン・ココクリーム煮 ・キャベツのたまごとじ ・ぶどう	鶏肉・クリーム・牛乳 キャベツ・たまご	・牛乳 ・ホットケーキ	ホットケーキ 粉・いちご・キウイ
26	水	・ビスケット	・7倍粥 ・玉ねぎのたまごとじ ・人参のスープ	・お茶 ・おほかた粥	・ごはん・玉葱の卵とじ ・切干大根の煮物 ・春雨と青梗菜のスープ	玉ねぎ・たまご 切干大根・胡瓜・人参 春雨・青梗菜・まいたけ	・牛乳 ・塩あられ	もち・なたね油
27	木	・おせんべい	・7倍粥 ・肉じゃが ・ほうれん草と豆腐の味噌汁	・お茶 ・食パン粥	・ごはん・肉じゃが ・ブロッコリーの煮浸し ・ほうれん草の味噌汁	豚肉・じゃが芋・人参 ブロッコリー・コーン ほうれん草・豆腐・ねぎ	・牛乳 ・揚げパン風	食パン・砂糖
28	金	・ビスケット	・みそ煮込みうどん ・小松菜とささみの煮浸し ・みかん	・お茶 ・枝豆とじゃこのお粥	・みそ煮込みうどん ・小松菜とささみの煮浸し ・みかん	うどん・豚肉・キャベツ 小松菜・ささみ	・牛乳 ・枝豆とじゃこのおにぎり	しらす・えだまめ
29	土	・おせんべい	・7倍粥 ・南瓜のいとこ煮 ・キャベツの味噌汁	・お茶 ・ソフトせんべい	・豚肉丼 ・南瓜のいとこ煮 ・キャベツの味噌汁	豚肉・玉ねぎ 南瓜・あずき キャベツ・玉葱・小松菜	・牛乳 ・ソフトせんべい	

★中期食はだし汁で調理し、調味料として使用しているのは、主にしょうゆ・砂糖・味噌です。

★仕入れの状況により、食材・献立変更する場合があります。

