



## 献立表（中期、後期食）

### 《中期食》

- ・味付けはせずに提供します。
- ・鶏肉は豆腐または白身魚
- ・煮豆はかぼちゃ煮 に代わります。

### 《後期食》

味噌汁、果物を提供します。

日	曜日	献立名(材料名)	果物	おやつ (後期食のみ)
28	月	・お粥 ・チンゲン菜と麩の味噌汁 ・ささみときゅうりのトマト煮 ・玉ねぎと人参の和え物	煮りんご	・野菜粥(白菜) ・調乳ミルク
1 ・ 15 ・ 29	火	・お粥 ・大根と舞茸の味噌汁 ・カレイの煮付け ・キャベツと人参の納豆和え	煮りんご	・きな粉マカロニ ・調乳ミルク
2 ・ 16 ・ 30	水	・お粥 ・いんげんとじゃがいもの味噌汁 ・鶏団子煮(鶏ひき肉、玉ねぎ) ・白菜と人参の和え物	オレンジ	・ゼリー ・ハイハイ ・調乳ミルク
3 ・ 17 ・ 31	木	・お粥 ・豆腐とわかめの味噌汁 ・なすのそぼろ煮(鶏ひき肉、玉ねぎ) ・人参とえのきのサラダ	グレープフルーツ	・じゃがいも団子 ・調乳ミルク
4 ・ 18	金	・お粥 ・さつまいもと麩の味噌汁 ・タラの煮付け ・切干大根煮(人参、きぬさや)	オレンジ	・りんごホットケーキ ・調乳ミルク
5 ・ 19	土	・お粥 ・椎茸と人参の味噌汁 ・ささみと玉ねぎの煮物 ・春雨ときゅうりのサラダ	オレンジ	・お菓子 ・バナナ ・調乳ミルク
7 ・ 21	月	・お粥 ・じゃがいもとわかめの味噌汁 ・鶏団子とじゃがいもの煮物(鶏ひき肉) ・人参と小松菜の和え物	煮りんご	・バナナヨーグルト ・ハイハイ ・調乳ミルク
8 ・ 22	火	・お粥 ・玉ねぎと麩の味噌汁 ・カレイの煮付け ・もやしと人参の和え物(小松菜)	オレンジ	・かぼちゃサンド ・調乳ミルク
9 ・ 23	水	・煮込みうどん(ささみ、ほうれん草、人参、玉ねぎ) ・煮豆	煮りんご	・野菜粥(人参) ・調乳ミルク
10 ・ 24	木	・パン粥 ・かぼちゃと玉ねぎのスープ ・ささみと人参の煮物 ・ブロッコリーとトマトのサラダ	グレープフルーツ	・さつまいもスティック ・調乳ミルク
11 ・ 25	金	・お粥 ・舞茸とチンゲン菜の味噌汁 ・ほっけの煮付け ・かぶと人参の和え物	煮りんご	・トマト蒸しパン ・調乳ミルク
12 ・ 26	土	・お粥 ・かぶとえのきの味噌汁 ・玉ねぎのそぼろ煮(鶏ひき肉) ・きゅうりと人参のサラダ	オレンジ	・お菓子 ・バナナ ・調乳ミルク

※献立は都合により変更になる場合があります。