



《中期食》
 ・味付けはせずに提供します。
 ・煮豆はさつまいも煮
 ・鶏肉は豆腐または白身魚 に代わります。

献立表（中期、後期食）

《後期食》
 果物、味噌汁を提供します。

日	曜日	献立名(材料名)	果物	おやつ (後期食のみ)
13 ・ 27	月	・お粥 ・わかめと豆腐の味噌汁 ・肉じゃが(鶏ささみ、玉ねぎ) ・もやしときゅうりの和え物(人参)	オレンジ	・きなこ蒸しパン ・調乳ミルク
14 ・ 28	火	・お粥 ・大根と玉ねぎのすまし汁 ・カレーの煮つけ ・小松菜と人参の納豆和え	煮りんご	・じゃがいもスティック ・調乳ミルク
1 ・ 15	水	・肉うどん(鶏ひき肉、ほうれん草、人参、玉ねぎ) ・煮豆	煮りんご	・わかめ粥 ・調乳ミルク
2 ・ 16 ・ 30	木	・お粥 ・じゃがいもと麩の味噌汁 ・鶏ささみのトマト煮(玉ねぎ、いんげん) ・かぶと人参の和え物	グレープフルーツ	・煮りんごヨーグルト ・ハイハイ ・調乳ミルク
3 ・ 17	金	・お粥 ・春キャベツとしめじの味噌汁 ・ほっけの煮つけ ・人参といんげんのひじき煮	オレンジ	・人参ホットケーキ ・調乳ミルク
4 ・ 18	土	・そばろ粥(鶏ひき肉、玉ねぎ) ・チンゲン菜とえのきの味噌汁 ・さつまいもと人参サラダ	煮りんご	・お菓子 ・バナナ ・調乳ミルク
6 ・ 20	月	・トマトうどん(鶏ささみ、玉ねぎ、わかめ) ・白菜と人参ときゅうりの和え物	煮りんご	・さつまいもスティック ・調乳ミルク
7 ・ 21	火	・お粥 ・豆腐と椎茸の味噌汁 ・カレーの煮付け ・キャベツと人参の和え物	オレンジ	・納豆サンド ・調乳ミルク
8 ・ 22	水	・お粥 ・かぶと麩の味噌汁 ・鶏ささみと人参の煮物(いんげん) ・大根と水菜のサラダ	煮りんご	・ゼリー ・ハイハイ ・調乳ミルク
9 ・ 23	木	・パン粥 ・じゃがいもとしめじのスープ ・鶏団子煮(鶏ひき肉、玉ねぎ) ・ブロッコリーとトマトのサラダ	オレンジ	・野菜粥(玉ねぎ) ・調乳ミルク
10 ・ 24	金	・お粥 ・なめこと大根の味噌汁 ・タラのトマト煮 ・きゅうりと人参の春雨サラダ	煮りんご	・バナナ蒸しパン ・調乳ミルク
11 ・ 25	土	・鶏丼(鶏ささみ、玉ねぎ、人参) ・ほうれん草とえのきの味噌汁 ・かぼちゃ煮	煮りんご	・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。