

日	曜日	朝のおやつ	お昼の献立	材料名	3時のおやつ	材料名
		(乳児)				
1	木	紫芋チップ お茶	豆腐粥(軟飯) さつま芋の煮物 人参のみそ汁/フルーツ	米・豆腐・小松菜 さつま芋 人参/りんご	人参粥 お茶	米・人参
2	金	ふわふわチップ お茶	芋粥(軟飯) 鯛の煮付 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・ほうれん草 鯛 豆腐/バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜
3	土	赤ちゃんせんべい お茶	豚肉と人参のおじや 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・豚肉・人参 南瓜/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
5	月	紫芋チップ お茶	人参粥(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 白菜のみそ汁/フルーツ	米・人参・ブロッコリー じゃが芋・豚ミンチ 白菜/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
6	火	ふわふわチップ お茶	南瓜粥(軟飯) サワラの煮付 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米・南瓜 サワラ・人参 ほうれん草/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
7	水	りんご お茶	煮込みうどん さつま芋の煮物 フルーツ	うどん麺・豚ミンチ・玉葱・人参・小松菜 さつま芋 バナナ	南瓜粥 お茶	米・南瓜
8	木	赤ちゃんせんべい お茶	野菜粥(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・キャベツ・人参 豆腐・鶏ミンチ 玉葱/りんご	人参粥 お茶	米・人参
9	金	紫芋チップ お茶	さつま芋粥(軟飯) サケの蒸し煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・さつま芋 サケ・ブロッコリー 豆腐/バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋
10	土	ふわふわチップ お茶	鶏肉と玉葱のおじや 人参のみそ汁/フルーツ	米・鶏肉・玉葱 人参/りんご	小松菜粥 お茶	米・小松菜
12	月	休 園 (振替休日)				
13	火	赤ちゃんせんべい お茶	豚肉と人参粥(軟飯) さつま芋の煮物 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・豚ミンチ・人参 さつま芋 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
14	水	紫芋チップ お茶	ほうれん草粥(軟飯) じゃが芋のそぼろ煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・ほうれん草 じゃが芋・鶏ミンチ 人参/バナナ	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
15	木	バナナ お茶	野菜粥(軟飯) 豚肉と白菜煮 南瓜のみそ汁/フルーツ	米・玉葱・人参 豚ミンチ・白菜 南瓜/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
16	金	ふわふわチップ お茶	人参粥(軟飯) カレイの煮付 じゃが芋のみそ汁/フルーツ	米・人参 カラスガレイ・ブロッコリー じゃが芋/バナナ	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
17	土	紫芋チップ お茶	豚肉と人参のおじや キャベツのみそ汁/フルーツ	米・豚肉・人参 キャベツ/りんご	野菜粥 お茶	米・玉葱・人参
19	月	赤ちゃんせんべい お茶	ほうれん草粥(軟飯) 豚肉とさつま芋煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・ほうれん草 豚ミンチ・さつま芋 人参/りんご	ブロッコリー粥 お茶	米・ブロッコリー
20	火	ふわふわチップ お茶	キャベツと人参粥(軟飯) 鯛の煮付 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・キャベツ・人参 鯛・ブロッコリー 玉葱/りんご	南瓜粥 お茶	米・南瓜
21	水	りんご お茶	芋粥(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 大根のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋・小松菜 豆腐・鶏ミンチ 大根/バナナ	人参粥 お茶	米・人参
22	木	紫芋チップ お茶	南瓜粥(軟飯) サケの蒸し煮 豆腐のみそ汁/フルーツ	米・南瓜 サケ・人参・ほうれん草 豆腐/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
23	金	ふわふわチップ お茶	けんちんうどん 鶏肉の煮物 フルーツ	うどん麺・豆腐・小松菜・人参 鶏肉 バナナ	芋粥 お茶	米・じゃが芋
24	土	赤ちゃんせんべい お茶	豚肉と白菜のおじや 人参のみそ汁/フルーツ	米・豚肉・白菜 人参/りんご	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
26	月	ふわふわチップ お茶	野菜粥(軟飯) 南瓜のそぼろ煮 キャベツのみそ汁/フルーツ	米・玉葱・人参 南瓜・鶏ミンチ キャベツ/りんご	小松菜粥 お茶	米・小松菜
27	火	赤ちゃんせんべい お茶	芋粥(軟飯) 鯛とほうれん草煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・じゃが芋 鯛・ほうれん草 人参/りんご	さつま芋粥 お茶	米・さつま芋
28	水	紫芋チップ お茶	豆腐粥(軟飯) 南瓜と豚肉煮 ほうれん草のみそ汁/フルーツ	米・豆腐 南瓜・豚ミンチ ほうれん草/バナナ	人参粥 お茶	米・人参
29	木	バナナ お茶	ブロッコリー粥(軟飯) 豆腐のそぼろ煮 人参のみそ汁/フルーツ	米・ブロッコリー 豆腐・鶏ミンチ 人参/りんご	芋粥 お茶	米・じゃが芋
30	金	ふわふわチップ お茶	南瓜粥(軟飯) カレイの煮付 玉葱のみそ汁/フルーツ	米・南瓜 カラスガレイ・人参 玉葱/バナナ	ほうれん草粥 お茶	米・ほうれん草
31	土	第36回 あゆみまつり (10:00~14:00)				

※ 主食の米は、微量栄養素(ビタミンB1・食物繊維・鉄など)をより多く摂取できるように、七分づき米を使用しています。

※ アレルギー児については除去食で対応しています。

※ 調味料は、出汁(昆布・鰹)砂糖・醤油・塩・片栗粉・味噌を使用しています。

※ 発達状況に応じて、食材の形状や味付けを変えています。

※ 延長保育には、赤ちゃんせんべい、フルーツなどの軽食を日替わりで提供しています。