

施設長	副施設長	調理担当

	月	火	水	木	金	土
回食 ハチ					1日 おかゆ 高野豆腐の煮物 人参の甘煮 野菜のスープ	2日 おかゆ 鶏ささみ肉と野菜の煮物 キャベツの柔らか煮 オレンジコンポート
					おかゆ クリームシチュー風煮物 かぼちゃマッシュ	ごもく 五目おじや 野菜スープ ベビーぼうろ
回食 ハチ	4日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮込み わかめのみそ汁 柔らかブロッコリー	5日 おかゆ ささみの煮つけ 煮トマト 大根の柔らか煮	6日 おかゆ 豆腐ハンバーグ 人参グラッセ じゃがいもマッシュ	7日 おかゆ ビーフンの五目炒め煮 野菜の柔らか煮 玉ねぎのスープ	8日 おかゆ 鮭のほぐし煮 とうがんそぼろ煮 トマト煮	9日 おかゆ なすの味噌煮 もやし煮 野菜のスープ
	三時 おかゆ ポトフ風煮物 りんごコンポート	おかゆ 野菜の煮物 バナナコンポート	おかゆ 野菜のトマト風味炒め 玉ねぎ甘煮	おかゆ 野菜のシチュー風煮込み 豆腐のみそ汁	おかゆ 肉じゃが風煮物 素麺のすまし汁	おかゆ キャベツとにんじんの煮物 コーンスープ
回食 ハチ	11日 おかゆ 白身魚の煮つけ 人参グラッセ なすの味噌汁	12日 おかゆ 鶏肉の柔らか煮 ポテトサラダ 玉ねぎの味噌汁	13日 おかゆ ポークビーンズ風 にんじん甘煮 りんごのコンポート	14日 おかゆ 鶏ミンチと野菜煮込み トマトつぶし煮 五目スープ	15日 おかゆ 豚肉とビーマンの炒め煮 切りほだいこんのみそ煮 切干し大根の味噌汁 トマトつぶし煮	16日 おかゆ すき焼き風煮 わかめの味噌汁 オレンジコンポート
	三時 おかゆ ささみの煮物 野菜のそぼろあん	おかゆ 八宝菜風煮物 りんごコンポート	おかゆ 野菜の煮物 レタスの煮浸し	おかゆ 野菜のスープ煮 じゃが芋マッシュ	おかゆ 豆腐の煮物 野菜のみそ汁	ごもく 五目おじや コンソメスープ ベビーせんべい
回食 ハチ	18日 海の白	19日 おかゆ 白身魚のほぐし煮 じゃがいもの柔らか煮 キャベツとわかめの味噌汁	20日 おかゆ 豆腐のあんかけ 野菜の煮物 白菜の味噌汁	21日 おかゆ 鶏の柔らか煮 きゅうりのおろし煮 かぼちゃの味噌汁	22日 おかゆ 白身魚の柔らか煮 三度豆煮 白菜のスープ	23日 おかゆ やわらかやきそば ふのみそ汁 バナナ煮つぶし
	三時 おかゆ 野菜のあんかけ トマトつぶし煮	おかゆ 野菜のあんかけ トマトつぶし煮	にゅうめん 野菜のみそ煮 オレンジコンポート	おかゆ 野菜のコンソメ煮 玉ねぎ煮	おかゆ 柔らか野菜炒め さつまいもマッシュ	おかゆ ほうれん草のお浸し ふのみそ汁
回食 ハチ	25日 おかゆ シチュー風煮物 キャベツの柔らか煮 オレンジコンポート	26日 おかゆ 鶏肉と野菜の煮込み 夏野菜煮 じゃが芋のスープ	27日 おかゆ 豆腐と野菜の煮物 金時煮豆 ブロッコリーの柔らか煮	28日 おかゆ 豚肉と野菜の柔らか煮込み じゃがいもマッシュ 厚揚げの味噌汁	29日 おかゆ 鶏つくねの煮物 キャベツの柔らかソテー きのこスープ	30日 おかゆ 八宝菜 青菜の煮びたし にんじん甘煮
	三時 おかゆ 野菜の煮びたし ベビーせんべい	おかゆ 青海苔がゆ 野菜のそぼろ炒め にんじんおろし煮	おかゆ ささみと野菜の煮物 バナナコンポート	おかゆ ポトフ風煮物 にんじんマッシュ	おかゆ 野菜のそぼろ煮 煮バナナ	野菜おじや ブロッコリー柔らか煮 わかめスープ

★離乳食の献立には、入荷状況や栄養バランスを考え、いろいろな野菜を組み合わせ使用しています★